

La biodiversità a Scuola

9:00-10:00 - Convegno:

Incontro dedicato alle esperienze degli **orti didattici** come spazi per la promozione della biodiversità e dell'educazione ambientale ed alimentare, con il contributo delle iniziative dell'**Istituto Comprensivo Trento 3** e della sezione Educazione di **Slow Food Italia** (Annalisa D'Onorio) sull'esperienza del progetto "Orti a Scuola". A seguire, laboratori dedicati ad alunni, bambini e loro famiglie e alla comunità, sulla biodiversità nei nostri territori, negli orti e nel nostro piatto.

10.00-12.00 - Laboratori:

"A tavola con gusto e salute"

Laboratorio sulla biodiversità a tavola con il cuoco Luigi Montibeller (Cuochi dell'Alleanza), la nutrizionista Federica Povero (sezione Educazione di Slow Food Italia) ed Elisabetta Bartocci (ICTrento3)

"La biodiversità e gli impollinatori"

A cura del MMape Mulino Museo dell'Ape di Croviana e di Michele Molinari (ICTrento3)

"Si fa presto a dire fagiolo..."

Laboratorio sui legumi e semina dei legumi negli orti della scuola, a cura di Stefania Durante e Annalisa D'Onorio (Slow Food Italia-Educazione) e di Francesco Scarafilo (ICTrento3)

Sabato 14 marzo 2026

Dove: Trento, Circonscrizione San Giuseppe e Santa Chiara

Luogo di ritrovo: Aula Magna Istituto Comprensivo Trento3
Scuola Bronzetti-Segantini

Ore: 9:00 - 12:00

Partecipazione libera



Bio-Logica, Biodiversità
oltre il Biologico

DAL 12 AL 15 MARZO 2026 | TRENTO E DINTORNI

SLOW FOOD A BIO-LOGICA 2026

WWW.SLOWFOODTRENTOALTOADIGE.COM

Email slowfoodtaas@gmail.com
Tel. 3928277745

FB [slowfoodtaas](https://www.facebook.com/slowfoodtaas) IG [slowfoodtrentino](https://www.instagram.com/slowfoodtrentino)

VENERDÌ 13 MARZO
19.30-23.00 | VILLA SANT'IGNAZIO - LASTE DI TRENTO

Cena Biodiversa e Antispreco



Lo Chef Paolo Betti, cuoco dell'Alleanza Slow Food, creerà un menù a zero sprechi con i prodotti recuperati da Trentino Solidale, valorizzando ogni prodotto nel piatto! Il ricavato contribuirà a finanziare il progetto "La solidarietà va al mercato".

Dove: Villa Sant'Ignazio - Laste di Trento

Costo: offerta a partire da € 25,00

SABATO 14 MARZO
19.30-23.00 | PALAZZO ROCCABRUNA



Gusto trentino solidale: cena didattica etica e circolare

I partecipanti, sotto la guida esperto dello Chef Paolo Betti, avranno l'opportunità di creare una cena originale e sostenibile, con attenzione all'utilizzo creativo dei prodotti disponibili, secondo una logica di cucina circolare e antispreco, dalla scelta degli ingredienti dei piatti fino alla degustazione finale. A cura di Accademia d'Impresa.

Costo: 10 euro

SABATO 14 MARZO
13.00 | TRENTO EXPO - AGRI-AGORÀ



Zuppa biodiversa

Il convegno "Biologico: la crisi che non c'è?" si apre con l'assaggio della zuppa biodiversa di benvenuto preparata dai Cuochi dell'Alleanza Slow Food.

Partecipazione gratuita.

DOMENICA 15 MARZO
17.30 | TRENTO EXPO - AGRI-AGORÀ



Laboratorio del Gusto Agricoltura di montagna

Un Laboratorio del Gusto che, attraverso l'assaggio di prodotti provenienti dalle diverse filiere delle Terre Alte, trasmette alcuni concetti chiave legati all'agricoltura di montagna e, al suo ruolo ecosistemico. Il percorso prende avvio dai formaggi, per raccontare il valore dei prati stabili, delle malghe e degli alpeggi, le diverse formule di organizzazione produttiva (turnari, caseifici sociali, aziende agricole), il ruolo delle razze autoctone e il legame tra pascolo, biodiversità e qualità del latte.

Si prosegue con i mieli di alta montagna alpina. Spazio poi a cereali e legumi, insieme a trasformati di carne e vegetali. Il percorso si completa con il foraging di alta quota e viticoltura in altezza.

Un laboratorio che non è solo degustazione, ma una vera e propria lezione sensoriale sulle Terre Alte, sulle comunità che le abitano e che mantengono vivi paesaggi, biodiversità e cultura. Grazie al contributo della Fondazione Caritro **partecipazione gratuita.**

Per la partecipazione si prega di scrivere a slowfoodtaas@gmail.com o consultare la sezione di Bio-Logica su www.visittrento.it

SABATO 14 MARZO E DOMENICA 15 MARZO
10.30-18.30 | TRENTO EXPO - SPAZIO SLOW WINE

Spazio Slow Wine



A Bio.LogicA 2026 uno spazio dedicato a Slow Wine è un movimento internazionale che promuove un vino buono, pulito e giusto. Nato dall'esperienza di Slow Food e dalla Guida Slow Wine, mette al centro i vignaioli che lavorano nel rispetto del territorio, della biodiversità e delle comunità locali. Non è solo una guida, ma una rete di persone che credono in una viticoltura sostenibile, identitaria e consapevole.

Calici Narranti

Degusta vini autoctoni, PIWI, vini di montagna e vini Slow selezionati dalla Guida Slow Wine.

Ogni calice racconta un territorio, una scelta agricola, una visione.

Puoi abbinare una selezione di formaggi Presidio Slow Food.

Consulta la carta dei Calici Narranti.

Contributo calice narrante 4 euro - 8 euro con la selezione di formaggi

Contributo 3 assaggi calici narranti - 10 euro - 14 euro con la selezione di formaggi

Programma

Slow Wine Talk&Taste. A tu per tu con il vignaiolo

Degusta vini autoctoni, PIWI, vini di montagna e vini Slow selezionati dalla Guida Slow Wine.

Partecipazione con assaggio di tre calici 8 euro

Slow Wine Focus

Brevi percorsi di degustazione guidati dagli esperti di Slow Wine per approfondire i temi più interessanti della viticoltura trentina: vitigni autoctoni, Presidi Slow Food, vini di montagna, nuove varietà resistenti. Un'occasione per capire cosa significa davvero vino buono, pulito e giusto. Partecipazione con assaggio di tre calici 8 euro

Sabato 14 marzo

11.30-12.30

Slow Wine Talk & Taste - Cantina Micheli

15.00-16.00

Slow Wine Talk & Taste - Letrari

16.00-17.00

Slow Wine Talk & Taste - Maso Bergamini

17.00-18.00

Slow Wine Talk & Taste - Vignali Varas

Domenica 15 marzo

12.00-13.00

Slow Wine Talk & Taste - Agricola Mos

15.00-16.00

Slow Wine Focus - la Nosiola e il Vino Santo Presidio Slow Food

16.00-17.00

Slow Wine Focus - i vini Piwi