



Slow Food®
Trentino Alto Adige Südtirol

ANTEPRIMA - TERRE ALTE

TERRA MADRE

DEGLI ECOSISTEMI

TRENTO - 27 28 29 MAGGIO 2022



ANTEPRIMA TERRA MADRE A TRENTO | TERRE ALTE

Nell'anno di Terra Madre Salone del Gusto, che si svolgerà a Torino a fine settembre, Slow Food Trentino ha organizzato un'anteprima nella città di Trento. Mercato della Terra, laboratori del gusto, momenti di riflessione e di incontro sulle tematiche legate alle Terre Alte e alle aree interne del nostro paese che coinvolgeranno artigiani del cibo buono, pulito e giusto, cuochi, associazioni, militanti di Slow Food e tutti coloro che vorranno approfondire questo importante tema.





Terra Madre Salone del Gusto è il più grande evento internazionale dedicato al cibo **buono, pulito e giusto** e alle **politiche alimentari**.

Nasce nel 1996 per iniziativa di **Slow Food**, associazione internazionale no profit nata a Bra (in Piemonte) e **presente oggi in 160 paesi del mondo**. Ed è proprio la rete di Slow Food nei 5 continenti ad avere progressivamente fatto crescere l'evento, animando ogni nuova edizione di idee e contenuti, attraverso il ruolo da protagonisti dei leader del movimento della chiocciola e dei loro straordinari progetti.

Terra Madre Salone del Gusto è un evento di **Slow Food, Città di Torino, Regione Piemonte**.



SLOW FOOD IN TRENINO-ALTO ADIGE

Slow Food è una grande associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali.

Slow Food lavora in 150 Paesi grazie ad una fitta rete di soci, amici e sostenitori con i quali difendiamo il cibo, vero, promuoviamo il diritto al piacere per tutti, ci prepariamo al futuro, valorizziamo la cultura gastronomica e favoriamo un'agricoltura equa e sostenibile che salvaguardi la biodiversità.

Slow Food in Trentino-Alto Adige conta oltre **650 soci volontari e attivisti** che operano ogni giorno per valorizzare e promuovere i piccoli produttori e le produzioni rappresentative del territorio regionale e della sua tradizione gastronomica, grazie alla presenza di **6 condotte e 4 comunità** distribuite su tutto il territorio regionale.



SLOW FOOD IN TRENTINO-ALTO ADIGE

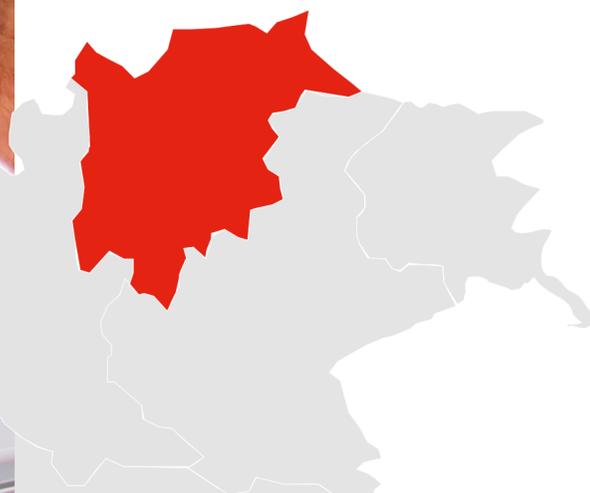
L'obiettivo cardine di Slow Food in Trentino-Alto Adige è mettersi al servizio di una rete di persone che lotta per garantire un sistema alimentare più giusto per tutti, unendo e rafforzando i legami tra i nodi più importanti, facendo sempre in modo che tra mondo dei produttori e mondo dei consumatori si rinnovi ogni giorno quel patto di alleanza, quel viaggio comune verso un cibo più buono, pulito e giusto per tutti.

Gli attivisti di Slow Food in Trentino-Alto Adige sono diffusi su tutto il territorio regionale ed organizzati in Condotte e Comunità. La regia ed il coordinamento dei soci, degli attivisti e dei progetti di Slow Food a livello regionale è garantita dal Comitato Esecutivo Regionale.

LE CONDOTTE DEI SOCI SLOW FOOD

Le Condotte sono i nuclei organizzati di soci Slow Food a livello locale che partecipano attivamente alla vita sociale. La Condotta fa riferimento a un territorio e su quel territorio opera con i suoi volontari. Le Condotte di Slow Food in Trentino-Alto Adige:

Condotta Alto Adige Suedtirolo
Condotta Feltrino e Primiero – Sez. Primiero
Condotta Giudicarie
Condotta Terre del Noce
Condotta Valle dell'Adige Alto Garda
Condotta Valsugana Lagorai





NUOVE GEOGRAFIE

Mettere al centro di Terra Madre gli ecosistemi (terre alte, terre di pianura, terre metropolitane e terre d'acqua) significa immaginare nuove geografie attraverso le quali ridisegnare il pianeta comprendendone la complessità e le interdipendenze, mettere a fuoco la dislocazione dei poteri nella postmodernità, delineare nuove soggettività e alleanze sociali. Interrogandoci su quali sarebbero le ricadute delle crisi sugli ecosistemi in termini di desertificazione e processi migratori, deregolazione e guerre, perdita delle biodiversità e nascita di nuove patologie.

L'insorgere della pandemia (più corretto sarebbe parlare di sindemia, in quanto intreccio di crisi sanitaria, alimentare e ambientale) ci ha posti oltremodo di fronte all'urgenza del cambiamento. Il fattore tempo (quello che ci rimane prima del carattere irreversibile del surriscaldamento) irrompe in forma inedita nelle valutazioni di chi prova a estendere il proprio sguardo verso il futuro.



LE TERRE ALTE

Quanto la combinazione fra crisi climatica e pandemia rappresenti un acceleratore di tendenze lo stiamo già verificando nel rapporto fra aree metropolitane, terre alte/interne, zone costiere e terre di mare.

Da tempo assistiamo all'abbandono dei borghi e delle tradizionali attività economiche nelle terre alte e nelle aree interne, per niente estranee a fenomeni di degrado ambientale e di dissesto idrogeologico, accentuati dalla crisi climatica e dal progressivo innalzamento delle temperature con gravi effetti agli ecosistemi alpini (scioglimento dei ghiacciai in primo luogo). Così come abbiamo posto l'attenzione verso l'importanza del ritorno alla montagna e alla terra, nel recupero di mestieri e risorse da tempo abbandonati, nel valorizzare la bellezza delle stagioni non più vincolate ai soli mesi dell'industria del divertimento.

La crescente invivibilità delle città sottoposte ai picchi di calore nelle stagioni più calde e la preoccupazione per gli effetti degli assembramenti nella diffusione di nuove patologie, insieme alle opportunità del telelavoro, già oggi stanno consigliando chi se lo può permettere a dislocare altrove la propria residenzialità, il che non ci può nascondere i rischi connessi all'urbanizzazione della montagna, alla finanziarizzazione della sua economia a cominciare dal valore degli immobili e dalle derive speculative, alla crescita dei fattori inquinanti dovuti al carico antropico e agli spostamenti con mezzi privati. Non proprio ciò che avevamo auspicato in termini di riequilibrio e di rinascita della montagna.



ANTEPRIMA TERRA MADRE

Per riflettere su questi temi e dare spazio agli artigiani del cibo buono, pulito e giusto delle Terre Alte, Slow Food Trentino sta organizzando un'Anteprima Terra Madre a Trento dal 27 al 29 maggio 2022.

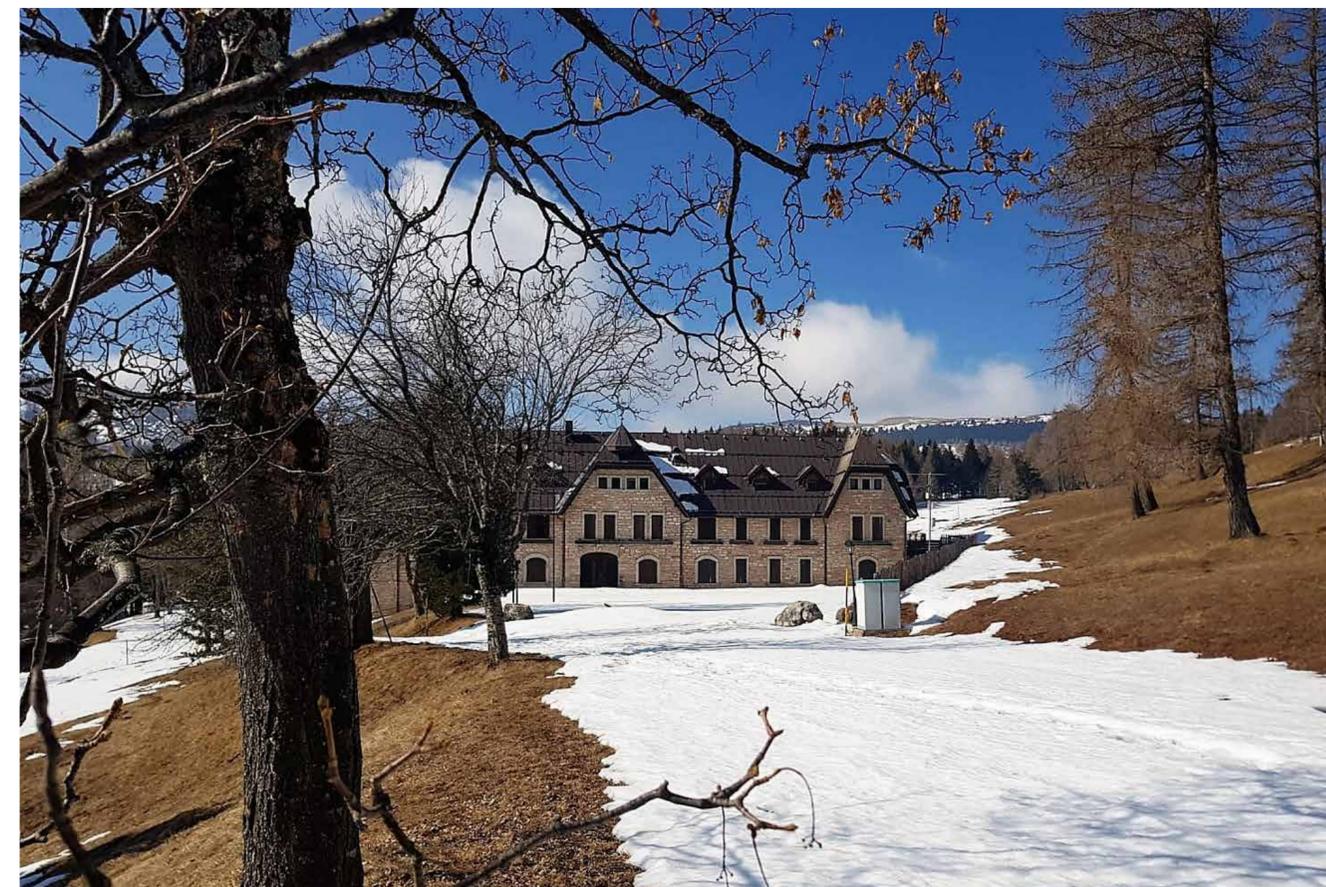
Tre giorni di incontri e confronti, mercato, laboratori, momenti educativi, coinvolgimento di cuochi, comunità e produttori delle valli trentine e non solo.

L'Anteprima di Terra Madre di Trento si inserisce in un calendario di iniziative che si svolgeranno in tutta Italia in vista dell'appuntamento torinese di settembre.

L'iniziativa sarà ospitata nel vivace **quartiere di San Martino e alle Viote del Bondone**.

LOCATION

Quartiere di San Martino in pieno centro città a Trento
Viote del Bondone sulla montagna di Trento



OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE





FORMAT

L'Anteprima Terra Madre si declina in una serie di azioni nel corso dei tre giorni individuati. Venerdì 27 maggio e sabato 28 maggio il cuore dell'Anteprima si svilupperà a Trento nel quartiere di San Martino con le seguenti iniziative:

- » 1 Mercato della Terra
- » 2 Momenti di approfondimento pubblico
- » 6 Laboratori del Gusto
- » Incontri con i cuochi dell'Alleanza
- » 4 iniziative sulle Terre Alte del Trentino
- » Work Caffè con le Comunità ospiti
- » Attività ed azioni di sensibilizzazione e formazione

La giornata di domenica 29 alle Viote del Bondone si svilupperà con un momento dedicato alla riappropriazione di uno spazio importante, il Centro di Ecologia Alpina delle Viote.



MERCATO DELLE TERRE ALTE

Un mercato per conoscere in prima persona gli artigiani del cibo buono, pulito e giusto che perseverano nel loro lavoro nelle Terre Alte e aree interne di tutta Italia. Saranno presenti circa 35 postazioni che ospiteranno:

- » produttori del Trentino Alto Adige (su una sola giornata, a rotazione)
- » ospiti che hanno partecipato a Road to mountains
- » ospiti segnalati da parte delle Condotte e Comunità





MOMENTI DI APPROFONDIMENTO

I momenti di approfondimento saranno una messa a valore delle esperienze condotte negli ultimi due anni da Slow Food in Trentino, in particolare il progetto Road to mountains e il documento Un Green Deal per le foreste dolomitiche oltre alla costante valorizzazione dei Presìdi Slow Food di montagna, del turismo lento e delle Comunità.

» Per un forum delle Terre Alte

Nel cuore delle vallate alpine, sugli Appennini, sui monti del Sud Italia e delle isole, comunità diverse resistono nelle Terre Alte. Hanno elaborato strategie per affrontare problematiche comuni: l'abbandono, l'inselvaticamento, la perdita di memoria e di valore del cibo, la centralità di città e fondovalle. Custodi del paesaggio, difensori della memoria, hanno trasformato le montagne in luogo delle opportunità. E inoltre, qual è il legame tra le produzioni di montagna e la città? Una tavola rotonda mette a confronto diversi attori di questo sistema, con l'obiettivo di costituire un confronto permanente tra gli attori delle Terre Alte, una fucina di incontri e confronti, scambi di idee, un detonatore di sinergie.



» Un Green Deal per le foreste dolomitiche

Un “green deal” ovvero un patto per lo sviluppo sostenibile rivolto alle foreste dolomitiche dopo la sciagura di Vaia sottoscritto da diversi rappresentanti della società civile trentina: associazioni del privato sociale ed ambientaliste, rappresentanze del mondo dell’impresa, delle professioni e della ricerca.

La tragedia ambientale di Vaia, si scrive nel documento, deve diventare un’opportunità anche attraverso l’iniziativa dal basso dei cittadini e delle loro rappresentanze.

I firmatari propongono pertanto un’azione straordinaria per il rilancio della filiera del legno e la messa in sicurezza del territorio attraverso un green deal che intervenga in forma sinergica sul tessuto forestale compromesso da Vaia sia a livello naturalistico, in una logica di protezione e differenziazione paesaggistica, sia a livello economico ed occupazionale, con nuove iniziative pubbliche e private in piena sinergia ed integrazione con i settori dell’agricoltura e del turismo.

Le associazioni firmatarie presenteranno il documento e lo stato dei lavori.

LABORATORI DEL GUSTO

I Laboratori del Gusto sono un modo per imparare facendo, gustando, stimolando tutti i sensi per conoscere e approfondire temi e prodotti legati al territorio a partire dalla tavola e dal convivio.

La prima educazione, per Slow Food, è l'educazione al gusto.

Ecco alcune proposte di laboratori legati ai temi dell'Anteprima di Terra Madre

- » I formaggi Presidio Slow Food
- » Apicoltura di montagna
- » Mangiare il paesaggio
- » Vini estremi
- » La pesca nelle Valli trentine
- » L'orto d'alta quota





INCONTRI CUOCHI ALLEANZA

L'Alleanza Slow Food è un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, giusti e puliti del territorio e per salvare la biodiversità.

I cuochi dell'Alleanza impiegano ogni giorno nelle loro cucine i prodotti di contadini, allevatori, casari, pescatori, viticoltori, artigiani che producono con passione e rispetto per la terra e per i loro animali.

La loro presenza sarà fondamentale e si realizzerà in due modi

» tra gli artigiani del cibo buono, pulito e giusto del mercato i cuochi daranno consigli su come fare una spesa attenta al gusto ma anche agli abbinamenti, all'equilibrio nutrizionale, alla lotta allo spreco.

» El cogo en piazza

Partecipazione, condivisione, materia prima: ecco gli ingredienti che i Cuochi dell'Alleanza porteranno in piazza per presentare ai partecipanti alcune preparazioni con gli ingredienti dei produttori del mercato della Terra.



INIZIATIVE SULLE TERRA ALTE

L'Anteprima Terra Madre si declina in una serie di azioni nel corso dei tre giorni individuati. Venerdì 27 e Sabato 28 il cuore dell'Anteprima si svilupperà a Trento nel quartiere di San Martino:

- » Condotta Giudicarie
Raccolta erbe spontanee in Val Rendena
- » Condotta Lagorai
da definire
- » Condotta Terre del Noce
da definire
- » Condotta Valle dell'Adige Alto Garda
Una giornata con il contadino di montagna.
- » Comunità Slow Food per lo sviluppo agricoltura degli Altipiani Cimbri
da definire

WORK CAFE

All'Anteprima di Terra Madre saranno invitate Comunità e Condotte di tutta Italia. Nei work caffè si darà vita a incontri, conversazioni informali e stimolanti per conoscere altre realtà italiane e non solo.

Le Comunità e Condotte partecipanti possono inviare la loro richiesta a slowfoodtaas@gmail.com entro il 10 aprile



SCAMBIO SEMI

Il lavoro degli agricoltori si è sempre fondato su conoscenze agronomiche complesse, tramandate e perfezionate di generazione in generazione, di stagione in stagione. E, all'interno delle comunità, è sempre valso il principio del libero scambio, basato sulla cooperazione e sulla reciprocità: i contadini, infatti, erano e sono tuttora soliti scambiarsi semi in pari quantità, contribuendo così a una continua opera di conservazione della biodiversità.



FERMENTO IN CITTÀ

Parallelamente al programma ufficiale dell'Anteprima di Terra Madre, Slow Food stimolerà la realizzazione di iniziative su questi temi che possano coinvolgere ristoranti, bar, negozi, librerie, circolari culturali e spazi pubblici, affinché l'Anteprima di Terra Madre sia un fermento che attraversi tutta la città.



ESPOSIZIONE

“Zafferano, la sua terra, la sua gente”: in Trentino è nata la prima Comunità Slow Food transnazionale che unisce i produttori di zafferano a Qa'en, in Iran, e coloro che in Italia lo trasformano, lo cucinano e lo usano in modo consapevole. Un gemellaggio che interessa un territorio montano dell'Iran.



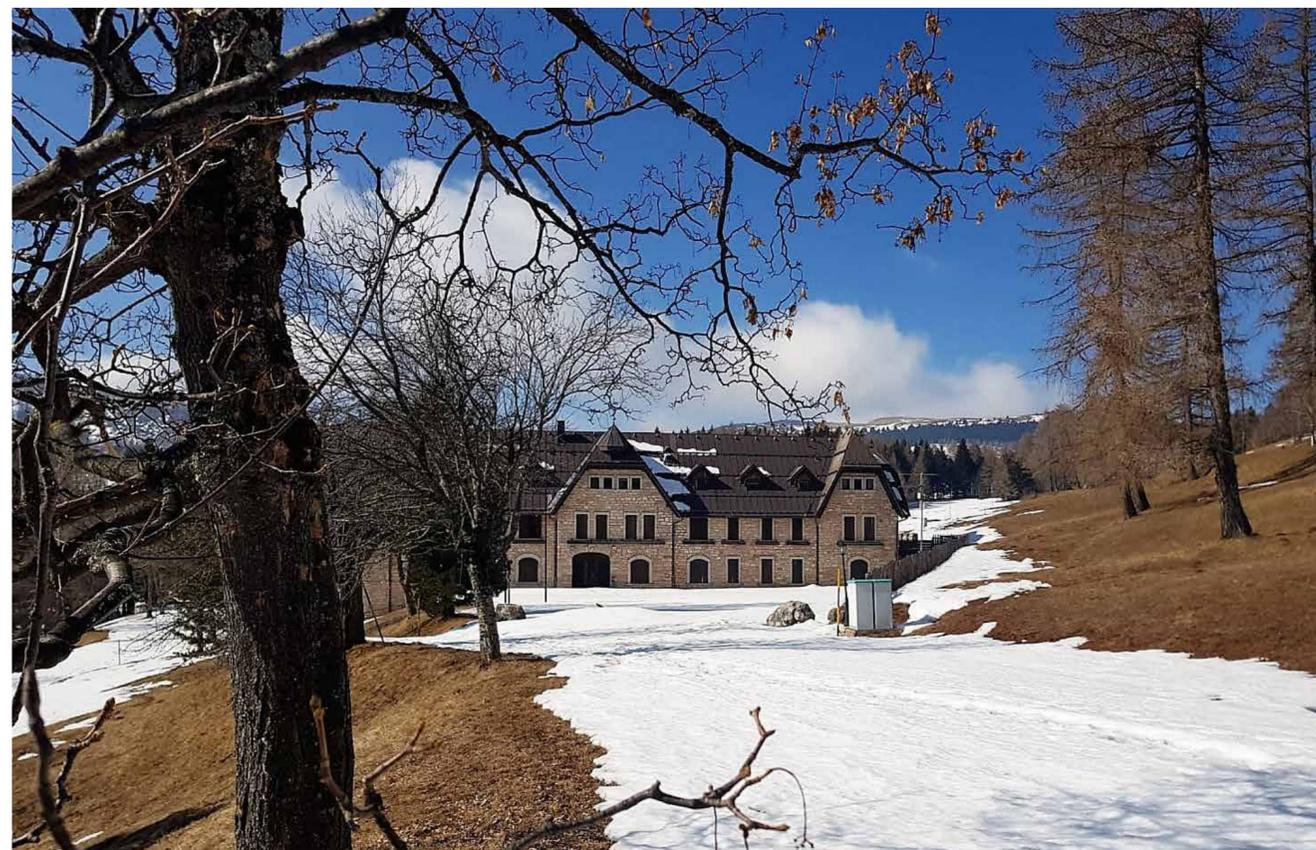


DOMENICA ALLE VIOTE

Una domenica per riappropriarsi degli spazi e far rivivere il Centro di Ecologia Alpina, ricavato nelle ex caserme militari alle Viote del Bondone, la montagna di Trento che si inserisce in un sistema che arriva a comprendere anche il Monte Baldo.

La giornata ospiterà anche un pranzo organizzato dai Cuochi dell'Alleanza coinvolgendo i produttori di questo ecosistema.

Spazio sarà poi dato alla raccolta e alla conoscenza delle erbe spontanee, ingrediente storicamente importante delle tradizioni montane.



**TERRA
MADRE**
SALONE DEL GUSTO



PARTNER

Partnership

COMUNE DI TRENTO

TSM - STEP

MUSEO STORICO DEL TRENTO



**TERRA
MADRE**
SALONE DEL GUSTO



INFORMAZIONI

Contattare

Tommaso Martini

t. 349 1696718

slowfoodtaas@gmail.com

In copertina

Maso Covel - Vallarsa TN

Terra Madre a Torino

Manuel Cosi - razza rendena

