N.1
2026

FOOD MATTERS

POLITICHE DEL CIBO A ROVERETO E IN VALLAGARINA

CIBO, TERRITORIO, COMUNITÀ

idee, progetti e azioni
per un sistema alimentare
sostenibile e giusto

GIUSTIZIA ALIMENTARE
L'iniziativa dei cittadini europei (ICE) 'Food is a Human Right for All'.

RISTORAZIONE COLLETTIVA
Ventimila pasti alla settimana nelle mense della Vallagarina

ADVOCACY: SISTEMI IN CAMBIAMENTO
Transizione ecologica, tema politico e tema sociale



SOSTENIBILITÀ
ambientale, sociale, economica

PARTECIPAZIONE
coinvolgere cittadini, istituzioni, organizzazioni

DIRITTO AL CIBO
Accessibile, sano, di qualità per tutte e tutti

INNOVAZIONE
Ricerca, educazione, cooperazione

Slow Food®
Trentino

FOOD MATTERS

N. 1 | 2026

Con il contributo di

Comune di Rovereto
CITTÀ DELLA PACE

Slow Food Trentino Alto Adige APS
Tel. 3928277745
slowfoodtaas@gmail.com

www.slowfoodtrentinoaltoadige.com
FB slowfoodtaas
IG slowfoodtrentino

©2026
Copertina © Freesurf da Adobe Stock

Mandato in stampa il 17 settembre 2026

INDICE

INTRODUZIONE
Micol Cossali 7

PERCHÉ FOOD MATTERS
Tommaso Martini 9

GUARDARE LA SOCIETÀ ATTRAVERSO IL CIBO.
Perché le politiche locali possono cambiare il mondo
Fabio Bonanno 13

1. GIUSTIZIA ALIMENTARE
E CONTRASTO ALLA POVERTÀ ALIMENTARE — 17

La giustizia alimentare e la responsabilità dei cittadini
L'iniziativa dei cittadini europei (ICE) "Food is a Human Right for All"
Martina Testa 18

Una comunità che nutre
In dialogo con Cristian Gatti di Caritas
Tommaso Martini 21

2. RISTORAZIONE COLLETTIVA
E SCOLASTICA ED EDUCAZIONE ALIMENTARE — 25

Risto3, dentro la mensa scolastica
Ventimila pasti alla settimana nelle mense della Vallagarina
Martina Paoluzzi e Tommaso Martini 26

La Comunità della Vallagarina e il servizio di mensa scolastica
Tommaso Martini e Martina Paoluzzi 30

La mensa alla prova dei fatti:
L'esperienza della scuola "F. Halbherr" dal referente di succursale Roberto Calvetti
Martina Paoluzzi 35

L'orto scolastico Slow Food a Rovereto
La Scuola secondaria di primo grado "F. Halbherr" ha aderito al progetto formativo di Slow Food Italia
Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda 37

3. MERCATI, DISTRIBUZIONE E LOGISTICA — 39

Al mercato contadino di Piazza 25 Aprile a Rovereto
Incontriamo i produttori sul tema del rapporto tra cittadini e mercato
Martina Paoluzzi 40

4. TERRE ALTE E POLITICHE DEL CIBO — 45

Il sistema malghe nel Basso Trentino
Una panoramica di alcune malghe,
dalle Valli del Leno alla Lessinia e al Monte Baldo
Martina Testa e Martina Paoluzzi 46

5. ADVOCACY: SISTEMI IN CAMBIAMENTO — 55

Transizione ecologica, tema politico e tema sociale
Maurizio Tomazzoni 56

La transumanza, un patrimonio fragile
Patrimonio UNESCO, pratica viva e millenaria,
attività sotto pressione anche in Vallagarina
Sveva Soldera 59

In alto i calici?
Sul versante trentino del Monte Baldo, i vigneti in quota
aprono una discussione sul futuro agricolo, ambientale e sociale delle Terre Alte
Tommaso Martini 64

6. UNO SGUARDO ALLE FOOD POLICY
IN ITALIA E IN EUROPA — 69

Buono e Bio in Festa racconta perché le politiche alimentari devono diventare
responsabilità pubblica
Martina Paoluzzi 70

Mense scolastiche, città in trasformazione
I casi di Milano e Montpellier mostrano come il pasto a scuola possa orientare filiere,
menu, educazione e giustizia alimentare
Martina Paoluzzi 74

7. LE RETI DEL CIBO IN VALLAGARINA — 79

Lessico alimentare della Vallagarina
Slow Food Trentino 80

La stazione come laboratorio di trasformazione
Intervista ad Arianna Miorandi, assessora alla Cura e al Benessere sociale del Comune
di Rovereto e delegata per il progetto Station for Transformation
Martina Paoluzzi e Tommaso Martini 96

Orto San Marco: agricoltura, cultura e socialità
Il progetto di rigenerazione urbana in via Pasqui
a Rovereto raccontato attraverso le sue attività e i suoi valori
Martina Testa 101

8. BIODIVERSITÀ, AGRICOLTURA E TRANSIZIONE ECOLOGICA — 105

Le radici profonde dell'Enantio a piede franco
Tommaso Martini 106

Il peperoncino trentino
La storia di Maurizio Zanghielli
Sveva Soldera 109

9. CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE — 111

Troppo cibo e troppa fame: la filiera alimentare in tilt
Carlo Petrini 112
Tratto da G. Giraud e C. Petrini, Il gusto di cambiare, Slow Food Editore, 2023

10. VIAGGIARE I TERRITORI DEL CIBO — 115

Diario da Calascio
Sveva Soldera 116

RINGRAZIAMENTI E COLLABORAZIONI 124

INTRODUZIONE

di Micol Cossali, Assessora alla promozione artistica e culturale e al turismo del Comune di Rovereto

Il cibo appartiene alla vita quotidiana di ogni comunità e, proprio per questo, possiede una grande forza culturale e politica. Attraverso il cibo raccontiamo il rapporto con il territorio, con il lavoro, con l'ambiente e con le persone. Raccontiamo anche il modo in cui una città sceglie di stare insieme.

Per Rovereto città della pace questo tema assume un significato ulteriore. Pensare al cibo come veicolo di pace significa riconoscere il valore della condivisione, dell'ospitalità, dell'incontro tra culture e del rispetto della biodiversità. Carlo Petrini ha richiamato questa relazione ricordando come l'educazione alimentare possa diventare educazione alla diversità, permettendo di comprenderne il valore. Sono questioni particolarmente attuali in un contesto internazionale segnato da conflitti, disuguaglianze nell'accesso alle risorse e cambiamenti climatici che incidono direttamente sulla possibilità di produrre cibo e nutrirsene.

Per un'amministrazione comunale il cibo è quindi un terreno politico. Entra nelle scelte che riguardano gli spazi della città, la scuola, i servizi, la cultura, la cura del territorio e le relazioni sociali. Rovereto ha già avviato esperienze che indicano una direzione.

Il valore di queste esperienze cresce quando diventano parte di una visione comune. Una politica locale del cibo richiede continuità, coordinamento e capacità di essere trasversale ai diversi settori dell'amministrazione. I progetti possono così concorrere a obiettivi condivisi e ambiziosi. Le politiche del cibo possono contribuire a migliorare la qualità della vita, rendere più accessibile un'alimentazione adeguata, rafforzare l'educazione, accompagnare la transizione ecologica e dare ai cittadini strumenti per partecipare alle scelte che riguardano il proprio territorio e la propria comunità.

La cultura ha un ruolo preciso in questo percorso. Il cibo è memoria, linguaggio, conoscenza e trasformazione. Mette in relazione generazioni e provenienze diverse; contribuisce a costruire appartenenza e apertura. Una città che sa leggere il proprio sistema alimentare comprende meglio anche se stessa e può progettare con maggiore consapevolezza il proprio futuro.

Food Matters si inserisce in questo percorso e offre a Rovereto e alla Vallagarina uno spazio di approfondimento e confronto. Rovereto può fare del cibo uno dei terreni sui quali costruire cittadinanza, cultura della pace e responsabilità, rafforzando le relazioni tra istituzioni e comunità e dando continuità alle energie che in questi anni hanno iniziato a incontrarsi.

PERCHÉ FOOD MATTERS

di Tommaso Martini

Il cibo è politica. Ormai nessuno si dichiarerebbe in disaccordo con questa affermazione. Sappiamo che dietro le filiere alimentari si intrecciano ambiente, crisi climatica, gestione delle risorse, grandi interessi finanziari e politiche del lavoro. E molto altro. Mangiare è un atto agricolo. Anche questo è ormai un assioma nel mosaico di significati attraverso cui interpretiamo il cibo. Ci è stato anche detto che possiamo salvare il mondo prima di cena. E mentre la nuova direttiva europea sui claim ambientali dei prodotti entra nella fase della sua attuazione, si moltiplicano libri, articoli e incontri dedicati a questi temi. Forse non abbiamo mai discusso così tanto di ciò che sta dietro al cibo. Forse siamo semplicemente dentro una bolla. Ma ciò di cui parliamo dentro quella bolla continua a imporsi fuori, con una gravità sempre più evidente. Ce lo ha ricordato brutalmente la crisi dello Stretto di Hormuz, mostrando quanto la produzione alimentare mondiale dipenda da pochi corridoi commerciali. Ce lo ricordano le campagne di boicottaggio legate ai conflitti di questi anni e, ancora più drammaticamente, le immagini della fame e del cibo trasformati in strumenti di guerra. Ce lo ha ricordato infine l'estate appena trascorsa, la più calda mai registrata nell'Europa occidentale, mostrando quanto la crisi climatica stia già cambiando ciò che coltiviamo, produciamo e portiamo sulle nostre tavole.

Ma tutta questa attenzione sembra rimanere sottotraccia. Si è affievolita la stagione dei grandi movimenti di piazza per il clima, che peraltro si sono concentrati soprattutto sulla mobilità, sui combustibili fossili, sul fast fashion. Il rischio è che, nonostante tutto, il cibo resti una questione di cui si parla molto e su cui si agisce ancora troppo poco. Perché?

Forse alla base c'è un errore: il tentativo di cambiare un modello continuando ad agire dentro le sue stesse regole. Il nostro rapporto con le filiere alimentari ci colloca quasi sempre nel ruolo di consumatori. Possiamo essere consumatori critici, consapevoli, attenti, perfino ribelli. Ma continuiamo a definire il nostro potere sul cibo entro il perimetro del mercato e attraverso gli strumenti che il mercato ci mette a disposizione. È la logica del "votare con il portafoglio": affidare alla somma delle scelte individuali il compito di produrre un cambiamento collettivo. In questo riduzionismo riecheggia il celebre "There is no such thing as society", una delle formule simbolo dell'affermazione neoliberista. Quando il soggetto collettivo si indebolisce, il cambiamento viene affidato alla somma degli impegni individuali. E così anche problemi prodotti da strutture economiche e sociali finiscono per essere ricondotti alle scelte e alle responsabilità del singolo.

Da dove ripartire? Le food policy ci invitano a ripartire dai territori. L'aveva ben capito Veronelli quando ideò le De.Co. e, nel farlo, si richiamava addirittura a Dante: «Perché il padre Dante diceva che le uniche autorità cui dare rispetto sono il padre, la madre e il Comune». Nella stessa intervista, alla domanda «Ma adesso cosa può fare il sindaco

contro lo strapotere delle multinazionali?», Veronelli rispose: «Può difendere il suo territorio».
È qui che le politiche locali del cibo acquistano il loro senso: difendere il territorio. Non in una logica protezionistica o di chiusura, ma perché è nei territori che le conseguenze di un sistema alimentare globale diventano concrete e possono tornare a essere oggetto di decisione collettiva. È qui che mense, mercati, accesso al cibo, uso del suolo, urbanistica, produzioni agricole e servizi diventano scelte politiche. Scelte che possono poi mettersi in relazione con il fiorire di esperienze che, in molti luoghi, stanno provando a costruire modelli diversi. Ripartire dai territori significa, prima di tutto, ripartire dalla società. Rimettere al centro la giustizia alimentare e l'idea di un cibo buono, pulito e giusto accessibile a tutti e a tutte. Significa occuparsi delle mense e della scuola, non per formare consumatori "migliori", ma per educare al gusto, alla diversità, alla conoscenza. Per un'educazione alimentare che restituisca al cibo le sue relazioni con i territori, con chi produce, con l'ambiente e con le comunità.
Per quarant'anni Slow Food ha costruito una parte fondamentale della propria azione attorno alle produzioni di piccola scala, alla biodiversità e alle filiere locali. Eppure, nelle nostre città, continuano a moltiplicarsi modelli omologati di ristorazione e di consumo. Ci è chiaro l'impatto ambientale delle fragole d'inverno, ma abbiamo anche compreso che non sarà un racconto fatto di rinunce e privazioni a cambiare il nostro rapporto con il cibo. La cucina italiana è riconosciuta come patrimonio UNESCO, ma nella realtà quotidiana rischiamo di perdere proprio ciò che diciamo di voler celebrare: biodiversità, stagionalità, saperi e legame con i territori.
Le produzioni che custodiscono biodiversità sono state spesso definite eccellenze e, quasi coerentemente con l'etimologia della parola, le abbiamo collocate in alto, separandole dalla vita quotidiana. Le chiamiamo produzioni di nicchia e rischiamo di trasformarle in souvenir: qualcosa da portare a casa, riporre in dispensa, come le calamite attaccate al frigorifero. Ma la biodiversità non può vivere soltanto nell'eccezione. Deve tornare a far parte del sistema alimentare ordinario.
Questo non significa che il lavoro fatto sia stato inutile. Al contrario: si è seminato. E oggi il germogliare delle politiche locali del cibo può permettere ai cittadini di riappropriarsi della capacità di incidere sui sistemi alimentari. È questo il cambiamento di paradigma necessario: passare dall'essere consumatori all'essere cittadini anche nel nostro rapporto con il cibo.
Essere protagonisti delle food policy delle proprie città significa partecipare alle politiche di contrasto alla povertà alimentare, vigilare affinché la ristorazione collettiva incorpori criteri sociali, ambientali e territoriali più avanzati, conoscere la biodiversità e comprendere perché tutelarla riguarda l'intera comunità. Significa anche comprendere che crisi climatica e conseguente insicurezza alimentare per enormi porzioni del pianeta sono già tra i fattori che spingono molte persone a lasciare i propri territori, e che l'accoglienza di chi migra appartiene pienamente a questa stessa idea di giustizia alimentare.
In questo primo numero parliamo anche di malghe, ne resistono ben poche sui monti attorno alla Vallagarina. Possono essere un buon esempio di cosa significhi essere cittadini. Il sistema delle malghe è in difficoltà, ma il problema non è riuscire a vendere il formaggio prodotto in quota. Il futuro dell'alpeggio dipende dalle regole, dalle logiche dei bandi di gestione, dalla possibilità di trovare persone disposte a svolgere questi mestieri, dall'equilibrio con la fauna selvatica, dalle politiche agricole e dal riconoscimento del valore ambientale e sociale del lavoro degli allevatori. Una malga che chiude non significa soltanto un formaggio in meno sul mercato. Significa perdere pascoli curati, prati mantenuti aperti, conoscenze, lavoro, presidio del territorio. Lo stesso vale per molti Presìdi Slow Food. Le comunità custodiscono varietà, semi, razze, paesaggi e tecniche, ma devono confrontarsi con la crisi climatica, il cambiamento dei gusti, il ricambio generazionale, il lavoro e norme che spesso incidono direttamente sulla possibilità di continuare a produrre. È qui che il passaggio dal consumatore al cittadino diventa concreto. Non basta acquistare quei prodotti quando li incontriamo: dobbiamo comprendere le condizioni che ne rendono possibile l'esistenza e trasformare quella consapevolezza in una domanda collettiva e una responsabilità condivisa. Significa pretendere che la politica affronti questi nodi senza scorciatoie, che l'informazione li racconti nella loro complessità, non riducendoli a slogan, polarizzazioni o titoli acchiappaclick e che, come desiderava Carlo Petrini, l'educazione alimentare diventi materia di studio nelle scuole di ogni ordine e grado.
Se il cibo è politica, allora la politica deve occuparsi di cibo. Non può lasciarlo alle sole scelte individuali e alle regole del mercato: deve assumersi la responsabilità di governare i sistemi alimentari, riconoscendoli come una questione pubblica.
Con Food Matters vogliamo contribuire a questo passaggio: da consumatori a cittadini. Auspicando che Rovereto e la Vallagarina possano essere un laboratorio di cittadinanza attiva attorno al cibo.

GUARDARE LA SOCIETÀ ATTRAVERSO IL CIBO.
PERCHÉ LE POLITICHE LOCALI POSSONO CAMBIARE IL MONDO

di Fabio Bonanno

C'è un modo semplice per capire quanto il cibo sia una questione politica: basta chiedersi che cosa c'è dietro ciò che arriva ogni giorno sulla nostra tavola. C'è la terra, c'è l'acqua, c'è il lavoro di chi produce, ci sono le scelte delle imprese, i mercati, le infrastrutture, le regole pubbliche, la cultura, le disuguaglianze. E ci sono le relazioni tra le persone e tra i territori.

Il cibo, dunque, non è soltanto ciò che mangiamo. È il punto nel quale si incontrano molte delle grandi questioni del nostro tempo. Per questo, per Slow Food, parlare di politiche locali del cibo non significa aggiungere una nuova voce all'elenco delle politiche pubbliche. Significa cambiare il modo stesso in cui guardiamo alla società.

Non dobbiamo semplicemente portare il cibo dentro le politiche. Dobbiamo cominciare a guardare le politiche attraverso il cibo.

Le politiche locali del cibo sono l'insieme delle decisioni e delle azioni pubbliche che influenzano il modo in cui il cibo viene prodotto, trasformato, distribuito, consumato e gestito. Ma questa definizione rischia di essere riduttiva se non ne comprendiamo la portata. Una politica alimentare può essere contemporaneamente una politica agricola, ambientale, sanitaria, educativa, sociale, economica, urbanistica e culturale.

È proprio questa la sua forza.

Per troppo tempo abbiamo costruito politiche separate per problemi che separati non sono. L'agricoltura non parla con la gestione dei rifiuti; le mense scolastiche non dialogano abbastanza con il mondo agricolo e della ristorazione; le politiche sociali non sempre incontrano quelle alimentari; i mercati vengono considerati infrastrutture commerciali e non anche presìdi sociali e culturali.

Le politiche locali del cibo possono ricomporre queste fratture. Possono mettere intorno allo stesso tavolo produttori, cittadini, cuochi, scuole, associazioni, imprese, ricercatori e istituzioni e costruire una visione condivisa del sistema alimentare di un territorio. Non una somma di singoli progetti, ma una politica capace di vedere le connessioni.

Pensiamo a una mensa scolastica. È certamente un servizio che deve garantire un pasto equilibrato ai bambini. Ma può essere anche uno strumento di educazione alimentare, di sostegno all'agricoltura locale, di tutela della biodiversità, di prevenzione sanitaria, di riduzione degli sprechi e di contrasto alle disuguaglianze. Oppure pensiamo a un mercato rionale: non è soltanto il luogo nel quale acquistare prodotti. Può essere un presidio di accesso al cibo fresco, un sostegno alle economie locali, uno spazio di incontro e un pezzo dell'infrastruttura sociale di un quartiere.

Questa capacità di tenere insieme dimensioni diverse è il vero significato delle politiche del cibo.
E la prima dimensione da tenere insieme è quella della qualità con la giustizia.
Per Slow Food, il cibo buono, pulito e giusto non può essere un privilegio. Una politica del cibo deve interrogarsi su chi può permettersi di mangiare bene e chi invece è costretto a scegliere sulla base del prezzo. Deve affrontare la povertà alimentare e le disuguaglianze territoriali, ma anche riconoscere la dignità di chi quel cibo lo produce. Non può esserci giustizia nel piatto se non c'è giustizia nella filiera.
Questo significa cambiare anche il modo di intendere la sostenibilità. Non basta chiedersi se un prodotto abbia un minore impatto ambientale. Dobbiamo chiederci se il sistema che lo produce tutela il suolo e la biodiversità, se garantisce un reddito dignitoso agli agricoltori, se mantiene vivi i territori, se rende il cibo accessibile e se costruisce comunità più forti.
Il cibo diventa così uno straordinario punto di incontro tra giustizia sociale e transizione ecologica.
Ma il cibo è anche cultura. Le tradizioni alimentari non sono identità immobili da conservare come reperti del passato. Sono il risultato di incontri, migrazioni, contaminazioni e trasformazioni. Difendere una cultura alimentare significa quindi custodire saperi e biodiversità, ma anche consentire alle comunità di continuare a trasformarli e reinventarli. La memoria non è incompatibile con l'innovazione.
E c'è una dimensione che rischiamo di dimenticare: la convivialità.
In società sempre più segnate dalla solitudine, dalla frammentazione e dall'isolamento, mangiare insieme torna a essere un atto profondamente politico. Una mensa, un mercato, un orto urbano, una cucina di comunità, una festa possono essere luoghi nei quali si costruiscono relazioni. Per Slow Food la convivialità non è un elemento accessorio della cultura alimentare: è parte della salute e della qualità della vita, perché condividere il cibo significa costruire comunità. Le politiche del cibo possono quindi diventare anche politiche contro la solitudine e per la coesione sociale.
C'è poi una domanda ancora più radicale: chi decide del nostro cibo?
Chi decide cosa produrre, come produrlo, a quale prezzo e attraverso quali filiere? Le grandi trasformazioni del sistema alimentare hanno progressivamente allontanato molte di queste decisioni dalle comunità locali. Le politiche del cibo possono contribuire a restituire capacità decisionale ai territori, attraverso forme di partecipazione e di governance condivisa. I Consigli del Cibo, i Piani del Cibo e le reti tra istituzioni e società civile possono diventare strumenti per democratizzare il sistema alimentare.
È qui che si colloca il contributo specifico di Slow Food.
La nostra associazione non arriva oggi alle politiche del cibo partendo da una teoria. Ci arriva dopo decenni di esperienze concrete costruite insieme alle comunità. I Presìdi Slow

Food sono comunità che custodiscono biodiversità, saperi, paesaggi e culture alimentari e dimostrano che un'agricoltura buona, pulita e giusta può generare valore per i territori.
L'Alleanza Slow Food dei Cuochi rappresenta l'altro lato della stessa sfida: mettere in relazione chi produce con chi trasforma, racconta e valorizza il cibo. Il cuoco non è soltanto un acquirente, ma può diventare interprete della biodiversità, educatore e costruttore di economie locali. Presìdi e Alleanza costruiscono così un rapporto tra offerta e domanda capace di dare valore alla qualità, alla biodiversità e al lavoro.
E le Condotte possono diventare il luogo nel quale queste esperienze si incontrano con le comunità e con le istituzioni: produttori, cuochi, scuole, mercati, cittadini e amministrazioni. È attraverso queste connessioni che una serie di buone pratiche può trasformarsi in una vera politica locale del cibo.
Questa prospettiva permette anche di ripensare il rapporto tra città e territori rurali, tra aree metropolitane e aree interne. Per decenni lo sviluppo ha concentrato opportunità nelle città, contribuendo allo spopolamento delle aree interne e alla perdita di presìdi ambientali, economici e culturali. Il cibo può diventare uno strumento per ricucire questa frattura: le città hanno bisogno dei territori che le nutrono e i territori hanno bisogno di città capaci di riconoscere il valore delle loro produzioni, dei loro paesaggi e dei loro saperi.
È questa, in fondo, la sfida delle politiche locali del cibo: ricostruire connessioni.
Perché le politiche del cibo non sono politiche settoriali. Sono politiche di trasformazione sociale.
Se una città decide come organizzare le proprie mense, sta decidendo quale agricoltura sostenere. Se decide come progettare i propri mercati, sta decidendo quale economia locale vuole proteggere. Se sceglie di educare al cibo nelle scuole, sta costruendo cittadinanza. Se rende accessibile il cibo di qualità nei quartieri più fragili, sta facendo politica sociale e sanitaria. Se tutela i terreni agricoli e la biodiversità, sta facendo politica ambientale. Se valorizza i luoghi della convivialità, sta costruendo comunità.
Il cibo è quindi un punto di osservazione privilegiato per capire la società e, soprattutto, per cambiarla.
La vera ambizione di Slow Food non è soltanto ottenere sistemi alimentari più sostenibili. È contribuire, attraverso il cibo, a costruire una società più giusta, più sana, più inclusiva e più capace di prendersi cura dei propri territori.
A partire da un nuovo rapporto tra città e campagne, tra aree metropolitane e aree interne. Per decenni lo sviluppo ha concentrato opportunità e popolazione nelle città, contribuendo allo spopolamento delle aree interne e alla perdita di presìdi ambientali, produttivi e culturali. Una politica del cibo può contribuire a invertire questa direzione, riconnettendo territori diversi attraverso ciò che ciascuno può offrire all'altro: prodotti, saperi, paesaggi, lavoro, cultura.

Ecco allora perché, per Slow Food, le politiche locali del cibo non sono una nuova politica di settore.
Sono, al contrario, un modo diverso di fare politica.
Parlare di cibo significa parlare di democrazia, perché significa decidere chi partecipa alle scelte. Significa parlare di salute, perché la qualità dell'alimentazione incide sul benessere delle persone. Significa parlare di ambiente, perché ogni sistema alimentare produce conseguenze sul territorio. Significa parlare di lavoro e di economia, perché dietro ogni alimento ci sono persone e filiere. Significa parlare di cultura, perché il cibo custodisce memorie e identità. Significa parlare di educazione, perché imparare a mangiare significa imparare a conoscere il mondo. Significa parlare di città, perché gli spazi nei quali produciamo, vendiamo, prepariamo e consumiamo il cibo contribuiscono a costruire le nostre comunità.
Il punto, dunque, non è semplicemente rendere più sostenibile il sistema alimentare. È usare il cibo per rendere più sostenibile la società.
Questa è la scommessa politica di Slow Food: trasformare il cibo da semplice oggetto di consumo a strumento di cittadinanza. Perché una comunità che decide come nutrirsi sta decidendo anche quale agricoltura sostenere, quale ambiente lasciare alle generazioni future, quale lavoro riconoscere, quali relazioni costruire e quale idea di benessere perseguire.
E forse è proprio da qui che può cominciare un cambiamento più grande: dalla consapevolezza che ogni territorio può diventare un laboratorio di una società diversa.
Una società nella quale il cibo non sia soltanto una merce, ma un bene comune; non soltanto un consumo, ma una relazione; non soltanto una necessità, ma una possibilità concreta di giustizia, salute, cultura e felicità.
Perché alla fine una politica del cibo comincia da una domanda molto semplice: che cosa c'è dietro ciò che mangiamo?
Se impariamo a rispondere a questa domanda, scopriamo che dietro ogni alimento ci sono persone, lavoro, ambiente, cultura, relazioni e scelte politiche.
Ed è proprio lì che il cibo smette di essere soltanto una scelta individuale e diventa una questione di cittadinanza.
Non si tratta soltanto di cambiare il modo in cui mangiamo. Si tratta di capire che, cambiando il modo in cui produciamo, distribuiamo, condividiamo e governiamo il cibo, possiamo cominciare a cambiare anche il modo in cui viviamo insieme.

GIUSTIZIA ALIMENTARE E CONTRASTO ALLA POVERTÀ ALIMENTARE

LA GIUSTIZIA ALIMENTARE E LA RESPONSABILITÀ DEI CITTADINI
L'INIZIATIVA DEI CITTADINI EUROPEI (ICE)
'FOOD IS A HUMAN RIGHT FOR ALL'

di Martina Testa

Per garantire il diritto a un'alimentazione adeguata, le società hanno sviluppato nel tempo numerosi strumenti basati sull'assistenza, sulla beneficenza e sulle donazioni. Si tratta di interventi fondamentali, soprattutto nelle situazioni di maggiore fragilità, ma non sufficienti ad affrontare un problema che ha cause economiche, sociali, ambientali e politiche.

Considerare l'accesso al cibo come un diritto significa infatti spostare almeno una parte della questione dalla solidarietà alla responsabilità pubblica. Entrano così in gioco le politiche sociali, agricole e sanitarie, la regolazione dei mercati, gli acquisti pubblici e, più in generale, il potere legislativo.

Anche i cittadini europei possono contribuire a portare questi temi all'attenzione delle istituzioni attraverso l'Iniziativa dei cittadini europei, ICE, uno strumento di democrazia partecipativa dell'Unione. Attraverso il sistema centrale di raccolta elettronica messo a disposizione dalla Commissione è possibile sostenere le iniziative registrate.

Quando un'ICE raccoglie almeno un milione di firme valide e raggiunge le soglie previste in almeno sette Stati membri, la Commissione europea è tenuta a esaminarla e a motivare le proprie decisioni. Non esiste quindi un automatismo che porti all'approvazione di una nuova legge, ma si apre formalmente un confronto con le istituzioni europee.

Tra le iniziative attualmente in corso c'è Food is a Human Right for All, registrata dalla Commissione europea nel 2025 e aperta alla raccolta delle firme dal 7 gennaio 2026. L'obiettivo è rafforzare il riconoscimento del diritto al cibo nel quadro delle politiche dell'Unione, considerando gli effetti delle decisioni europee sia all'interno sia all'esterno dei suoi confini.

La proposta parte dalla constatazione che anche in Europa persistono importanti difficoltà nell'accesso a un'alimentazione adeguata, mentre i sistemi alimentari esercitano pressioni rilevanti sul clima, sulla biodiversità, sulle risorse naturali, sul benessere animale e sulle condizioni di lavoro.

Le richieste possono essere ricondotte a quattro grandi ambiti: governance e politiche sociali, agroecologia e tutela delle risorse, salute e consumo, cooperazione internazionale.

Sul piano della governance, l'iniziativa chiede che il diritto al cibo trovi maggiore spazio nelle politiche pubbliche, attraverso processi decisionali trasparenti, strumenti di protezione sociale e una maggiore partecipazione democratica. L'accesso a un'alimentazione adeguata non dipende infatti soltanto dalla disponibilità di prodotti, ma anche dal reddito, dai servizi e dalle condizioni economiche delle persone.

L'ambito agroecologico riguarda invece la produzione, la biodiversità e la gestione delle risorse naturali. Tra i temi affrontati figurano il sostegno ai sistemi alimentari territoriali, la tutela dei piccoli produttori, l'accesso alla terra, i sistemi sementieri, il benessere animale e la gestione sostenibile dell'acqua. La biodiversità viene quindi considerata non soltanto come patrimonio naturale, ma come elemento necessario alla capacità dei sistemi agricoli di adattarsi e continuare a produrre.

Un terzo gruppo di richieste interessa direttamente alimentazione e salute. Si parla di promozione di diete sane, regolazione degli alimenti ultraprocessati, acquisti pubblici sostenibili, mense, etichettatura e riduzione dello spreco. Il diritto al cibo comprende infatti non soltanto la possibilità di alimentarsi, ma l'accesso continuativo a un cibo adeguato dal punto di vista nutrizionale, culturale ed economico.

Infine, la proposta richiama la responsabilità internazionale dell'Unione europea. Le politiche agricole, commerciali e di esportazione possono produrre conseguenze sui sistemi alimentari di Paesi terzi. Anche per questo il diritto al cibo viene collegato alla cooperazione internazionale e alla necessità di valutare gli effetti esterni delle politiche europee.

La campagna permette di approfondire un concetto più ampio, quello di giustizia alimentare. Questa prospettiva non considera fame e malnutrizione come problemi riconducibili esclusivamente alla quantità di cibo disponibile, ma analizza come risorse, opportunità, benefici e costi vengano distribuiti all'interno dei sistemi alimentari.

La giustizia alimentare invita a osservare l'intera filiera, considerando come benefici, costi e rischi siano distribuiti dalla produzione al consumo e quanto sia equo l'accesso alle risorse e al cibo (Gottlieb & Joshi, 2010). A questa dimensione si aggiunge quella del potere: Cadieux e Slocum richiamano l'attenzione sulla possibilità, per le comunità marginalizzate, di incidere maggiormente sui processi di produzione e consumo e sulle decisioni che regolano i sistemi alimentari (Cadieux & Slocum, 2015).

Anche la rilocalizzazione delle filiere può contribuire a questo percorso, riducendo le distanze tra produttori e cittadini e riconoscendo il cibo come parte della cultura e delle relazioni di un territorio (Wittman, Desmarais & Wiebe, 2010). Non si tratta quindi soltanto di modificare produzione e distribuzione, ma di intervenire sulle disuguaglianze e sulle forme di governance che determinano chi può accedere al cibo, alle risorse e ai processi decisionali.

La persistenza della fame e dell'insicurezza alimentare mostra inoltre che il problema non può essere ricondotto semplicemente alla quantità di cibo disponibile. I dati delle Nazioni Unite e della FAO indicano che centinaia di milioni di persone continuano a soffrire la fame e che una parte molto più ampia della popolazione mondiale incontra difficoltà nell'accesso stabile a un'alimentazione sana. Il nodo riguarda quindi anche

povertà, distribuzione delle risorse, funzionamento delle filiere, conflitti e disuguaglianze economiche.
La giustizia alimentare si interroga quindi sulle barriere economiche, sociali e geografiche che possono limitare l'accesso a un'alimentazione adeguata, ma anche sulle condizioni di lavoro, sull'accesso alla terra, sulla distribuzione del valore lungo le filiere e sul potere di incidere sulle decisioni.
All'interno delle città e dei territori queste differenze possono assumere anche una dimensione geografica. Il concetto di "deserto alimentare", sviluppato soprattutto nella letteratura anglosassone, descrive aree nelle quali l'accesso fisico ed economico a cibi freschi e nutrienti risulta particolarmente difficile. Distanza dai punti vendita, mobilità, reddito e prezzi possono così sommarsi, producendo ambienti alimentari molto differenti anche all'interno della stessa città.
La giustizia alimentare sposta quindi l'attenzione dalle sole scelte individuali al contesto nel quale queste scelte vengono compiute. Mangiare in modo sano e sostenibile non dipende soltanto dalla volontà del singolo, ma dalle condizioni economiche, dall'organizzazione del territorio e dalle politiche che regolano produzione e distribuzione.
In questo quadro, Food is a Human Right for All rappresenta anche un esempio concreto di partecipazione alla politica europea. L'Iniziativa dei cittadini europei non permette ai cittadini di approvare direttamente una norma, ma consente di portare formalmente una questione all'attenzione delle istituzioni e chiedere che venga discussa.
Il passaggio più importante consiste forse proprio nel riconoscere che il diritto al cibo non può essere affidato soltanto alle risposte emergenziali e alla solidarietà. Queste continueranno ad avere un ruolo essenziale, ma affrontare le cause della povertà e delle disuguaglianze alimentari richiede anche politiche pubbliche, responsabilità istituzionali e cittadini capaci di utilizzare gli strumenti di partecipazione disponibili.

UNA COMUNITÀ CHE NUTRE
IN DIALOGO CON CRISTIAN GATTI DI CARITAS

di Tommaso Martini

Cristian Gatti è il coordinatore dell'Area Comunità della Fondazione Caritas Diocesana sui nuovi progetti in Vallagarina.

La povertà alimentare non può essere ricondotta esclusivamente alla mancanza di disponibilità di risorse economiche per l'accesso al cibo. Riguarda anche la possibilità di accedere con continuità a un'alimentazione adeguata, ma anche di poter scegliere cosa mangiare, mantenere relazioni sociali, disporre delle conoscenze e delle risorse necessarie per gestire la propria alimentazione. Guardata da questa prospettiva, la risposta alle fragilità diventa complessa e coinvolge diversi ambiti. Su questo sta lavorando la Fondazione Caritas Diocesana, in sinergia con diverse realtà già attive sui territori. Cristian Gatti è il coordinatore dell'Area Comunità della Fondazione Caritas Diocesana, la sua esperienza restituisce come l'accesso al cibo possa diventare una componente di un sistema locale di welfare, capace di mettere in relazione volontariato, istituzioni pubbliche, commercio, recupero delle eccedenze, educazione e reti di prossimità.
Ne è un esempio Il Pasto della Provvidenza che nasce da un bisogno molto concreto. A Rovereto mancava una mensa serale accessibile anche alle persone che non erano ospitate nelle strutture di accoglienza. La Casa Il Portico garantiva infatti la cena ai propri ospiti, mentre per gli altri era stata sperimentata, a partire dal 2023, la distribuzione di cestini serali. Il monitoraggio di quella esperienza aveva però confermato l'esistenza di una domanda stabile di un pasto caldo. Nel febbraio 2025 è stata quindi aperta la nuova mensa, in grado di servire fino a sessanta pasti ogni sera. La risposta, però, non è stata costruita secondo una logica nella quale un'organizzazione individua un bisogno e provvede autonomamente a soddisfarlo. Il punto di partenza è stato piuttosto quello di attivare la comunità attorno al bisogno. Parrocchie, associazioni e volontari partecipano alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, mentre attorno alla mensa si è progressivamente formata una rete più ampia di soggetti capaci di mettere a disposizione alimenti, tempo e competenze. È un elemento significativo perché sposta il tema dal semplice servizio alimentare alla costruzione di una infrastruttura sociale di prossimità. La mensa non è soltanto il luogo nel quale si riceve una cena. Diventa uno spazio nel quale un territorio intercetta una fragilità e prova a farsene carico collettivamente. Lo dimostrano anche i numeri. Partita con circa trenta utenti, oggi la mensa arriva ad accoglierne il doppio. L'attività è resa possibile da circa 230 volontari, ai quali si aggiungono una cinquantina di persone attive nelle parrocchie.

Anche il profilo di chi accede al servizio rende difficile ridurre la questione alla sola mancanza di reddito. Ci sono persone senza dimora, ma anche persone che possiedono un'abitazione e vivono forme di forte isolamento. Una situazione definita "barbonismo domestico": persone che progressivamente si chiudono nella propria casa, impoverendo le relazioni e rendendo meno visibili le proprie difficoltà. In questi casi sedersi a tavola significa anche uscire dall'isolamento e incontrare qualcuno.
Il cibo assume quindi una funzione di aggancio. Permette di intercettare bisogni che altrimenti potrebbero rimanere nascosti e di costruire una relazione dalla quale possono partire altre forme di accompagnamento. È un cambio importante di prospettiva: non una mensa come servizio concluso in sé stesso, ma una delle porte attraverso cui entrare in contatto con persone che attraversano una fase di vulnerabilità.
Una parte delle preparazioni deriva dal recupero di eccedenze: verdure vicine alla scadenza commerciale, prodotti con piccoli difetti, disponibilità provenienti dalla distribuzione o dall'industria alimentare. Il contrasto alla povertà alimentare incontra direttamente quello allo spreco alimentare. La presenza dei volontari formati e con competenze specifiche, permette non soltanto di recuperare il prodotto, ma di selezionarlo, pulirlo e trasformarlo. Un bene che rischiava di uscire dalla filiera alimentare viene reinserito in un circuito di consumo attraverso competenze, lavoro e relazioni.
Non si tratta tuttavia di far coincidere automaticamente eccedenze e povertà. La questione centrale rimane garantire un'alimentazione adeguata alle persone, mentre il recupero costituisce uno degli strumenti con cui costruire una filiera più efficiente e ridurre contemporaneamente lo spreco. È una rete che coinvolge anche Trentino Solidale e Banco Alimentare e che trova oggi un riconoscimento istituzionale nel Tavolo provinciale dedicato proprio alle politiche di riduzione degli sprechi e distribuzione delle eccedenze.
Il passaggio successivo sarà l'apertura dell'Emporio solidale di Rovereto, prevista entro la fine del 2026. Non un semplice ampliamento della distribuzione alimentare, ma un cambio di modello che nasce all'interno delle progettualità e dalle collaborazioni innescate grazie al Station for Transformation e che si aggiungerà ad altre esperienze trentine già operative in Val di Cembra, Pergine, a Trento Nord e presto anche sull'Alto Garda.
Il tradizionale pacco viveri parte infatti da una selezione compiuta da chi distribuisce. L'emporio restituisce invece alla persona uno spazio di scelta. Attraverso un sistema simile a quello di un piccolo market, chi vi accede potrà individuare i prodotti più adatti alle proprie necessità, alle proprie abitudini alimentari e alla composizione della famiglia.
Il progetto roveretano nasce dalla collaborazione tra Caritas, ACLI e Trentino Solidale, con il sostegno del Comune e il coinvolgimento di Banco Alimentare e Almac.
La differenza può sembrare piccola, ma dal punto di vista delle politiche di accesso al cibo è sostanziale. Significa riconoscere autonomia e capacità di scelta alle persone.

Una famiglia proveniente da un'altra cultura alimentare può, ad esempio, avere scarso interesse per la pasta e utilizzare molto più frequentemente il riso.
Gli empori solidali stanno crescendo proprio attorno a questa idea. Un recente rapporto di Euricse li descrive non soltanto come luoghi di distribuzione, ma come vere e proprie infrastrutture sociali, nelle quali accesso ai beni essenziali, ascolto, formazione, volontariato e supporto relazionale possono concorrere a rafforzare autonomia e capitale sociale.
A Rovereto il modello viene pensato attorno a tre funzioni strettamente collegate: ascolto e accompagnamento della persona, accesso ai beni attraverso il market, attività laboratoriali e culturali.
È soprattutto quest'ultima componente ad allargare il campo di intervento. L'Emporio potrà diventare anche uno spazio nel quale lavorare sulla capacità di fare una spesa adeguata alle proprie risorse, sulla gestione del bilancio familiare e sulla conoscenza del cibo. L'impegno dei volontari sarà preceduto da uno specifico lavoro di formazione.
Su tutto rimane l'obiettivo che l'assistenza non sia una condizione permanente. Al contrario il sostegno temporaneo ha l'obiettivo di aumentare gli strumenti a disposizione della persona. Secondo le stime raccolte nella costruzione dell'Emporio, nell'area roveretana sono oltre trecento i nuclei che manifestano una qualche necessità di sostegno alimentare. Diventa quindi centrale il rapporto con i servizi sociali, i Comuni e gli altri soggetti già impegnati nella distribuzione. A Rovereto l'Emporio dovrà coordinarsi, ad esempio, con Almac e con le realtà che operano nel resto della Vallagarina, da Mori ad Ala.

L'accesso a un'alimentazione adeguata riguarda centinaia di famiglie, è un ambito che non può essere delegato esclusivamente alla capacità del Terzo settore di organizzare autonomamente una risposta. Per questo è fortemente coinvolta l'amministrazione pubblica che deve mantenere una funzione di responsabilità, programmazione e coordinamento, mentre le organizzazioni sociali possono mettere a disposizione prossimità, conoscenza dei bisogni e capacità di attivazione della comunità.

Anche la consapevolezza è un terreno su cui lavorare: coinvolgere maggiormente la comunità, organizzare raccolte, costruire relazioni con il commercio e far comprendere che sostenere chi incontra una difficoltà non significa semplicemente distribuire beni. Significa creare le condizioni perché quella persona possa recuperare autonomia. In questa prospettiva mensa ed emporio non sono due risposte alternative. Sono due strumenti differenti di una stessa infrastruttura territoriale. Il primo garantisce un pasto e può generare relazione; il secondo restituisce maggiore possibilità di scelta e può accompagnare verso l'autonomia. Attorno a entrambi viene costruita una governance capace di tenere

insieme politiche sociali, prevenzione dello spreco, educazione, commercio, volontariato e diritto al cibo e che coinvolge diversi soggetti, oltre all'amministrazione locale. L'accesso al cibo non è un aspetto marginale delle politiche sociali, ma una componente strutturale delle politiche del cibo di un territorio. Una questione che riguarda contemporaneamente dignità, salute, inclusione, sostenibilità e capacità di una comunità di prendersi cura dei propri membri.

RISTORAZIONE COLLETTIVA E SCOLASTICA ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

RISTO3, DENTRO LA MENSA SCOLASTICA
VENTIMILA PASTI ALLA SETTIMANA NELLE MENSE DELLA VALLAGARINA

Martina Paoluzzi e Tommaso Martini

Quando si parla di mense scolastiche, il rischio è ridurre tutto a una domanda semplice: il cibo piace o non piace ai bambini? In realtà, dietro ogni pasto servito a scuola si muove un sistema molto più complesso, fatto di appalti pubblici, standard di sicurezza, scelte nutrizionali, filiere di approvvigionamento, educazione alimentare, costi, lotta allo spreco e aspettative delle famiglie.

Nel territorio della Vallagarina, dove Risto3 gestisce il servizio di ristorazione scolastica per conto della Comunità di Valle, questi temi assumono dimensioni rilevanti. Si parla di circa 20.000 pasti alla settimana, con una media di circa 4.000 pasti al giorno e punte di 4.500-4.600. Le mense scolastiche coinvolte sono 31, tra scuole primarie e secondarie di primo grado. Di queste, 26 cucinano direttamente in loco, mentre solo 5 ricevono pasti trasportati. È un dato non secondario: la Vallagarina risulta uno dei territori trentini con la maggiore presenza di cucine interne, elemento che incide sulla qualità percepita del servizio, sull'organizzazione del lavoro e sulla possibilità di mantenere un rapporto più diretto tra preparazione e consumo.

Il quadro contrattuale attuale non nasce da un semplice capitolato d'appalto, ma da un progetto di finanza avviato circa dieci anni fa e oggi in fase di proroga. Questo aspetto è importante per comprendere anche alcune caratteristiche del servizio: le sensibilità che oggi attraversano il dibattito sulle food policy, dall'impronta ecologica dei menu alla riduzione delle emissioni legate alla filiera, non avevano allora la stessa centralità. Il prossimo ciclo di affidamento potrà quindi rappresentare un passaggio significativo per aggiornare gli strumenti pubblici alle nuove priorità ambientali, sociali e alimentari.

Risto3 interpreta il concetto di qualità non soltanto come qualità della materia prima, ma come qualità complessiva del processo. Nella ristorazione collettiva, infatti, il cibo non può essere valutato solo nel momento in cui arriva nel piatto. Conta la scelta dei fornitori, la tracciabilità degli ingredienti, la sicurezza alimentare, l'organizzazione delle cucine, la corretta conservazione, la somministrazione e la capacità di garantire standard costanti su numeri molto elevati. I manuali operativi delle scuole della Vallagarina sono impostati secondo standard riconducibili alla ISO 22000, mentre una scuola, la primaria di Mori, è stata individuata come struttura idonea per un percorso di certificazione più avanzato, anche per ragioni infrastrutturali. Non tutte le mense dispongono infatti degli spazi e delle caratteristiche tecniche necessarie per ottenere formalmente determinate certificazioni, ma l'organizzazione del servizio tende a estendere a tutte le strutture lo stesso metodo di lavoro.

La tracciabilità ha innanzitutto una finalità di sicurezza alimentare. Permette di ricostruire il percorso degli ingredienti sia partendo dal fornitore sia risalendo dal prodotto finito. È un sistema fondamentale per governare una filiera complessa, anche se non coincide automaticamente con una valutazione più ampia della sostenibilità ambientale o sociale della filiera. Sapere da dove arriva un ingrediente e poterlo rintracciare non significa necessariamente conoscere il suo impatto climatico, la giustizia economica lungo la catena produttiva o la coerenza con i principi della filiera corta. Sono livelli diversi di analisi, che dovranno sempre più dialogare tra loro.

Sul piano degli approvvigionamenti, Risto3 privilegia piattaforme logistiche territoriali, anche per ridurre i chilometri percorsi dalle merci nella fase finale della filiera. Per la Vallagarina frutta e verdura arrivano attraverso un fornitore dell'Alta Valsugana, mentre altri prodotti freschi o da magazzino passano da piattaforme situate ad Arco. Questo modello consente di accorciare alcuni passaggi, ma non elimina le difficoltà strutturali. Non tutte le filiere trentine sono in grado di rispondere ai volumi richiesti dalla ristorazione scolastica. Vi sono poi situazioni specifiche in cui per ovvie ragioni geografiche il territorio non può supportare le esigenze dei menu. È il caso del pesce, in Trentino la disponibilità di prodotto ittico locale è limitata al solo pesce d'acqua dolce, e questo rende complesso ottenere buoni risultati su indicatori legati alla provenienza del pescato. Anche per frutta e verdura la disponibilità locale è discontinua: mele e alcune produzioni stagionali sono presenti, ma molte altre referenze devono arrivare da fuori provincia.

Questa tensione tra territorialità e capacità reale delle filiere è uno dei nodi centrali delle politiche del cibo. La ristorazione collettiva non può limitarsi a chiedere prodotti locali, deve invece dialogare con il tessuto agricolo per definire insieme l'organizzazione per fornirli nelle quantità, nei tempi e con le garanzie richieste. In altre aree del Trentino sono in corso sperimentazioni, come il progetto "Il nostro territorio in mensa" nel Comune di Trento, nato per costruire relazioni più dirette tra produttori e mense scolastiche. È una prospettiva interessante anche per la Vallagarina. Questo approccio permette di creare le condizioni perché alcune produzioni possano entrare stabilmente nella ristorazione pubblica, remunerando in modo equo il produttore grazie a una condivisa pianificazione.

La costruzione dei menu è affidata all'Ufficio Sicurezza Alimentare e Dietetica di Risto3, con il contributo di dietiste interne. Le proposte seguono i principi della dieta mediterranea e vengono aggiornate in base alle più recenti indicazioni nutrizionali. La bozza tecnica viene poi sottoposta alla committenza pubblica, che mantiene l'ultima parola. In passato la definizione dei menu avveniva anche con il supporto dell'Azienda sanitaria, oggi meno presente per carenza di risorse disponibili. Ne deriva un sistema in cui competenza tecnica, indirizzo pubblico e gradimento dell'utenza devono continuamente trovare un equilibrio.

In questo equilibrio rientra anche il ruolo delle commissioni mensa, composte da genitori volontari, eletti per un periodo di tre anni. Le commissioni non entrano nei locali di produzione e non svolgono una funzione ispettiva in senso tecnico. Consumano il pasto come gli studenti e compilano verbali su aspetti quali igiene dei locali, qualità del servizio, percezione organolettica, organizzazione del refettorio e rumorosità. Dove possibile, Risto3 organizza brevi momenti formativi per aiutare i commissari a comprendere come viene costruito un menu e quali aspetti osservare. È un passaggio importante, perché la partecipazione delle famiglie può essere utile solo se accompagnata da strumenti minimi di comprensione. Altrimenti il rischio è che il giudizio sulla mensa si riduca a una somma di percezioni individuali.

Il momento del pasto, inoltre, non è un tempo neutro. Nella scuola la mensa cerca di essere resa un momento educativo. Il modo in cui gli insegnanti accompagnano i bambini, la gestione del rumore, la possibilità di mangiare in un contesto sereno e il rapporto con alimenti meno conosciuti incidono direttamente sul gradimento. Dai riscontri raccolti negli anni, in Vallagarina questo supporto sembra funzionare, soprattutto nell'introduzione di piatti più complessi o meno abituali. Tra questi rientrano le preparazioni a base di legumi, tema centrale nella transizione verso diete più sostenibili. In passato l'introduzione di piatti come le polpette di ceci aveva suscitato resistenze. Oggi, secondo Risto3, la percezione è cambiata. I bambini sembrano più disponibili ad assaggiare piatti vegetali, soprattutto quando la proposta è costruita con attenzione. Un esempio può essere quello degli gnocchi vegetali a base di farina di ceci, carote e ricotta, preparati nelle cucine e privi di glutine, che hanno ottenuto un buon gradimento. Il dato è interessante perché mostra come il cambiamento alimentare non si produca solo attraverso prescrizioni, ma attraverso un lento lavoro di familiarizzazione, assaggio e normalizzazione.

Risto3 svolge, in base agli accordi con la Comunità di Valle, anche specifiche attività di educazione alimentare. In Vallagarina le ore previste dal contratto sono state orientate soprattutto a un progetto sulla sana colazione, con momenti rivolti ai bambini e serate di assaggio per i genitori delle classi seconde, utili anche a presentare il servizio. In altri territori sono attivi percorsi su consumo consapevole, lettura delle etichette, cibi processati, spreco alimentare e sostenibilità. L'esperienza della cooperativa suggerisce che la presenza di figure esterne alla scuola, tecnici o professionisti, possa avere una particolare efficacia: non sostituisce il ruolo dell'insegnante, ma introduce una voce diversa, capace di attirare l'attenzione degli studenti e di adattare i contenuti alle diverse fasce d'età.

Per molti bambini il pasto scolastico può rappresentare il momento alimentare più equilibrato della giornata. Non si tratta di un dato quantificato nello specifico, ma di una consapevolezza diffusa tra chi lavora nel settore. Le famiglie vivono condizioni molto diverse per reddito, tempo disponibile, cultura alimentare, abitudini e possibilità

organizzative. La mensa rimane uno dei pochi luoghi in cui il pasto viene progettato secondo criteri nutrizionali, educativi e collettivi. In questo senso è una forma concreta di welfare alimentare.

Lo spreco viene affrontato su più livelli. Nella fase produttiva l'utilizzo di ricettari grammati consente alle cucine di ordinare e preparare quantità proporzionate al numero di utenti. Per gli alimenti più difficili da far accettare, in coerenza con i Criteri Ambientali Minimi della ristorazione collettiva, si tende a servire porzioni iniziali più contenute, garantendo poi la possibilità del bis. Ciò che rimane in teglia viene gestito attraverso una collaborazione con il Banco Alimentare, attiva da oltre dieci anni. Per ridurre invece lo spreco nel piatto, la leva principale resta educativa. In passato Risto3 ha partecipato anche al progetto europeo Food Rules, nato nelle mense universitarie di Trento e poi esteso ad altre realtà scolastiche, con attività di misurazione degli scarti e stazioni di sbarazzo consapevole.

Il caso della Vallagarina mostra quindi la mensa scolastica come un sistema in cui si intrecciano salute pubblica, organizzazione logistica, pedagogia, agricoltura, sostenibilità, partecipazione e vincoli economici. Non tutto è risolto. La filiera locale incontra limiti reali, i costi comprimono le possibilità di innovazione, i contratti pubblici faticano a incorporare rapidamente nuove sensibilità e la misurazione dell'impatto ambientale dei menu è ancora un campo da sviluppare. Tuttavia, proprio per la scala dei numeri coinvolti, la ristorazione scolastica resta uno degli strumenti più concreti attraverso cui un territorio può agire sulle proprie politiche alimentari.

Ogni giorno, nelle mense della Vallagarina, migliaia di bambini incontrano un'idea di cibo. Non soltanto un pranzo, ma un modello di relazione tra istituzioni, famiglie, produttori, scuola e territorio. Capire come funziona questo sistema è il primo passo per immaginare come potrebbe evolvere in modo sempre più coerente con un sistema del cibo buono, pulito e giusto.

Il presente articolo è frutto di un incontro con Mirko Vaccaro, Responsabile ristorazione scolastica Risto3 e Maja Minuz, Direttrice dell'Area Sicurezza Alimentare e Dietetica di Risto3, il 17 giugno 2026.

LA COMUNITÀ DELLA VALLAGARINA E IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

di Tommaso Martini e Martina Paoluzzi

Nel sistema provinciale trentino, le Comunità di Valle sono gli enti titolari dell'organizzazione del servizio mensa. La Comunità della Vallagarina ha il compito di organizzare sul territorio gli appalti di servizio e altri interventi, dei quali abbiamo parlato con Andrea Costa, Responsabile del Servizio Diritto allo Studio presso la Comunità della Vallagarina.

Ci può inquadrare i riferimenti normativi in base ai quali è la Comunità di Valle a gestire il servizio mensa?

La gestione del servizio di ristorazione scolastica da parte della Comunità della Vallagarina trova il suo fondamento nella Legge Provinciale 16 giugno 2006, n. 3 ("Riforma del sistema di governo del Trentino") e nella Legge Provinciale 7 agosto 2006, n. 5 ("Sistema educativo di istruzione e formazione del Trentino"). Tali normative attribuiscono alle Comunità di Valle le competenze in materia di diritto allo studio e servizi assistenziali scolastici per le scuole primarie e secondarie di primo e secondo grado, garantendo un coordinamento sovracomunale e omogeneo sul territorio.

Qual è lo strumento giuridico che utilizzate per l'affidamento della gestione operativa? È standard per tutte le Comunità di Valle del Trentino oppure è una scelta specifica di ognuna?

La scelta dello strumento giuridico per l'affidamento spetta alla singola Comunità di Valle in forza della propria autonomia gestionale e organizzativa, pur muovendosi all'interno del quadro normativo provinciale e del Codice dei Contratti Pubblici. Dal 2014 la Comunità della Vallagarina ha adottato lo strumento del Partenariato Pubblico Privato per efficientare il servizio di ristorazione scolastica e nel contempo realizzare e ammodernare i centri cottura mediante gli investimenti proposti dal concessionario. Oggi la normativa riserva il PPP quasi esclusivamente a contratti con una prevalente componente di investimento in opere e infrastrutture e indica l'appalto di servizi come forma ordinaria per le mense. Per il prossimo anno scolastico abbiamo disposto una proroga tecnica della gestione in essere: uno strumento previsto dalla legge per garantire la continuità del servizio alle famiglie nelle more della nuova gara d'appalto.
Oggi lo strumento ordinario di riferimento — in linea con gli indirizzi della Provincia

e dell'APAC — è l'Appalto Pubblico di Servizi, aggiudicato col criterio dell'Offerta economicamente più vantaggiosa. Questa formula sarà quella utilizzata per il prossimo appalto e consentirà di privilegiare gli aspetti qualitativi del servizio: dalla provenienza biologica e a filiera corta dei prodotti, al rispetto dell'ambiente e alla cura delle diete speciali.
Come si finanzia il servizio? È possibile stimare quanto copre dei costi complessivi la quota a carico degli utenti?

Il servizio si finanzia attraverso un modello misto:
a. Trasferimenti della Provincia Autonoma di Trento e fondi propri della Comunità dedicati al diritto allo studio.
b. Contribuzione delle famiglie (quote tariffarie), determinata in modo equo e progressivo attraverso l'indicatore economico ICEF.
La quota a carico delle famiglie attualmente copre circa il 57% dei costi.

Una volta affidata la gestione operativa al soggetto aggiudicatario, qual è il vostro ruolo?
Ad oggi il nostro ruolo è di governance, controllo e gestione amministrativo-tariffaria. In conformità con le linee guida CAM supervisioniamo il servizio monitorando l'origine delle materie prime, il rispetto dei flussi informativi trimestrali della merce somministrata e il rispetto del piano alimentare.

Come viene monitorata l'erogazione del servizio?

Il monitoraggio del servizio si sviluppa sostanzialmente in tre punti fondamentali:
a. Verifiche di conformità e tracciabilità: Controllo della documentazione fiscale e dei documenti di trasporto (DDT) per verificare l'effettivo rispetto delle percentuali minime di prodotti biologici e locali previste dal capitolato.
b. Ispezioni in loco e HACCP: Ispezioni periodiche presso le cucine e i refettori su preparazione, temperature e condizioni igieniche.
c. Commissioni mensa e gradimento: Valutazione del grado di accettazione dei piatti per prevenire lo spreco alimentare in sinergia con rappresentanti di genitori e docenti.

Il vostro servizio lavora in collaborazione anche con Asuit ed esperti, che ruolo hanno?
Collaboriamo in modo costante con ASUIT e gli esperti di nutrizione: nostri partner strategici. Ci affiancano sia sul piano tecnico per bilanciare i menu, definire le grammature e affrontare le singole criticità, sia a livello educativo, promuovendo nelle scuole primarie iniziative di educazione alimentare come il nostro consolidato "Progetto Colazioni".
Inoltre, con il fine di garantire i più elevati standard di sicurezza alimentare, ci avvaliamo

anche di una società specializzata che esegue controlli periodici in tutte le mense scolastiche, effettuando verifiche sui sistemi di autocontrollo HACCP, ispezioni e analisi chimiche e microbiologiche sui pasti e sulle superfici.

Cosa si intende per prodotto locale nei vostri "capitolati"? È un'espressione che riguarda tutta la filiera o solo l'ultimo attore della fatturazione. Ad esempio i prodotti provenienti da un grossista di frutta e verdura con sede in Trentino vengono considerati locali anche se la merce proviene da altre zone?

In linea con le direttive dei CAM (criteri ambientali minimi), per "prodotto locale" e "filiera corta" - nei nostri capitolati - si intende l'effettiva provenienza della materia prima dal territorio e il numero ridotto di intermediari nella filiera, e non la semplice sede fiscale del distributore o del grossista. Un ortaggio fatturato da un grossista con sede in Trentino ma coltivato altrove non viene considerato locale. Privilegiamo l'origine certificata (DOP, IGP, Trentino Qualità) e la tracciabilità diretta dal campo alla tavola.

Uno dei temi relativi all'approvvigionamento locale è legato alla disponibilità di prodotti sul territorio. Fermo restando, ad esempio, l'ovvia impossibilità di avere pesce di mare locale, ci sono altre famiglie di prodotti difficilmente reperibili in Trentino allo stato attuale ma che si potrebbero inserire in un piano condiviso di coltivazione, viste le importanti esigenze dei servizi di mensa?

Dal punto di vista operativo e contrattuale, la gestione degli approvvigionamenti e la selezione dei fornitori sono in capo a Risto3, aggiudicatario del servizio tramite project financing (PPP), rispettando il capitolato, il piano alimentare e quanto concordato con la Comunità. Come Servizio, seguiamo con attenzione questo tema per l'impatto strategico sulle politiche alimentari del territorio. Il gestore si appoggia a piattaforme logistiche provinciali (Alta Valsugana per l'ortofrutta, Arco per fresco e magazzino), riducendo i chilometri percorsi nella fase finale della distribuzione. Tuttavia, emergono alcuni limiti strutturali del territorio:

a. Limiti geografici: Il pesce locale è presente solo come specie d'acqua dolce (trote, salmerini), rendendo impossibile coprire l'intero fabbisogno del menu con pescato trentino.

b. Discontinuità e volumi dell'ortofrutta: Eccetto mele e alcune produzioni stagionali, l'agricoltura locale non garantisce la continuità e i grandi volumi richiesti dalle nostre mense (circa 20.000 pasti a settimana), imponendo l'acquisto fuori provincia.

Ci risulta che le attuali gestioni sono state attribuite con un bando oggi in proroga. Quali

erano le logiche principali di questo bando?

La concessione attuale, avviata nel 2014 mediante finanza di progetto (PPP) e oggi in fase di proroga, è stata concepita in un contesto storico-normativo con priorità diverse da quelle attuali. Le sue logiche principali si basavano su alcuni pilastri fondamentali. Il primo è il focus infrastrutturale e qualità del processo: L'obiettivo centrale era ammodernare e valorizzare la preparazione dei pasti in loco. Questa scelta lungimirante fa sì che oggi la Vallagarina vanti ben 26 cucine interne su 31 plessi scolastici (con solo 5 plessi serviti da pasti veicolati), garantendo un legame diretto tra cottura e consumo e un'alta qualità percepita. Altri pilastri sono la sicurezza alimentare e tenuta organizzativa su grandi volumi: La priorità era garantire la massima sicurezza igienico-sanitaria (standard HACCP e tracciabilità delle materie prime) per erogare in modo efficiente ed essenziale una mole elevata di pasti (circa 4.000–4.500 pasti al giorno per 20.000 pasti settimanali).

Sono passati 10 anni, quali elementi, in via indicativa, pensate saranno introdotti nelle prossime gare?

Dieci anni fa, gli strumenti contrattuali e il dibattito pubblico non ponevano al centro i temi oggi prioritari. Indicatori legati all'impronta ecologica dei menu, alla drastica riduzione dell'impatto della filiera, alle certificazioni etico-sociali e alle strategie strutturali anti-spreco non avevano l'obbligatorietà imposta dai nuovi Criteri Ambientali Minimi (CAM). Il prossimo ciclo di affidamento rappresenterà quindi lo strumento fondamentale per fare un salto di qualità, aggiornando la gestione del servizio alle nuove sensibilità ambientali, sociali e nutrizionali. Le prossime gare saranno adeguate all'attuale D.M. 10 marzo 2020 (CAM Ristorazione Collettiva).

Sono coinvolte anche scuole e famiglie nella definizione dei nuovi parametri?

Le famiglie e le scuole sono coinvolte tramite le Commissioni Mensa e i tavoli di confronto con i Dirigenti Scolastici. Raccogliamo costantemente le segnalazioni sul gradimento dei piatti e sul livello degli scarti. Questo ci permette di tarare i menu in modo che rispondano sia alle esigenze nutrizionali, sia ai gusti reali degli alunni per prevenire lo spreco alimentare. Il momento del pasto è, oggi, parte integrante del percorso educativo e sociale degli studenti. I CAM sottolineano come per molti bambini la mensa rappresenti l'opportunità principale per consumare un pasto nutrizionalmente completo, bilanciato e privo di residui chimici nocivi. Poniamo questo principio al centro garantendo un'elevata qualità degli ingredienti (bio e locali), tariffe protette tramite ICEF e un ambiente conviviale che incentiva l'educazione alimentare e la varietà dei gusti.

Sa indicarci quali sono stati i principali punti critici nel corso dell'erogazione del servizio negli ultimi 10 anni di affidamento? Come sono stati affrontati?

Le principali criticità affrontate nell'ultimo decennio riguardano due ambiti fondamentali:
La gestione della pandemia COVID-19: Ha richiesto una complessa riorganizzazione operativa (distanziamento nei refettori e protocolli straordinari di sanificazione) e una risposta economico-finanziaria tempestiva. Grazie alla sinergia con la Provincia Autonoma di Trento, che ha integrato i budget del Diritto allo Studio, la Comunità ha potuto rimborsare al concessionario i maggiori costi sanitari e gestionali, garantendo la continuità del servizio senza alcun aumento delle tariffe per le famiglie.
La criticità logistico-strutturale degli spazi mensa: È un nodo rilevante in vista del nuovo appalto. Riguarda sia una situazione temporanea per la scuola media dell'Alta Vallagarina, legata ai lavori per la realizzazione dell'edificio, sia un problema strutturale per gli istituti superiori, accentuato dal fatto che sul territorio mancano immobili pubblici, comunali o provinciali, idonei e disponibili per l'attività richiesta.
Per questo motivo, la Comunità ha adottato una proroga tecnica: una scelta indispensabile per tutelare gli studenti, garantire la continuità del servizio e concertare con la Provincia e i Comuni le soluzioni logistiche adeguate prima della nuova gara.

LA MENSA ALLA PROVA DEI FATTI:
L'ESPERIENZA DELLA SCUOLA "F. HALBHERR"
DAL REFERENTE DI SUCCURSALE ROBERTO CALVETTI.

di Martina Paoluzzi

Da un dialogo con Roberto Calvetti, referente succursale della scuola Secondaria di primo grado F. Halbherr di Rovereto, il racconto dell'esperienza della mensa presso l'istituto.
Il momento del pasto a scuola rappresenta un prisma attraverso cui osservare la vita quotidiana dei ragazzi, la loro educazione e le dinamiche sociali che si instaurano fuori dalle aule. L'istituto non dispone di una cucina interna, motivo per cui i pasti vengono preparati in un centro cottura esterno e recapitati quotidianamente presso la struttura tra le 11:30 e le 12:00. Il servizio mensa si articola su tre giornate settimanali – il lunedì, il mercoledì e il giovedì – e coinvolge complessivamente più di 100 bambini. Mentre il lunedì e il mercoledì la partecipazione è piena e la gestione richiede due turni successivi, il giovedì l'affluenza si riduce a circa 60 ragazzi che frequentano le attività opzionali, permettendo di svolgere un unico turno.
Per quanto riguarda la composizione dei menu, la programmazione segue protocolli stabiliti. La gestione delle esigenze alimentari specifiche si avvale di un database dettagliato in cui sono registrate le particolarità dei singoli studenti, consentendo al personale di cucina di conoscere preventivamente il numero esatto di alunni intolleranti, celiaci o con restrizioni legate al culto religioso. A tal proposito, si nota una progressiva riduzione dell'inserimento della carne di maiale nelle preparazioni rispetto al passato e, laddove presente, viene comunque garantita un'alternativa idonea.
Lo spreco alimentare rimane una criticità rilevante: la tendenza a lasciare il cibo nel piatto o, talvolta, a giocare con le pietanze è un fenomeno visibile. Tuttavia, la scuola ha attivato precisi percorsi di sensibilizzazione. Quando l'avanzo diventa eccessivo, gli insegnanti – e in particolare la professoressa di scienze, che affronta costantemente le tematiche nutrizionali – avviano momenti di riflessione in classe insieme agli altri docenti. I primi risultati di questo lavoro educativo cominciano a vedersi: la sensibilità dei ragazzi sta crescendo e lo spreco complessivo è in diminuzione, con un impatto particolarmente positivo sulla gestione del pane, mentre un'altra strategia pragmatica che si è rivelata vincente nel ridurre il cibo abbandonato è stata l'introduzione dell'incentivo del "bis".
Il tempo dedicato alla mensa è di 50 minuti complessivi e l'organizzazione temporale si dimostra efficace, dato che in circa 35 minuti tutti gli alunni riescono a completare il pasto con calma, lasciando i restanti 15 minuti alla ricreazione. Dal punto di vista del gradimento, si registra un classico paradosso scolastico: sebbene i ragazzi tendano a lamentarsi spesso – manifestando una ridotta preferenza per la pasta, il riso e per

alcune tipologie di verdure –, la qualità effettiva degli alimenti si attesta su buoni livelli. La dimostrazione pragmatica arriva dalle loro stesse azioni, poiché pur protestando gli studenti chiedono regolarmente il bis, talvolta anche più di una volta.
La mensa si conferma inoltre un presidio fondamentale di convivialità. Il pasto condiviso conserva un forte valore relazionale, favorito anche dal divieto assoluto di utilizzare i telefoni cellulari, per cui senza schermi a fare da ostacolo la pausa diventa un'opportunità per i ragazzi di rilassarsi e scaricare la tensione accumulata durante le ore di lezione mattutine. Non mancano tuttavia gli aspetti da migliorare, a partire dalla criticità principale della struttura che è rappresentata dall'acustica, dove il vocio sovrapposto dei presenti genera un caos generale. Per arginare la confusione, una delle soluzioni individuate consiste nel rendere gli studenti maggiormente consapevoli di ciò che vanno a mangiare, spiegando loro il lavoro e i processi che portano alla strutturazione del menu. Sul piano dell'inclusione, la scuola organizza già settimane tematiche dedicate al mondo vegetariano o alla celiachia, e un ampliamento interessante potrebbe riguardare l'integrazione di menu legati ad altre culture.
In merito al contesto socio-economico, la scuola non registra situazioni di reale povertà o deprivazione alimentare materiale, ma emerge una marcata forma di impoverimento culturale legato alla nutrizione. L'analisi del comportamento dei ragazzi – ad esempio durante le gite scolastiche, dove abbondano i tubi di patatine Pringles, o nella routine quotidiana segnata dal consumo prolungato di energy drink come Monster e Red Bull – evidenzia una diffusa mancanza di cultura del cibo sano e una forte penetrazione del junk food. A bilanciare questo quadro interviene infine l'impegno sociale dell'istituto: la scuola promuove attivamente un progetto in collaborazione con il Banco Alimentare, invitando i ragazzi a partecipare a raccolte alimentari volontarie per stimolare la solidarietà ed educarli alla responsabilità comunitaria.

L'ORTO SCOLASTICO SLOW FOOD A ROVERETO
LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO "F. HALBHERR"
HA ADERITO AL PROGETTO FORMATIVO DI SLOW FOOD ITALIA

di Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda

Dal 2004 Slow Food porta nelle scuole di tutto il paese un'iniziativa volta ad avvicinare i ragazzi alla natura e approfondire con l'esperienza diretta l'educazione alimentare ed ecologica. Una rete capillare che comprende quasi 30.000 studenti, 1.600 insegnanti e 400 istituti. In Trentino il progetto ha preso piede a partire dal 2024, grazie alla collaborazione con l'Istituto comprensivo Rovereto Sud, che ha coinvolto la succursale della scuola Secondaria di primo grado Federico Halbherr di via Benacense.
Per l'anno scolastico 2024/2025 e 2025/2026 l'orto è stato ospitato in un luogo particolarmente significativo: la serra ottocentesca di Palazzo Betta Grillo. L'edificio storico, che è situato a poche centinaia di metri dalla scuola, è dal 2017 di proprietà del Comune di Rovereto, grazie alla donazione della professoressa Maria Angelica Grillo. Nel corso degli anni il luogo è stato oggetto di numerose azioni di attivismo civico, come, ad esempio, l'istituzione delle aperture del Touring Club Italiano ma anche decine di spettacoli teatrali, conferenze, incontri e presentazioni. Tale vitalità ha portato l'amministrazione comunale a sceglierlo come destinatario del bando PNRR Programmi per valorizzare l'identità dei luoghi: parchi e giardini storici. In tale contesto è stata attuata una profonda e filologica ristrutturazione del giardino con il coinvolgimento di diversi attori. L'obiettivo era restituire l'atmosfera e il catalogo botanico voluto nella seconda metà dell'Ottocento e, al contempo, rendere ancora più accessibile da parte della cittadinanza il giardino. Proprio per questo la stesura del bando ha previsto una collaborazione con Slow Food Trentino affinché si potesse creare un luogo di formazione e sensibilizzazione sui temi ecologici. Al termine dei lavori il progetto Orto scolastico è stato attivato grazie al supporto della Fondazione Museo Civico, dell'Associazione Quercus e all'impegno dei volontari di Slow Food Trentino. Circa un centinaio sono gli studenti che hanno partecipato nei primi due anni a un percorso che li ha portati a toccare con mano cosa significa prendersi cura di un orto, ampliando le proprie conoscenze e favorendo la connessione con la natura.
L'orto scolastico vuole essere un innesco per il cambiamento, lo strumento con cui affrontare, ad esempio, il tema della tutela della biodiversità, il primo pilastro del lavoro di Slow Food. Una biodiversità fatta di varietà vegetali da curare e veder crescere in campo, ma anche di organismi piccolissimi: come i lombrichi, che abitano il suolo e contribuiscono alla sua fertilità, o gli insetti pronubi, che volano di fiore in fiore trasportando il polline. Una biodiversità che è anche cultura, scambio e confronto.

Maurizio Zanghielli, già presidente della Federbio Trentina, ha seguito i ragazzi nell'orto, forte della propria esperienza in decine di spettacoli ecologici per ragazzi (ma anche nel centro di riciclo creativo Re Mida) e della propria professione di contadino.
L'orto scolastico è uno spazio anomalo e ribelle, che pone le fondamenta per costruire una cultura alimentare basata sulla conoscenza diretta e il fare. Riscrive un approccio al cibo sempre disponibile senza sforzo, in tutte le stagioni, sempre uguale, e con forme e ingredienti super processati. I trentamila studenti coinvolti, gli insegnanti, gli attivisti di Slow Food, costituiscono una comunità che si riconosce in valori fondamentali, che si irradiano dal campo ad altri aspetti della formazione di giovani cittadine e cittadini. In un Orto Slow si accolgono tutti coloro che vogliono dare una mano per definire un progetto comune, e si valorizza la diversità: nell'orto si esprimono le capacità e le inclinazioni di ciascuno. Qui impariamo da tutti coloro che hanno voglia di condividere l'esperienza, le competenze e i pensieri. Essere disponibili a cambiare è la chiave per costruire insieme un orto ma anche un nuovo futuro. Tuteliamo le risorse - naturali e comuni - che abbiamo a disposizione attraverso pratiche agroecologiche.
Negli orti si impara facendo. Si semina, si trapianta, si annaffia, si osservano insetti e radici, si scopre che una pianta può non crescere come previsto, che un raccolto dipende anche dal clima, che la terra non è un supporto inerte ma un organismo vivo. È un sapere concreto, ma non minore. Anzi: proprio perché passa dalle mani, resta spesso più a lungo.
Nei momenti di piacere e di svago ci carichiamo di energie, che usiamo per fare crescere ortaggi, fiori e idee: perché l'orto richiede fatica e impegno, ed è la gioia che lo rende sostenibile! Vogliamo scegliere quello che ci piace e fa bene a noi e al pianeta, selezionando cosa coltivare e in che modo, imparando a esercitare il diritto a un cibo buono, pulito e giusto per tutte e tutti!
Dentro un progetto di orto scolastico possono entrare molte discipline: scienze, geografia, educazione civica, storia del territorio, italiano, persino matematica. Ma soprattutto entra una domanda fondamentale: che rapporto abbiamo con ciò che ci nutre?
Nell'anno scolastico 2026/2027 è previsto il mantenimento di alcune colture sperimentali nella serra e l'attivazione di uno spazio dedicato all'Orto scolastico presso il plesso scolastico, per garantire un accesso più immediato e costante. Già nella primavera del 2026 Maurizio Zanghielli ha accompagnato alcuni studenti nelle attività di preparazione, dissodamento e sovescio, propedeutiche alla coltivazione.

MERCATI, DISTRIBUZIONE E LOGISTICA

AL MERCATO CONTADINO DI PIAZZA 25 APRILE A ROVERETO
INCONTRIAMO I PRODUTTORI SUL TEMA
DEL RAPPORTO TRA CITTADINI E MERCATO
di Martina Paoluzzi

Il martedì mattina il mercato contadino di piazza 25 aprile mette in relazione Rovereto con una geografia agricola molto più ampia della città. Arrivano produttori dalla Valsugana, dall'Alpe Cimbra, dalle Giudicarie, dalla Val di Non, da Garniga e dai dintorni di Trento. Frutta, ortaggi, formaggi, pane, latte, carne e uova sono la parte più visibile. Dietro i prodotti, però, le interviste raccolte tra i banchi raccontano il rapporto tra chi produce e chi acquista e il ruolo che il mercato può avere nel mantenere un collegamento tra città e agricoltura.
La Società agricola semplice Maso Moser, con sede a Castel Ivano, produce frutta, piccoli frutti e ortaggi e partecipa durante la stagione a sei mercati settimanali, oltre alla vendita diretta in azienda e nel punto vendita in Valsugana. Proprio la possibilità di costruire una rete di relazioni viene indicata come uno degli elementi più importanti del mercato. Alla domanda su chi vorrebbe acquistare direttamente dai produttori ma non riesce a farlo, dal banco di Maso Moser il problema viene ricondotto soprattutto alla mancanza di tempo e all'organizzazione degli acquisti: «Se vogliono comprare direttamente dal contadino, le possibilità ci sono, oltre ai mercati si può acquistare in azienda. Oppure, ad esempio, noi abbiamo anche un punto vendita sulla strada, in Valsugana».
Con Andrea Incani di Maso Guez, azienda agricola di San Sebastiano di Folgaria che alleva capre e produce specialità casearie, il discorso si sposta immediatamente sulla consapevolezza come cifra che distingue il cliente del mercato. «Vengono qui a trovarci persone che apprezzano il prodotto locale, conoscendone la stagionalità» racconta Incani. «Anche i formaggi di capra sono prodotti stagionali, perché la capra ha il proprio ciclo di lattazione e per alcuni mesi si ferma». Maso Guez partecipa ai mercati da poco più di un anno e Incani descrive già la formazione di una clientela abituale: «Abbiamo i nostri clienti fidelizzati. Penso che le persone aspettino volentieri il giorno del mercato per venire a prendere quel prodotto particolare». Il mercato, in questo caso, non sembra essere soltanto un luogo nel quale integrare occasionalmente la spesa, ma un appuntamento settimanale costruito attorno alla disponibilità di un prodotto preciso.
La stagionalità torna anche nelle parole di Moira Donati di Agrilife 2.0, azienda agricola di Comano Terme che durante l'estate gestisce Malga Tovre, sopra Molveno. L'azienda lavora latte vaccino e latte d'asina e il proprio sito indica tra i prodotti disponibili formaggi ottenuti da entrambi. Donati lega la presenza nei mercati di Campagna Amica alla scelta della vendita diretta: «Credo tanto nella valorizzazione del prodotto, del chilometro zero e della vendita diretta al consumatore. Questi mercati ci danno l'opportunità di portare il nostro prodotto in piazza e farlo conoscere direttamente ai cittadini».
Secondo Donati, chi frequenta abitualmente questi mercati possiede già una certa familiarità con i calendari agricoli. «Il target delle persone che frequenta questi mercati sa che c'è una stagionalità dei prodotti. Non può aspettarsi le fragole in ottobre, novembre o dicembre, ma se le aspetta a fine maggio o all'inizio di giugno». Il limite dell'offerta diventa così anche uno strumento di conoscenza: «Qui scegliamo quello che viene coltivato nei nostri campi. Il Trentino non ha un clima mediterraneo e al mercato vengono portati i prodotti fatti sul territorio trentino».
Per Donati, tuttavia, la caratteristica più evidente rimane la relazione personale: «I clienti vengono tutti i martedì, te li curi e te li coccoli un po'. Questo è il bello della vendita diretta, del rapporto che si crea proprio tra chi vende e chi compra».
Non tutti i produttori hanno però la stessa percezione della consapevolezza dei consumatori. A Besagno di Mori opera La Bis, azienda agricola biologica che produce ortaggi, cereali, frutta, uva e uova biologiche. Dal loro banco la crescita della clientela viene collegata innanzitutto alla qualità percepita: «I clienti sono aumentati perché trovano la merce buona, saporita e naturale».
Quando il discorso passa alla conoscenza dell'agricoltura da parte della città, la valutazione diventa però più critica: «Le persone pensano di trovare la merce che trovano al supermercato e quindi vorrebbero le cose fuori stagione. Chi prova la merce poi torna per la bontà del prodotto». Il mercato mostra così anche una distanza tra due modi di organizzare l'offerta: da una parte la disponibilità continua, dall'altra un assortimento condizionato dalle stagioni e da ciò che effettivamente cresce nei campi.
Un punto di vista simile arriva da Silvia Pezzini di Dal Gran al Pan, realtà della famiglia Pezzini di Sarnonico che coltiva cereali e li trasforma in pane e prodotti da forno. Pezzini riconosce la presenza di una clientela fidelizzata, ma osserva anche una difficoltà nel rendere il mercato un luogo ordinario della spesa: «Secondo me il mercato è visto un po' come la vendita di prodotti di nicchia e non tutti riescono a fare la spesa seguendo il criterio dei prodotti locali, genuini o più sostenibili, perché al supermercato si trova un po' di tutto, anche fuori stagione».
La distanza geografica rende più difficile trasformare i clienti roveretani in visitatori dell'azienda, ma non impedisce la costruzione di un rapporto stabile. «Qui a Rovereto si affidano all'acquisto settimanale. Se hanno bisogno di qualcosa in particolare offriamo anche il servizio di prenotazione: possono ordinare il quantitativo di pane o di dolci e venire a ritirarlo con la certezza di trovarlo».
Il collegamento con il luogo di produzione rimane comunque importante. Pezzini ricorda che l'azienda ha organizzato visite per mostrare ciò che sta dietro al prodotto finito: «A mio papà è sempre piaciuto portare clienti e possibili nuovi clienti a fare il giro nel campo

oppure in laboratorio, dove si può toccare con mano quello che facciamo».
Il rapporto personale è centrale anche per la Società semplice agricola Dallapiazza Orlando e Moreno di Garniga Terme, azienda familiare attiva nella zootecnia di montagna.
Anche in questo caso la vendita diretta viene associata alla possibilità di spiegare ciò che si vende. «Tanti cercano proprio questi prodotti a chilometro zero. Le vendite negli anni sono aumentate, non sono altissime ma sicuramente maggiori di prima. Un numero maggiore di persone si sta avvicinando a questi prodotti e ne comprende la stagionalità».
Il rapporto diretto permette inoltre di entrare nel dettaglio delle lavorazioni: «Posso fornire informazioni precise e specificare, per esempio, se il formaggio è fatto con latte crudo o pastorizzato».
Le impressioni raccolte non raccontano però una crescita generalizzata. Silvano Merler, titolare dell'Azienda agricola Merler Silvano di Trento, lavora principalmente con ortaggi e una quota minore di frutta. L'azienda, attiva dalla fine degli anni Ottanta, è a conduzione familiare. Alla domanda sulle ragioni che portano le persone al mercato, Merler risponde che «i clienti vengono principalmente per trovare prodotti genuini e per evitare i supermercati, preferendo prodotti più autentici». Ma aggiunge un elemento diverso dalle altre testimonianze: «Negli ultimi anni i clienti sono sempre gli stessi e le vendite sono un po' in calo».
Le sette interviste non restituiscono quindi un'immagine uniforme. Per alcuni produttori la clientela cresce, per altri rimane stabile o diminuisce. C'è chi incontra persone già molto consapevoli della stagionalità e chi continua a ricevere richieste per prodotti che i campi, in quel momento, non possono offrire. Anche il tema dell'accessibilità economica, almeno nelle testimonianze raccolte, non trova una risposta univoca: dal banco di Maso Moser viene indicata soprattutto la mancanza di tempo, mentre altri produttori insistono maggiormente sulle abitudini di acquisto e sulla concorrenza della disponibilità continua offerta da altri canali di vendita.
Un elemento, invece, attraversa quasi tutte le conversazioni: il mercato consente di attribuire un volto al prodotto. Permette di chiedere come è stato coltivato, quando è disponibile, con quale latte è stato prodotto un formaggio o perché un alimento scompare dal banco per alcuni mesi. La relazione non sostituisce i problemi economici, logistici e organizzativi delle filiere corte, ma crea uno spazio nel quale produttore e cittadino possono confrontarsi direttamente.
In questo senso il mercato del martedì non è soltanto un luogo di vendita. È anche uno dei punti nei quali la città può mantenere un contatto con i ritmi e le condizioni dell'agricoltura che la circonda. E proprio le differenze tra le risposte dei produttori mostrano che questo rapporto non può essere dato per acquisito: va costruito ogni settimana, insieme alla spesa.

TERRE ALTE
E POLITICHE DEL CIBO

IL SISTEMA MALGHE NEL BASSO TRENTINO
UNA PANORAMICA DI ALCUNE MALGHE, DALLE VALLI DEL LENO ALLA LESSINIA E AL MONTE BALDO

Martina Testa e Martina Paoluzzi

Quattro malghe del Basso Trentino raccontano modi diversi di vivere e gestire l'alpeggio. Attraverso le voci di chi ci lavora, emergono pratiche produttive, organizzazione familiare, rapporto con il territorio e difficoltà comuni legate alla continuità di queste attività.

MALGA ZOCCHI

Intervista a Graziella Marisa di Martina Testa

A 1.680 metri di quota, Malga Zocchi si trova in una situazione amministrativa particolare: la struttura ricade nel comune di Trambileno, mentre i pascoli appartengono al comune di Vallarsa. Da diciassette anni l'attività è stata integrata con la ristorazione agrituristica, un'intuizione nata per sostenere l'azienda agricola che altrimenti avrebbe rischiato di non sopravvivere. Prima di allora, la malga era già stata gestita per oltre cinquant'anni dalle generazioni precedenti, dal nonno Pietro e dallo zio Renzo. Oggi la conduzione è nelle mani di Raffaele Iseppi, supportato stabilmente dalla madre e da una squadra di collaboratori che ogni estate si unisce a loro. La continuità dell'attività è legata a un bando comunale che si rinnova ogni nove anni. L'attività di allevamento conta circa una trentina di vacche in lattazione, tra razze Bruna Alpina, Grigio Alpina, Frisona, più una decina di manze. Durante l'inverno gli animali sostano a valle, in località Giardino sopra Valmorbia, dove vengono nutriti con il fieno secco raccolto in Vallarsa nei mesi estivi. Proprio in questo periodo, infatti, il lavoro si sdoppia: mentre in malga si produce il formaggio e si gestiscono gli animali, a valle si deve seguire contemporaneamente la fienagione per preparare le scorte invernali. L'integrazione di mangimi è ridotta al minimo, all'interno di un sistema capillarmente controllato. Nel caseificio della malga, dotato di caldera a vapore, il latte viene trasformato rigorosamente a crudo per mantenere viva la tradizione e valorizzare la qualità autentica della materia prima. Da questa lavorazione nascono formaggi, ricotte, burro, yogurt e caciotte. Il segreto di un buon prodotto risiede nel primissimo tassello della filiera: una mungitura accurata e la massima igiene nella cura degli animali.

I frequentatori più attenti e gli amanti della montagna riconoscono il valore della genuinità e il sacrificio nascosto dietro la bellezza paesaggistica della malga. Sorprendentemente, sono proprio i molti giovani a mostrare grande gratitudine e a incoraggiare i gestori a non mollare. Anche la ricerca del personale estivo riserva dinamiche interessanti. La vita comunitaria in malga, che porta a condividere camere e ritmi di lavoro con persone spesso appena conosciute, richiede un forte spirito di squadra. Negli anni, la malga ha attratto ragazzi e lavoratori volenterosi da tutta Italia, inclusi professionisti. Come nel caso di un ingegnere romano che aveva scelto di prendersi un periodo di aspettativa pur di vivere questa esperienza.

La stagione in quota è breve ma intensa. Comincia a metà giugno e si conclude verso la fine di settembre. Durante questi tre mesi e mezzo il lavoro è incessante e i ritmi sono serrati, con giornate che iniziano alle quattro e mezza del mattino e terminano a tarda sera. Anche la gestione logistica quotidiana presenta le sue complessità, a partire dalle condizioni della strada d'accesso fino alla scarsità dell'acqua.

Guardando al futuro, non mancano le preoccupazioni legate alle crescenti restrizioni burocratiche a livello provinciale e nazionale. All'amministrazione comunale viene invece riconosciuta una particolare attenzione al territorio.

Nei titolari vi è la consapevolezza che la scomparsa delle malghe rappresenterebbe una perdita inestimabile per l'intero ecosistema e per l'integrità del territorio. Senza il pascolo degli animali e il taglio del fieno, la montagna verrebbe rapidamente sopraffatta dal bosco selvaggio, provocando il declino delle stesse aziende agricole di fondovalle. Il valore che Malga Zocchi e la sua gestione portano al territorio non è quantificabile né riconducibile alla sola produzione agricola. Il lavoro in malga, infatti, non è un semplice mestiere, ma un vero e proprio stile di vita fondato sulla simbiosi e sul rispetto reciproco tra uomo, natura e animali. Un legame profondo e ancestrale, racchiuso nel "tintinnio delle campane" che accoglie chiunque salga in quota, e che merita di essere protetto e tramandato alle future generazioni nella sua bellezza.

MALGA BORCOLA

Intervista a Laura Gerola di Martina Paoluzzi

Al Passo della Borcola, nel comune di Terragnolo, Malga Borcola riunisce diverse attività: allevamento, trasformazione del latte, ristorazione, vendita diretta e accoglienza. Da sedici anni la stessa famiglia gestisce questo insieme di funzioni durante una stagione breve e intensa, scandita dalle condizioni meteorologiche, dalla disponibilità dei pascoli e dalle esigenze quotidiane degli animali.

La malga è di proprietà del Comune di Terragnolo e la famiglia Gerola la ha in gestione con un contratto in scadenza nel 2028. La presenza degli animali sui pascoli è regolata anche dalle indicazioni forestali, che definiscono il numero massimo di capi sostenibile per quell'area. È un aspetto importante, perché ricorda come l'alpeggio non sia solo una scelta produttiva, ma un equilibrio tra animali, erba, bosco, suolo e capacità di carico della montagna. La gestione è familiare. Il figlio ha iniziato quando aveva appena vent'anni

e oggi si occupa in particolare del fieno. Il padre segue la caseificazione. La madre e la nuora lavorano nella parte di ristorazione, con il supporto di alcune ragazze nei fine settimana e, nei mesi di luglio e agosto, anche durante la settimana. Attorno alla malga ruota quindi un'organizzazione complessa, fatta di competenze diverse e di un passaggio continuo tra stalla, caseificio, cucina e sala.

Le razze allevate sono Pezzate e Grigio Alpine, scelte per la loro rusticità e per la capacità di adattarsi alla montagna. Non è un dettaglio secondario: la famiglia vive e lavora tutto l'anno in un paese posto tra gli 800 e i 900 metri, in un territorio ripido, dove servono animali capaci di muoversi e produrre in condizioni non semplici. La scelta delle razze riguarda quindi insieme la qualità del latte, la resistenza degli animali e la coerenza con il paesaggio in cui si lavora.

In malga ci sono anche quattro maiali, galline e altri animali da cortile. È una presenza che restituisce l'idea di un'economia di montagna fatta di molte piccole integrazioni, dove nulla è davvero separato e ogni attività contribuisce a tenere vivo l'insieme. Il latte viene trasformato direttamente in malga. A valle, durante il resto dell'anno, la famiglia tiene le vacche, ma non dispone della possibilità di trasformare il latte. L'alpeggio diventa quindi il momento in cui il lavoro di allevamento si traduce pienamente in prodotti: formaggi, ricotta, burro, tosella e yogurt. Quest'ultimo viene prodotto da Laura con latte pastorizzato, mentre la lavorazione casearia principale avviene a latte crudo. La scelta del latte crudo è rivendicata con convinzione. In malga, secondo la famiglia, il latte deve poter raccontare la montagna senza essere uniformato dalla pastorizzazione. Si lavora con caglio e salatura, senza fermenti selezionati, affidandosi a una pratica che richiede attenzione costante. La cagliata viene conservata e portata settimanalmente a Trento per le analisi relative a possibili contaminazioni, a conferma di quanto la lavorazione a latte crudo non significhi improvvisazione, ma controllo, cura e responsabilità.

Gli aspetti più delicati sono l'igiene e la temperatura. Sono due parole semplici, ma dentro una malga significano lavoro quotidiano, precisione, pulizia, tempi da rispettare, attenzione a ogni passaggio. Il formaggio non nasce solo dal latte, ma da una somma di gesti ripetuti e da un sapere pratico che deve misurarsi con ambienti più complessi di quelli di un caseificio di fondovalle.

L'alimentazione in alpeggio è considerata determinante per la qualità del latte e dei prodotti. Quando i prati sono verdi e ricchi di fiori, anche il formaggio cambia. "Non c'è confronto", raccontano. È una frase che sintetizza bene il legame tra pascolo e sapore: ciò che gli animali mangiano, il tempo che trascorrono all'aperto, la varietà delle erbe e la stagione entrano nel latte e, da lì, nel formaggio. Durante il resto dell'anno l'alimentazione è invece più controllata, basata su fieno e una quota di mangime.

Il rapporto con i clienti è cambiato nel tempo. Secondo Laura, oggi molte persone sono più attente e più disponibili a riconoscere il valore del lavoro che sta dietro ai prodotti

di malga. Anche il dibattito sul latte crudo, pur con le sue complessità, ha contribuito a far emergere maggiore curiosità e consapevolezza. Rimane però una distanza culturale: molti consumatori sono abituati ai sapori più standardizzati e possono trovare troppo intenso un formaggio di malga, soprattutto se stagionato.

Accanto alla produzione, Malga Borcola ha anche un'attività di ristorazione. Non si tratta solo di "dare da mangiare" a chi passa, ma di decidere che cosa una malga può e deve offrire. La montagna non può inseguire ogni richiesta. Chi arriva in malga dovrebbe incontrare i prodotti e i sapori del luogo, non aspettarsi di trovare le stesse cose che troverebbe in città. Per questo la ristorazione diventa anche un lavoro educativo. Significa spiegare che certi piatti nascono da ciò che c'è, dalla stagione, dagli animali, dalle erbe raccolte, dal latte trasformato, dal tempo disponibile e dalle mani che lavorano.

Le difficoltà non mancano. La presenza del lupo è uno dei problemi più rilevanti. Non si tratta solo del danno economico per la perdita dei capi predati, che pure esiste e spesso non viene compensato in modo adeguato, ma anche del legame affettivo con gli animali. Per chi alleva, le vacche non sono numeri: fanno parte della vita quotidiana e, come dice Laura, della famiglia. A questo si aggiungono normative, controlli, costi, margini non elevati e imprevisti legati alla salute degli animali. Continuare richiede passione, ma la passione da sola non basta se non viene accompagnata da politiche capaci di riconoscere il valore pubblico di queste attività.

Per Laura, il ruolo delle malghe nella cura della montagna dovrebbe essere riconosciuto di più, soprattutto dalla politica. Se una malga chiude, un territorio non perde soltanto un luogo dove si producono formaggi. Perde pascoli utilizzati, prati mantenuti aperti, animali che presidiano versanti e radure, persone che conoscono il territorio e lo abitano con continuità. Perdere le malghe significa perdere una parte importante della montagna viva.

Il futuro di Malga Borcola viene guardato con fiducia, anche perché il ricambio generazionale sembra possibile. Ma nessuno nasconde la fatica. Per rendere questo lavoro attrattivo per i giovani servono condizioni concrete: sostegno, riconoscimento, regole applicabili anche ai contesti di quota, attenzione alle difficoltà specifiche dell'alpeggio. Servono, soprattutto, comunità e istituzioni capaci di capire che una malga non è un'attività marginale o folcloristica, ma un presidio produttivo, ambientale e culturale.

Alla fine, ciò che Laura vorrebbe che i clienti capissero è semplice: dietro ogni piatto, ogni formaggio, ogni gesto, c'è un lavoro enorme. Anche un piatto apparentemente immediato, come gli gnocchi di ricotta ed erbette, contiene molte fasi invisibili: la produzione della ricotta, la raccolta delle erbe, la pulizia, la preparazione, la cucina, il servizio. Nulla arriva per caso.

Pensare a questo significa guardare la malga in modo diverso. Non come uno sfondo

per una gita, ma come un luogo dove la montagna continua a essere lavorata, nutrita, raccontata e resa abitabile.

MALGA DOSSIOLI
Intervista a Lisandra e Sergio Creazzi di Martina Testa

Dismessa come alpeggio negli anni Novanta e a lungo ridotta a semplice punto di ristoro, la Malga Dossioli ha ritrovato la sua vera identità agricola e gastronomica otto stagioni fa, grazie al lavoro di Lisandra e di suo marito Sergio.
Oggi, questo presidio a 1430 metri di quota sul Monte Baldo, coniuga la gestione del pascolo montano con un'offerta agrituristica strettamente legata alla biodiversità locale.
Situata in località Pra Alpesina, nel comune di Avio, Malga Dossioli sorge in una posizione suggestiva, adagiata proprio al di sotto della seggiovia che conduce verso le Colme. Il legame con il territorio è regolato da un contratto di concessione comunale di lunga durata, che permette alla famiglia di pianificare investimenti a lungo termine sia sulla cura dei pascoli sia sulle strutture ricettive.

L'attività è di tipo stagionale e si sviluppa da maggio fino a settembre o ai primi giorni di ottobre, mentre la conduzione è di tipo familiare. L'azienda conta al momento circa trenta vacche. La razza nettamente prevalente è la Grigio Alpina, in piccola parte di proprietà diretta dei gestori. All'interno della mandria sono presenti anche due capi di razza Rendena e una Pezzata Rossa. L'attività dell'azienda non prevede la produzione di latte, ma si concentra sulla carne. Durante il periodo estivo in alpeggio le vacche mantengono la forma fisica e l'alimentazione non necessita di integrazioni alimentari. Durante i mesi autunnali e invernali, dopo il rientro a valle, la razione viene integrata con l'apporto di concentrati. Oltre al servizio di ristorazione incentrato sulla carne delle proprie vacche, l'azienda propone altri prodotti tra cui succo d'uva autoprodotto, ricavato da vitigni resistenti (Souvignier Gris e Uva Fragola) trattati solo con rame e zolfo; confetture artigianali e verdure dell'orto.
La famiglia possiede inoltre un'azienda viticola di fondo valle che conferisce le uve alla cantina di Avio. Tra le produzioni spicca un vigneto storico franco di piede sopravvissuto alla Fillossera: l'Enantio.

La principale criticità lavorativa è legata alla gestione del personale e alla difficoltà di reperire collaboratori fidati. Il lavoro stagionale è concentrato in un periodo molto corto (quattro mesi) ma estremamente intenso. A livello normativo e burocratico viene evidenziata la mancanza di un legame reale tra gli adempimenti legislativi e la gestione pratica di un'attività in montagna. Riuscire a gestire tutti gli aspetti (pascolo, burocrazia, agriturismo) è talmente complesso che queste realtà riescono a procedere solo se supportate da una struttura familiare; un singolo imprenditore non riuscirebbe a chiudere il cerchio.

MALGA CIME
Intervista a Daniela Formenti di Martina Paoluzzi

Alla Sega di Ala, nel comune di Avio, troviamo Malga Cime, una realtà che racconta un modo di vivere la montagna fondato sull'allevamento estensivo, sulla gestione familiare e sulla convinzione che mantenere una malga significhi prendersi cura del territorio.
La famiglia Formenti è proprietaria della struttura da tredici anni e da allora ha costruito un'attività che unisce allevamento e accoglienza. La gestione è affidata direttamente a Daniela e al marito, e coinvolge i tre figli, due dei quali lavorano già stabilmente nell'azienda. L'agriturismo è seguito dall'intera famiglia, mentre la parte zootecnica è gestita principalmente da Daniela. La famiglia proviene dal Veneto, dove possiede un secondo agriturismo e l'azienda di fondovalle, nella quale gli animali trascorrono il resto dell'anno.
L'allevamento è costituito da circa cinquanta vacche di razza Grigio Alpina, una scelta maturata dopo un'attenta valutazione delle caratteristiche necessarie per il pascolo in montagna. La rusticità, la capacità di adattarsi ai pascoli e il comportamento degli animali hanno guidato queste decisioni, che riflettono una concezione dell'allevamento strettamente legata alle caratteristiche del territorio. Le vacche vengono allevate esclusivamente per la produzione di carne e l'azienda non acquista animali da altre realtà: tutti i vitelli nascono e vengono allevati all'interno dell'azienda stessa, mantenendo così una filiera completamente chiusa.
L'alimentazione degli animali segue il ritmo naturale delle stagioni. Durante il periodo di alpeggio le vacche si nutrono esclusivamente dell'erba dei pascoli, senza alcuna integrazione alimentare. Terminata la stagione estiva rientrano nell'azienda in Veneto, dove vengono alimentate con il fieno. Accanto ai bovini, la famiglia possiede anche alcuni cavalli, allevati però nella sede veneta.
Tutta l'azienda è certificata biologica, una scelta che riflette l'attenzione verso un modello produttivo rispettoso degli animali e dell'ambiente.
A differenza di molte altre malghe, Malga Cime non trasforma il latte e concentra la propria attività esclusivamente sulla produzione di carne bovina.
Non tutti coloro che acquistano i prodotti riescono a comprendere il valore del lavoro che si cela dietro l'allevamento di montagna chi frequenta l'agriturismo e conosce più da vicino la realtà aziendale dimostra invece una maggiore disponibilità a riconoscere la

qualità del prodotto e ad accettarne il valore economico.
Tra le difficoltà più importanti vi è la gestione quotidiana dell'alpeggio. Occorre garantire costantemente la presenza di erba e acqua, controllare che gli animali non si disperdano e affrontare le numerose incombenze che caratterizzano la vita in montagna. A ciò si aggiunge un problema sempre più frequente: il comportamento dei visitatori. La proprietaria sottolinea come molti turisti tendono ad avvicinarsi troppo agli animali, ad accarezzarli o a lasciar circolare liberamente i propri cani. Proprio questi ultimi, secondo la sua esperienza, provocano spesso più disturbo dei lupi, perché spaventano il bestiame e ne alterano il comportamento.
Il tema della presenza del lupo emerge anche nel racconto della signora Formenti. Pur riconoscendo che le vacche Grigio Alpine, grazie al loro carattere deciso e alla presenza delle corna, risultano meno vulnerabili rispetto ad altre razze, la proprietaria osserva che molte aziende stanno progressivamente abbandonando i pascoli proprio a causa della crescente difficoltà di convivere con i grandi predatori. Purtroppo tutti i sistemi di protezione sperimentali hanno mostrato limiti. Secondo Daniela sarebbe necessario ripensare anche alla gestione dei pascoli, soprattutto per gli animali provenienti dagli allevamenti intensivi da latte. Le vacche frisone, selezionate principalmente per la produzione di latte in pianura e generalmente prive di corna, risultano meno preparate ad affrontare l'alpeggio e meno capaci di difendersi. Per questo motivo la famiglia ha scelto di mantenere le corna ai propri animali, considerandole un elemento importante per la loro capacità di adattamento in montagna.
Secondo la proprietaria, la scomparsa dell'alpeggio significherebbe perdere una parte fondamentale della storia, della cultura e dell'identità della montagna. Le malghe rappresentano luoghi di produzione, ma contribuiscono concretamente alla manutenzione del paesaggio, evitando l'abbandono dei prati e l'avanzata del bosco. «Mantenere una malga vuol dire mantenere il territorio, mantenerlo pulito altrimenti ci sarebbe bosco ovunque», afferma, sintetizzando efficacemente il valore ambientale di questo lavoro.
Per questa ragione ritiene che le politiche pubbliche dovrebbero riconoscere maggiormente il ruolo degli allevatori di montagna, destinando i contributi a chi mantiene i pascoli e i sottoboschi piuttosto che privilegiare attività orientate prevalentemente al turismo. Sottolinea inoltre come gli incentivi dovrebbero essere accessibili a tutte le malghe indipendentemente dalla regione di appartenenza. Operando al confine con il Veneto, infatti, la sua azienda non beneficia di contributi specifici e gli investimenti realizzati sono stati sostenuti interamente con risorse proprie.
Nella sua visione, la politica dovrebbe investire con maggiore convinzione nelle aziende agricole che presidiano la montagna, anziché favorire modelli imprenditoriali legati a un turismo rapido e temporaneo. Solo sostenendo chi vive e lavora quotidianamente in questi territori sarà possibile garantire la continuità delle malghe, preservare il paesaggio

e mantenere vivo un patrimonio produttivo, ambientale e culturale che rappresenta una parte essenziale della montagna.

Le quattro esperienze presentano modelli differenti. Malga Zocchi e Malga Borcola trasformano il latte direttamente in quota; Malga Dossioli e Malga Cime sono orientate alla produzione di carne. Cambiano le dimensioni delle mandrie, le forme di proprietà e concessione, l'organizzazione della ristorazione e il rapporto con l'azienda di fondovalle. Alcuni elementi, però, ricorrono in tutte le interviste.
Il primo riguarda la stretta relazione tra allevamento e gestione del territorio. Il pascolo non rappresenta soltanto una fonte di alimentazione per gli animali, ma contribuisce al mantenimento delle superfici aperte e richiede un lavoro continuo sull'acqua, sulle recinzioni, sulla vegetazione e sugli spostamenti delle mandrie.
Un secondo elemento è la difficoltà di separare le diverse funzioni della malga. Produzione agricola, trasformazione, ristorazione, accoglienza e manutenzione del territorio convivono spesso nella stessa attività e vengono sostenute soprattutto attraverso il lavoro familiare. Proprio questa sovrapposizione rende più complessi il reperimento del personale, l'applicazione delle norme e il ricambio generazionale.
Infine, le interviste mostrano come il futuro dell'alpeggio non dipenda soltanto dalla capacità delle singole aziende di produrre e vendere. Entrano in gioco la durata delle concessioni, l'organizzazione dei servizi, la gestione della fauna selvatica, le politiche agricole, il comportamento dei visitatori e il riconoscimento delle funzioni ambientali svolte dagli allevatori. Guardare alle malghe attraverso questi aspetti permette di leggerle non come attività isolate, ma come una componente di un sistema che collega aziende di fondovalle, pascoli, produzioni alimentari e gestione della montagna.

ADVOCACY:
SISTEMI IN CAMBIAMENTO

TRANSIZIONE ECOLOGICA, TEMA POLITICO E TEMA SOCIALE

di Maurizio Tomazzoni

L'emergenza climatica sta assumendo proporzioni e caratteri di irreversibilità tali da non permettere ulteriori rinvii della "eco-transizione". L'equilibrio ecologico oggi dipende interamente dall'uomo e dalle sue azioni, non essendovi più sul pianeta Terra presenza di aree che non siano condizionate dai suoi comportamenti. Appare evidente che la crisi ambientale e climatica si può contrastare solamente con politiche concordate a livello globale, ma la pandemia Covid prima, e la guerra in Ucraina poi, ci stanno dimostrando come il concetto di globalizzazione così come attualmente viene concepito e applicato, non può funzionare in assenza di un'etica condivisa e soprattutto di un sistema democratico di governo.

Richiedere ai cittadini ed in particolare ai "consumatori" di assumere atteggiamenti virtuosi ed eco-compatibili, in assenza di iniziative concrete e coerenti che inducano un cambiamento nei comportamenti individuali, è ciò che finora la politica ha fatto. Ottenendo ben poco a vedere i risultati. Non è più sufficiente cercare di rendere le nostre attività sostenibili con iniziative spot, seppure meritevoli, ma è necessario un approccio che tenga insieme aspetti ambientali, culturali, sociali, economici ed etici per avviare un processo di rigenerazione: degli ecosistemi, delle comunità urbane fatte di relazioni fra le persone, fra esseri umani e natura, della cultura della qualità del vivere e del libero pensiero. In poche parole serve un pensiero Politico.

In un modello di sviluppo che ha privilegiato la dimensione industriale, abbiamo assistito a grandi concentrazioni di popolazione, servizi, trasporti, infrastrutture, produzione e consumo. E mentre continua il fenomeno della cementificazione che sottrae aree fertili all'agricoltura ed al verde, altre intere aree lontane dai grandi centri, vengono progressivamente marginalizzate, depauperate di risorse e servizi e talvolta violate con modalità sguaiatamente consumistiche. Assistiamo ad una sorta di "colonialismo turistico", connotato dalla velocità e dalla superficialità con effetti devastanti: concentrazioni stagionali in alcune aree, abbandono di molti paesi e borghi, intasamento delle arterie di traffico, impoverimento della biodiversità, aumento della fragilità del tessuto ambientale, agricolo e forestale, dissesto idrogeologico e perdita di coesione sociale.

Se rigenerare i luoghi significa riattivare il tessuto sociale delle comunità che li abitano, prendersi cura del territorio, dare valore alle produzioni agricole e ai paesaggi, promuovere forme di turismo rispettose del contesto, allora possiamo parlare di rigenerazione. E la rigenerazione del territorio trentino passa necessariamente dalla consapevolezza della delicatezza e originalità dello stesso, fatto di risorse fondamentali quali l'acqua, luoghi adatti all'abitare, altri ove la natura può trovare un proprio equilibrio. Tale presa di coscienza deve spingere il Trentino verso una descrizione del futuro fatta di un modello di paesaggio che metta al centro le proprie caratteristiche peculiari, e ricerchi in esse i valori che rendano alta la qualità della vita.

La rigenerazione territoriale deve arrivare prima di quella urbana. In Italia persiste la tendenza alla perdita annua di suolo fertile: tecnicamente il suolo può essere definito fertile se ha una percentuale di carbonio superiore al 3%, ma i terreni italiani hanno una presenza di carbonio organico ormai nell'ordine dell'1%, l'anticamera della desertificazione. Il valore della gestione oculata dei suoli e di pratiche "rigenerative" deve essere valutato in quest'ottica: senza suolo fertile non esiste agricoltura. Senza agricoltura non occorre ricordare che cosa succede.

In Trentino il suolo agricolo rappresenta una piccola parte percentuale dell'intero territorio, il resto è considerato area impervia o non coltivabile. Ma anche le aree montane di pascoli o boschi coltivati rappresentano una risorsa, e per considerarla tale serve mantenerla in equilibrio. Può essere il turismo strumento di rigenerazione per queste aree? La risposta è: non questo tipo di turismo, in quanto attualmente viene pensato e pianificato solo come risorsa economica, ma a prezzo altissimo. Soprattutto perché non vi è programmazione a medio-lungo termine, poiché oggi è pensato solo come occupazione dei luoghi da parte delle persone. Quasi il territorio incontaminato fosse la riserva di zone oggi alle prese con l'over-turismo. Anche il turismo può essere uno strumento di rigenerazione se gestito con una particolare attenzione per la fragilità ambientale e sociale del contesto. Una forma di viaggio che non si impernia soltanto sul marketing territoriale, che si appoggia piuttosto sul coinvolgimento e la formazione degli operatori locali (produttori, artigiani, ristoratori, albergatori, associazioni, scuole) e sulla proposta di esperienze legate alla cultura e al saper fare locale. Il mondo dell'agricoltura, del cibo e delle tradizioni gastronomiche, le comunità in definitiva, rivestono, in quest'ottica, un ruolo decisivo. Per farlo serve che l'agricoltura e l'allevamento di montagna sappiano conservare la propria originalità.

Questo ci si aspetta per il futuro del Trentino: una riflessione che parta da assunti oramai innegabili. La necessità di evolvere il territorio e non trasformarlo radicalmente, in un'ottica paesaggistica, ovvero attenta all'identità dei luoghi. Purtroppo però in Trentino e peggio ancora in Italia l'eco-transizione stenta ad entrare nel dibattito politico. L'ecologia infatti non è materia che si può descrivere coi consueti parametri italioti del: "o bianco o nero". Perché non è né di destra né di sinistra, anche se la transizione ecologica può essere affrontata in molti modi, escludendo da essi il negazionismo climatico che pure sta condizionando già alcune scelte. Il tema è più che urgente e si può affrontare solo con un cambio culturale collettivo che si innesti sui comportamenti sociali. Va preso atto che la globalizzazione tecnologica e informatica non è compatibile con la limitatezza delle risorse del pianeta Terra. E che il vorticoso aumento della velocità dei

cambiamenti neppure. La politica slow è quella attenta ai bisogni dell'uomo e soprattutto al suo equilibrio psico-sociale. Ovvero attenta al benessere individuale, requisito minimo indispensabile per una società accogliente e giusta.

LA TRANSUMANZA, UN PATRIMONIO FRAGILE
PATRIMONIO UNESCO, PRATICA VIVA E MILLENNARIA, ATTIVITÀ SOTTO PRESSIONE ANCHE IN VALLAGARINA

di Sveva Soldera

Giunti ormai alla seconda metà di quello che la FAO ha dichiarato Anno internazionale dei pascoli e dei pastori, a conclusione del ciclo primaverile-estivo di transumanza orizzontale e monticazione e archiviate (almeno per ora) le frizioni locali con le relative pantomime stagionali, è doveroso fermarsi e fare il punto della situazione. È il momento di farlo anche con uno sguardo critico, osservando il fenomeno della transumanza con lucidità e domandandosi, lungi dall'ancorarsi ad assunti dati per scontati, perché continuiamo ancora oggi a parlarne. Come mai questa pratica sembra essere così incompatibile con il modello di sviluppo sostenuto dall'economia moderna? Proviamo a ripartire da zero, senza limitarci a prese di posizione istintive né a dividerci tra i "buoni", amici dei pastori, e i "cattivi", che ne ostacolano il passaggio nei centri abitati. Mettiamo piuttosto in discussione le nostre categorie interpretative e proviamo a riflettere criticamente.

Chiunque si interessi di queste tematiche avrà sentito almeno una volta che, a giustificazione del passaggio delle greggi in transumanza, viene fornita quasi sempre un'unica, e talvolta riduttiva, spiegazione: le pecore aiutano a mantenere aperti i prati e a contenere l'avanzata della vegetazione, evitando che i territori montani e le aree rurali vengano progressivamente riconquistate dal bosco o condannate all'incuria. È una giustificazione, termine su cui torneremo, assolutamente fondata, ma spesso non sufficiente, da sola, a reggere il confronto con tutte quelle spinte oppositive provenienti dalle istituzioni e dagli ambienti urbani, che esigono ordine, pulizia e controllo durante il passaggio delle greggi, trasformando spesso quei pochi minuti di attraversamento in un incubo per i pastori.

Quando non si riescono a trovare motivazioni ritenute sufficienti a sostenere una pratica, questa finisce inevitabilmente per essere messa in discussione. La domanda allora diventa: perché continuare a fare la transumanza? Non basta rivolgersi ad un gregge "a contratto" che passi a disboscare una volta l'anno? Non sarebbe sufficiente allevare tutte le altre pecore in modo pur sempre estensivo, ma limitandosi a stalle e pascoli dedicati, come fanno molti altri allevatori di ovini anche nel nostro territorio?

La risposta è tanto semplice quanto spesso sottovalutata. La transumanza, nella maggior parte dei casi, non viene praticata da allevatori con poche decine di capi, ma da pastori che gestiscono diverse centinaia, fino ad arrivare a uno o due migliaia di pecore. Immaginiamo cosa significhi mantenere, nutrire, foraggiare e gestire un gregge di queste dimensioni in un allevamento stanziale. I costi legati all'alimentazione diventerebbero

enormi, soprattutto se si vuole evitare il ricorso sistematico ai mangimi industriali, poiché sarebbe difficile garantire per tutto l'anno una dieta completa basandosi esclusivamente sul fieno; va da sé che non tutti i pastori hanno accesso alle risorse e agli spazi che sarebbero necessari per quel genere di allevamento.

La transumanza significa, in sostanza, inseguire l'erba. Per il pastore questo significa nutrire il gregge seguendo il naturale susseguirsi delle risorse offerte dai territori attraversati, senza dover acquistare enormi quantità di foraggio. Ne deriva anche una migliore qualità dell'alimentazione animale: il fieno, infatti, non sempre contiene tutti gli elementi nutritivi necessari e richiede spesso integrazioni, mentre il pascolo naturale, salvo situazioni particolari, offre una dieta più completa e ricca di biodiversità vegetale che varia di settimana in settimana.

A questo punto emerge una seconda domanda. Se la transumanza è necessaria solo per grandi greggi ed è uno stile di vita tanto impegnativo, perché non allevare semplicemente meno pecore, come fanno molti altri allevatori?

Anche qui la risposta è più semplice di quanto sembri. Le pecore non sono macchinari che possono produrre indifferentemente tutto ciò che serve all'azienda. Come avviene da sempre nella selezione zootecnica, un allevamento è economicamente efficiente quando viene orientato verso uno, al massimo due, degli indirizzi produttivi principali: carne, latte destinato alla caseificazione oppure lana.

I pastori transumanti sono generalmente specializzati nella produzione di carne. Lo stile di vita itinerante e l'alimentazione al pascolo rendono infatti gli animali particolarmente adatti a questo tipo di produzione, mentre la mungitura e la trasformazione casearia sono incompatibili con una vita in continuo movimento. Per produrre formaggi servono infatti strutture stabili, locali conformi alle normative igienico-sanitarie e un'organizzazione che la transumanza, per sua natura, non consente.

Questo significa che il reddito dell'azienda deriva principalmente dalla vendita di agnelli, agnelloni e pecore a fine carriera produttiva, mentre una parte importante delle entrate, per alcuni, è costituita dai contributi riconosciuti per il pascolamento durante la stagione dell'alpeggio. È proprio questo a chiudere il cerchio e a rispondere alle due domande iniziali: perché continuare a fare la transumanza e perché allevare greggi tanto numerose?

Naturalmente non tutti gli allevatori si trovano in questa situazione. Esistono aziende con greggi più contenute che praticano un allevamento stanziale, così come proprietari che affidano i propri animali a pastori transumanti pur traendo il reddito principale da altre attività. Questo dimostra che la transumanza non rappresenta un destino inevitabile per chi alleva pecore. Diventa però una scelta difficilmente sostituibile quando un'azienda intende sostenersi prevalentemente attraverso la produzione di carne e quindi gestendo greggi di grandi dimensioni.

La pulizia dei pascoli e il mantenimento in vita delle aree rurali sono un effetto collaterale

del passaggio delle greggi che giova soprattutto alle nostre aree montane. Ma in quei territori marginali di pianura o di mezza montagna, dove vi sono interi borghi o paesi in stato di semiabbandono, questo passaggio diventa fondamentale e meriterebbe maggiore attenzione, affinché venga regolamentato, riconosciuto e richiesto sistematicamente.

Viene da sé che, se vi fosse una minore riluttanza da parte delle istituzioni pubbliche nei confronti di questo lento e ingombrante via vai e lo si osservasse invece come uno strumento nobile e un alleato per lo stato di salute dei nostri territori, ne beneficerebbero tutti. Magari sedendosi intorno a un tavolo con i pastori, affinché si spartiscano le aree da pascolo per produrre questo servizio su una zona il più estesa possibile. Cosa che, in parte, viene già fatta spontaneamente da quei pastori che conoscono, almeno sommariamente, i colleghi e le rispettive aree di passaggio e se le spartiscono proprio per evitare di creare danni laddove c'è già una saturazione e, al contrario, nutrire le pecore in quei luoghi dove c'è ancora margine per svolgere questo lavoro di pulizia.

Si arriva così a un altro nodo delicato in cui incorrono i pastori transumanti: come si gestisce il rapporto con l'agricoltura?

Ebbene sì, un modo corretto per fare la transumanza e creare il minor danno possibile esiste, e il buon pastore, così lo chiameremo, già lo pratica da secoli. Un gregge transumante è in continuo spostamento per 365 giorni all'anno, nonostante sembri attirare l'attenzione dei centri abitati solo in quella specifica settimana in cui vengono attraversati. I pastori, quindi, sono perfettamente consapevoli di quali siano le aree che possono essere pascolate liberamente e quali siano invece i punti più delicati, nei quali rischiano di avvicinarsi troppo ai campi coltivati. La risposta sta nell'organizzazione, nel conoscere il proprio mestiere e nell'averlo interiorizzato al punto da sapere quando passare e dove.

Il buon pastore sa che deve far pascolare bene le pecore e garantire loro un pasto più abbondante in quei luoghi dove è libero di farlo, oppure addirittura dove è stato il contadino stesso a chiamarlo per la manutenzione di un prato a riposo. Così facendo, sa che quando il gregge nei giorni successivi si avvicinerà ad aree sensibili, magari in prossimità di un'azienda agricola, gli animali saranno meno propensi a gettarsi sulle coltivazioni.

Va detto anche che il buon pastore sa di dover scegliere, per quanto possibile, quei periodi dell'anno in cui il gregge non si avvicina a campi coltivati nella fase di germoglio, dove rischierebbe di provocare danni economici gravi. L'errore è sempre contemplato, motivo per cui egli si premura di risarcire laddove riconosce di averlo commesso. Inoltre, egli sa come tenere il proprio gregge sotto controllo, evitando che gli animali si disperdano troppo durante gli spostamenti.

Venendo alla questione dei centri abitati, coloro che sanno fare il proprio mestiere cercano di attraversarli negli orari in cui arrecano il minor disagio possibile alla viabilità.

Si premurano inoltre di pulire la strada subito dopo il passaggio, sempre che non ricevano una multa prima ancora di avere il tempo di farlo, oltre al fatto che comunicano il transito almeno una settimana prima che esso avvenga.
Ma cosa succede se, all'opera, invece del buon pastore troviamo un pastore assunto a contratto da qualcuno che possiede un gregge "da contributo"? Succede che la reputazione di tutti gli altri viene compromessa. I pastori assunti in questa modalità, infatti, spesso pascolano senza conoscere le buone pratiche del mestiere, perché non le percepiscono come una loro battaglia, finendo così per rovinare la nomea e quella pace a cui avrebbero diritto tutti gli altri membri di questa comunità.
Ed è qui che entra in gioco l'importanza di non ostacolare ulteriormente chi continua a svolgere questo mestiere, ma di integrare sempre di più e fare proprio questo stile di vita, riconoscendolo come un'opzione regolare e legittima, e non come un'eccezione destinata ad estinguersi. Solo così, aprendo il dialogo, conoscendo e normalizzando la pratica, si possono individuare quei casi realmente problematici rispetto ai quali è necessario intervenire. Se, invece, continuiamo a collocare i transumanti tutti nel dominio dell'eccezionale e dell'obsoleto, non riusciremo mai a distinguere chi opera nel rispetto delle regole da chi non lo fa. Finiremo così per affaticare proprio quei pastori che svolgono il loro lavoro con responsabilità, nella speranza, più o meno consapevole, che prima o poi abbandonino definitivamente questo mestiere, perdendo così un patrimonio storico e culturale la cui scomparsa sarebbe imperdonabile.
Messo in chiaro tutto questo e assodata l'esistenza di un problema reale, è doveroso aggiungere una riflessione ulteriore. Quando si elencano tutte le obiezioni pratiche che vengono mosse nei confronti della transumanza e si cerca, come era intento di questo breve scritto, di rispondere nel merito e di trovare delle "giustificazioni", si rischia di perdere di vista una questione di principio più ampia.
Non dovremmo infatti mettere in discussione uno stile di vita ambientalmente sostenibile e che produce effetti positivi per il territorio solo perché non rientra nel campo dell'ottimizzazione economica a cui siamo abituati. La transumanza, oltre a produrre vantaggi quali la manutenzione dei prati e la diffusione, attraverso il vello delle pecore, di specie vegetali che garantiscono una maggiore biodiversità alle nostre campagne e ai territori montani, è una modalità di allevamento in cui il benessere animale è maggiore, in quanto esso è libero, non è utilizzato come una macchina di produzione e diventa simbolo di un'antica sinergia tra uomo e natura, evitando al tempo stesso di dover investire nella produzione industriale di mangimi e integrazioni.
I pastori, quelli bravi, sono persone che vivono nel rispetto dell'ecosistema e che hanno un impatto minimo su di esso. La domanda non è tanto perché si continua a fare la transumanza, ma perché dovremmo smettere di farla e perché sentiamo il bisogno di metterla continuamente in discussione.

Seppur comprendendo la necessità di dare delle spiegazioni quando una pratica è un po' ingombrante e diversa dalle forme di produzione a cui siamo abituati, è altrettanto importante soffermarsi a notare quanto la stessa esigenza di giustificarla dica molto della nostra società e del nostro modello di sviluppo.
Il dibattito, quindi, non è tanto se la transumanza serva oppure no, se abbia ancora motivo di esistere o se i benefici siano maggiori dei costi. La domanda è un'altra: deve per forza servire a qualcosa la transumanza? Deve necessariamente generare valore economico, nel senso assoluto del termine, perché possa essere riconosciuta e rispettata?
Se accettiamo mestamente di dover fare la coda alle poste, di dover cambiare strada perché il traffico è bloccato da una gara ciclistica, di respirare lo smog della città o ancora di vedere l'orto danneggiato da eventi atmosferici estremi che sono l'effetto collaterale di un'economia vorace che ci assorbe, allora è del tutto gratuita e inammissibile la polemica contro la pastorizia mobile, che non ha più bisogno di giustificazioni per esistere, ma che deve suscitare una rivalutazione delle nostre priorità e invitarci a riflettere su che cosa abbiamo scelto come capro espiatorio per sfogare la frustrazione derivata dalla somma dei nostri disagi quotidiani. Forse il problema allora non è la transumanza, ma la nostra incapacità di riconoscere come normale ciò che non si piega perfettamente ai ritmi e all'efficienza della modernità.

IN ALTO I CALICI?
SUL VERSANTE TRENTINO DEL MONTE BALDO, I VIGNETI IN QUOTA APRONO UNA DISCUSSIONE SUL FUTURO AGRICOLO, AMBIENTALE E SOCIALE DELLE TERRE ALTE

di Tommaso Martini

È ormai sotto gli occhi di tutti che la viticoltura è tra i settori che maggiormente soffrono gli impatti della crisi climatica. Ha avuto grande risonanza lo studio pubblicato nella primavera del 2024 su Nature Reviews Earth & Environment sugli effetti della crisi climatica sulla viticoltura. Secondo la ricerca, qualora il riscaldamento globale superasse i 2 °C, circa il 90% delle regioni viticole costiere e di bassa quota di Spagna, Italia e Grecia potrebbe non essere più in grado di produrre vini di qualità in condizioni economicamente sostenibili entro la fine del secolo.

Questa prospettiva si somma alla fase di stallo del comparto, una crisi che per molti osservatori è ormai strutturale, con una produzione superiore alla domanda sia per quanto riguarda il mercato interno, sia a causa delle nuove barriere commerciali sull'export.

In questo contesto si inserisce il nuovo interesse per creare vigneti in quota che sta investendo anche il Monte Baldo. Inserendosi in un ecosistema con caratteristiche del tutto particolare. L'area vanta infatti un patrimonio naturalistico straordinario, con specie rare ed endemiche, tanto da esser stato denominato nei secoli Hortus Europae. La biodiversità vi compone un mosaico suggestivo che alterna boschi di faggi e abeti, praterie alpine, pascoli e piccole valli, oltre ai centri abitati e ai poli turistici.

Gli investimenti che stanno interessando l'area riguardano soprattutto la creazione di vigneti di Chardonnay e base spumante, e si differenziano, a seconda dell'attore che lo promuove, nell'approccio alla viticoltura.

Uno degli attori più rilevanti è Oniverse, proprietaria di marchi del settore della moda e del lusso (Calzedonia, Intimissimi, Tezenis, Falconeri, Atelier Emé, Cantiere del Pardo) che da anni ha differenziato la propria attività anche nel campo del vino con la catena di ristoranti-negozi Signorvino, e il progetto Oniwines che già conta una serie di realtà vitivinicole tra Marche, Piemonte, Lazio, Veneto e Sardegna. ERT 1050 è la declinazione trentina, una nuova cantina finalizzata alla realizzazione di un metodo classico situata a poco più di mille metri in Polsa, località Seandre. La corsa al Baldo coinvolge altre realtà quali Albino Armani, Endrizzi e Foradori. Ognuna con il proprio approccio: Foradori, ad esempio, ha realizzato un intervento di recupero di vigneti esistenti e la sua viticoltura biodinamica può essere uno strumento di protezione della biodiversità e salvaguardia del suolo.

Questo fenomeno ha attivato una serie di preoccupazioni da parte di alcuni esponenti della comunità locale, innescando un dibattito teso a comprendere come conciliare le

ambizioni economiche degli operatori, lo sviluppo della viticoltura in tempi di crisi climatica con le esigenze dei residenti e di altre spinte economiche.

Una lettera aperta firmata a marzo 2026 da mille cittadini di Brentonico (comune che conta poco più di quattromila abitanti), ha espresso forti timori per l'espansione dei vigneti in altitudine, legati ai rischi connessi all'uso della chimica, alla forte pressione sulle risorse idriche e al pericolo di perdita di biodiversità. L'iniziativa è stata promossa dal "Comitato biodiversità e salute per Brentonico" che parla dichiaratamente di speculazione della monocultura viticola. Le motivazioni presenti nel testo della petizione riguardano in primo luogo il tema dell'acqua. La viticoltura aumenterebbe il rischio di scarsità idrica sull'altopiano. "La salute prima del profitto" è il paragrafo che fa riferimento all'uso di pesticidi. "La monocoltura – si legge – distrugge la biodiversità, cancella un paesaggio plurisecolare e aumenta il rischio di frane ed erosione del suolo". Infine si richiama il fatto che questo cambiamento porterebbe vantaggi per pochi, grandi aziende esterne, senza ricadute positive per il territorio. Le richieste al sindaco sono altrettante e vanno dalla modifica del piano regolatore all'adozione di un apposito regolamento. Viene inoltre richiesta una stretta su nuove richieste di autorizzazione a realizzare nuove vigne, e di informare i cittadini nel caso pervenissero nuove domande in tal senso. Infine si chiede di ricorrere al Tribunale Amministrativo Regionale contro chi autorizza "scempi ambientali".

Già nell'autunno del 2025, l'amministrazione comunale aveva avviato un tavolo tecnico e degli incontri pubblici sul tema, il primo si è tenuto il 29 ottobre, organizzato da Agenda21 nell'ambito del lavoro "Vigneti in alta quota? – Tavolo di lavoro. La Brentonico del 2030". Affrontare il tema era infatti tra le priorità della nuova amministrazione. Nei mesi seguenti, fino a gennaio 2026 si sono tenuti ulteriori incontri, con il metodo della Mappa di Comunità. Il risultato è confluito nelle linee di indirizzo approvate dalla Commissione speciale vigneti il 7 aprile 2026 e recepite con una presa d'atto del Consiglio comunale il 29 aprile. Il documento è destinato a orientare la variante al Piano regolatore generale. Tra i temi entrati nelle linee figurano la scarsità idrica, la frammentazione degli habitat, la salute, il principio di precauzione, il contenimento delle bonifiche agrarie e la difesa del paesaggio dall'espansione estensiva della monocoltura.

Il "Comitato biodiversità e salute per Brentonico" ha giudicato insufficiente il risultato, in quanto gli incontri hanno coinvolto un campione non rappresentativo della popolazione, e per la mancanza di discussione relativamente al documento finale.

Il Comune sostiene che lo strumento principale per decidere dove e quanto possa espandersi la viticoltura sia la variante al Piano regolatore generale. La variante dovrebbe tradurre le Linee di indirizzo in norme urbanistiche e paesaggistiche: tutela delle aree agricole di pregio, pascoli e boschi; disciplina delle bonifiche; limiti alle trasformazioni dei versanti; protezione delle risorse idriche e del paesaggio. Secondo il cronoprogramma

comunicato dal Comune, la Comunità della Vallagarina dovrebbe predisporre entro il 31 dicembre 2026 il materiale tecnico per la prima adozione della variante. Con la prima adozione entrerebbero in vigore le misure di salvaguardia, che consentirebbero di applicare provvisoriamente criteri più restrittivi rispetto al PRG vigente. Il Comitato ritiene però che la variante urbanistica non sia sufficiente, perché non disciplina in modo immediato come debba essere esercitata l'attività agricola, in particolare per quanto riguarda i prodotti fitosanitari.

Dopo la petizione, il Comitato ha avanzato proposte di iniziativa popolare e, il 20 aprile 2026, una proposta di Regolamento comunale per la tutela della salute e dell'ambiente nelle attività agricole. Il 22 maggio il Comitato ha depositato anche la richiesta di referendum propositivo. Il quesito è stato dichiarato ammissibile il 22 giugno 2026 dalla Commissione per i procedimenti referendari. Il quesito si concentra su misure più restrittive nell'utilizzo di fitofarmaci, definendo maggiori distanze da luoghi sensibili (comprese risorse idriche, apiari, colture biologiche), limiti meteorologici e orari più rigorosi per i trattamenti, barriere vegetali per ridurre la deriva. Il referendum, quindi, è destinato a chiedere regole più rigorose per le attività agricole nel territorio di Brentonico, territorio per il quale sono state riconosciute caratteristiche tali da giustificare maggiori cautele: rapida espansione viticola, elevata biodiversità e fragilità delle risorse idriche.

La Commissione ha comunque indicato alcuni limiti fondamentali. Le eventuali misure restrittive sull'uso dei prodotti fitosanitari dovranno essere fondate su «criteri scientifici oggettivi e rigorosi» e contemperare la tutela della salute e dell'ambiente con il diritto di proprietà e la libertà d'impresa. Il futuro regolamento dovrà inoltre operare per il futuro, «senza efficacia retroattiva penalizzante» sui diritti acquisiti e sulle situazioni colturali legittimamente consolidate. La Commissione ha infine segnalato il «potenziale rischio di sconfinamento» nella pianificazione urbanistica, precisando che il regolamento potrà contenere soltanto prescrizioni operative di «polizia rurale, ecologica e sanitaria», mentre resta «tassativamente esclusa la possibilità di introdurre vincoli paesistici strutturali, inedificabilità urbanistiche o varianti di azzonamento mascherate».

Il percorso di Brentonico mostra che la transizione ecologica non è soltanto una questione tecnica o agronomica. Al contrario ha a che fare con i processi democratici e la ridefinizione delle competenze tra i vari organi decisionali. La salita in quota della vite può essere una risposta al riscaldamento climatico per il settore vinicolo, ma contemporaneamente sposta pressioni economiche e ambientali verso i territori montani. Va in questo senso ricordato che il nostro Trentino ha enormi superfici rimboschite in quota, terrazzamenti e aree che per secoli sono state destinate all'agricoltura, e spesso anche alla viticoltura. Il recupero di questi paesaggi non sottrarrebbe spazi a prati stabili, pascoli, boschi o altre colture. Si tratterebbe generalmente di interventi meno convenienti sul piano economico per gli operatori, ma capaci di inserirsi in un'azione di recupero del paesaggio agrario storico, attraverso terrazzamenti e sistemazioni difficilmente compatibili, tra l'altro, con una viticoltura intensiva.

Il legittimo diritto dell'operatore economico di attuare scelte strategiche nell'alveo della legalità e nel rispetto delle norme si confronta con la novità del fenomeno e con l'assenza di una cornice normativa nella quale collocare gli interessi delle comunità, dotati di una legittimazione collettiva che non può essere considerata secondaria.

Quello che una contestualizzazione più ampia della questione deve affrontare è evitare che l'adattamento alla crisi climatica della viticoltura avvenga trasferendo i costi su ecosistemi o settori più fragili. Maggior consumo d'acqua, perdita di prati, aumento del prezzo della terra, pressione su habitat montani e nuove infrastrutture rischiano di essere il prezzo che la comunità deve pagare.

Il dibattito di Brentonico, anche nelle tensioni che lo hanno caratterizzato, ha il merito di mettere a confronto diverse concezioni dell'agricoltura e della montagna, insieme alla scala di valori sulla quale costruire lo sviluppo del territorio, interrogandosi su quali siano gli strumenti democratici e i livelli decisionali chiamati a mettere ordine nelle diverse questioni poste dall'innalzamento in quota dei vigneti.

UNO SGUARDO ALLE FOOD POLICY IN ITALIA E IN EUROPA

BUONO E BIO IN FESTA RACCONTA PERCHÉ LE POLITICHE ALIMENTARI DEVONO DIVENTARE RESPONSABILITÀ PUBBLICA.

Martina Paoluzzi

Il 6 e 7 giugno 2026 l'Orto Botanico di Roma ha ospitato Buono e Bio in Festa, iniziativa dedicata all'agroecologia e alle politiche alimentari locali, promossa dall'Assessorato all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei Rifiuti di Roma Capitale, da Slow Food Italia e da FederBio, in collaborazione con Sapienza Università di Roma e la Mountain Partnership della FAO. Ecco il riassunto degli incontri, seguiti per Slow Food Trentino da Martina Paoluzzi.

Città come alleate delle aree interne: dalla dipendenza alla corresponsabilità territoriale

Nel corso di questo primo incontro sono intervenuti Luigi D'Eramo (Sottosegretario al MASAF), Giammarco Palmieri (Presidente Commissione Ambiente Roma Capitale), Maria Grazia Mammuccini (Presidente FederBio), Barbara Nappini (Presidente Slow Food Italia), Giorgio Grussu (FAO Mountain Partnership), Fabio Attorre (Direttore Orto Botanico Sapienza), Guido Milana (ANCI), Marcella De Vita (Mercato della Terra di Montevarchi), Marco Gianni (Biodistretto Sabino) e Giacomo Lepri (Consiglio del Cibo di Roma Capitale).

La sostenibilità alimentare è una sfida cruciale: le città devono passare da una situazione di dipendenza dall'esterno a una di responsabilità condivisa per il territorio alleandosi con le aree interne. Oggi, ad esempio, solo il 25% dei prodotti consumati da Roma proviene dall'Agro Romano, a testimonianza di una forte dipendenza da produzioni esterne al territorio romano e alle aree limitrofe. Per invertire questa situazione, serve un modello flessibile che coinvolga i comuni limitrofi facendo rete, supportato da un rapporto forte e strutturato con le istituzioni locali. Per questo stanno nascendo le "case del cibo", luoghi dove i vari soggetti possono creare insieme politiche alimentari, quali lo spreco alimentare ad esempio, affinché diventino vere e proprie politiche della città.

Salute a tavola fa rima con Mediterraneo

La sessione ha visto la partecipazione e il confronto tra la professoressa Laura Di Renzo (co-coordinatrice del tavolo "Educazione, formazione, salute e divulgazione"), Clarissa Garrubba (Fondazione Paideia Pollica) e Federico Varazi (Vicepresidente Slow Food Italia), con la moderazione e animazione di Monica Caradonna e Luisanna Messeri.

Un altro punto molto importante è il forte legame tra alimentazione e benessere, riassumibile nel concetto che "salute a tavola fa rima con Mediterraneo". C'è infatti una corrispondenza diretta tra la qualità del cibo e un corpo sano, fondata proprio sulla dieta mediterranea.

A questo proposito, Laura Di Renzo - co-coordinatrice del tavolo "Educazione, formazione, salute e divulgazione" - ha presentato l'indice di adeguatezza mediterranea, un calcolatore accessibile a tutti e finanziato dal Ministero della Salute, utile per verificare quanto una ricetta rispetti i principi della dieta mediterranea. I dati attuali, tuttavia, sono preoccupanti: solo una quota compresa tra l'1% e il 5% delle ricette analizzate raggiunge oggi un livello di adeguatezza coerente con i principi della tradizione mediterranea, mentre in passato tale percentuale poteva arrivare fino al 100%.

È stato messo in discussione l'assioma per cui mangiare bene costi troppo: la dieta mediterranea non è più cara di un carrello di cibi super processati. A questo si aggiunge l'abbattimento del "costo-futuro": il differenziale di spesa tra un primo problema di salute grave, come un infarto, e un secondo evento simile è nettamente inferiore per chi segue questa dieta. Scegliere questa dieta è quindi la via migliore per fare prevenzione e, allo stesso tempo, soddisfare un bisogno primario.

Una tavola comune. Ristorazione collettiva e scolastica: l'educazione alimentare parte dai campi.

Al dibattito hanno preso parte l'assessora Claudia Pratelli (Scuola Formazione e Lavoro Roma Capitale), Chiara Serafini (responsabile controllo qualità refezione scolastica a Bologna), Nicoletta San Martino (assessora alla Tutela Ambientale di Varese), Valentina Gucciardo (referente Orti Slow Food Livorno), il cuoco Marco Morello (Alleanza Slow Food e Consiglio del Cibo di Roma Capitale) e Andrea Bertoldi (Direttore Affari Generali BRIO SpA).

Parlare di mense scolastiche significa parlare di una vera rivoluzione culturale. Lo dimostra Claudia Pratelli, assessora alla Scuola Formazione e Lavoro Roma Capitale, con i numeri impressionanti di Roma Capitale: 150.000 pasti al giorno, 150 milioni di euro spesi all'anno e 4.000 lavoratori impiegati. In sistemi così vasti, i dati quantitativi determinano sia la qualità del servizio sia le condizioni lavorative. La mensa è considerata un momento culturale e uno strumento di uguaglianza per contrastare la povertà alimentare, rappresentando per molti bambini l'unico pasto completo della giornata. In quest'ottica, Roma valorizza la filiera corta, con una distanza massima di 300 km dal Campidoglio, promuove l'utilizzo di prodotti BIO, DOP e IGP, e ha introdotto un pasto green, che ha permesso di abbattere le emissioni ambientali del 33%.

Resta però il grande nodo dello spreco alimentare, affrontabile solo con strumenti pratici, educazione alimentare e laboratori di spesa consapevole. Chiara Serafini, responsabile controllo qualità refezione scolastica a Bologna, ha spiegato che la città gestisce 20.000 pasti giornalieri e ben 4.500 diete speciali per motivi sanitari, culturali e religiosi. Hanno inoltre introdotto un'app innovativa: i genitori possono disdire il pasto in anticipo per non farlo preparare.
Nicoletta San Martino - assessora alla Tutela Ambientale, sostenibilità sociale ed economia circolare del Comune di Varese - ha raccontato il progetto "Ri Hub Food" che sfrutta la legge Gadda per recuperare le eccedenze invendute a fine giornata tramite bici cargo sostenibili guidate da volontari per donarle alle associazioni. Per far funzionare questa rete, è essenziale concedere sgravi fiscali o sconti sulla TARI alle imprese e ai ristoranti che donano.
Nel suo intervento, Valentina Gucciardo, referente Orti Slow Food nelle scuole di Livorno, ha affermato che il modo più efficace per insegnare la stagionalità ai bambini è l'uso pratico degli orti nelle scuole. Ha superato enormi ostacoli burocratici per avviare 40 orti scolastici coinvolgendo circa 160 classi.
Questo sforzo educativo si deve rivolgere anche ad adulti e turisti. Marco Morello - cuoco Alleanza Slow Food presso il Collettivo Gastronomico di Testaccio e co-coordinatore del tavolo "Ristorazione e Turismo" del Consiglio del Cibo di Roma Capitale - ha ribadito che la vera qualità va portata fuori dai soli ristoranti, per entrare negli ospedali e nelle scuole avvalendosi di cuochi veri. Serve il coraggio di dire no alle logiche industriali sbagliate, preferendo gruppi d'acquisto solidali che mettano in contatto diretto i ristoratori con i contadini.

La giustizia nella filiera agroalimentare

Il panel ha visto come protagonisti Maria Grazia Mammuccini (presidente FederBio), Barbara Nappini (presidente Slow Food Italia), l'europarlamentare Camilla Laureti, Fabio Ciconte (presidente Consiglio del Cibo di Roma Capitale e direttore di Terra!), Yvan Sagnet (presidente associazione No Cap), Salvatore Stingo (presidente Coop. Agricoltura Capodarco) e Fabio Brescacin (presidente NaturaSì).

Il dibattito ha toccato anche le criticità etiche e sociali del settore: le filiere devono unire la tutela delle risorse naturali al lavoro e alla giustizia. Come ha spiegato Maria Grazia Mammuccini, presidente di FederBio, la vera sostenibilità esiste solo se unisce le dimensioni ambientale, economica e sociale. Il problema centrale oggi non è produrre di più, visto che produciamo già in eccesso, ma garantire un equo accesso al cibo. Questa dinamica è peggiorata dopo il Covid: i prezzi pagati ai produttori sono calati, mentre

quelli per i consumatori sono aumentati, impoverendo drasticamente gli agricoltori.
Per questo servono meccanismi di trasparenza che garantiscano un prezzo giusto. A tal proposito si inserisce Barbara Nappini, presidente di Slow Food, che chiede vere "rotture strutturali": bisogna smontare l'altare del prezzo basso e rivedere stipendi e pensioni per garantire un salario giusto. Inoltre, dobbiamo smettere di tollerare lo sfruttamento come se fosse una normalità strutturale del sistema. I dati, d'altronde, parlano chiaro: su 100 euro di spesa alimentare, di fatto solo 7 finiscono al contadino.
A confermare questo quadro è Camilla Laureti, europarlamentare e rapporteur del Parlamento Europeo sul regolamento biologico, la quale ricorda che il 30% dei lavoratori agricoli è irregolare (senza contare tutto il sommerso), complice la natura a breve termine del lavoro che facilita l'elusione delle regole. Per combattere questo sistema, le istituzioni devono controllare i finanziamenti prima di erogarli e introdurre un "indice di coerenza". Questo strumento metterebbe a confronto la grandezza dell'azienda agricola con le ore di lavoro dichiarate, facendo emergere in modo inequivocabile chi non rispetta le regole.

La città alla sfida del cibo sano, giusto e bio

Hanno partecipato al confronto finale la sindaca di Melpignano Valentina Avantaggiato, la vicesindaca di Firenze Paola Galgani, l'assessora all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei Rifiuti di Roma Capitale Sabrina Alfonsi, assieme agli amministratori Francesca Ghio (Genova), David Grohmann (Perugia) e Alberto Gatto (Alba).

Il cambiamento verso un sistema alimentare più sostenibile deve essere supportato attivamente dal settore pubblico, il che permette di non ragionare più a compartimenti stagni. Due ottimi esempi di questa strategia arrivano da città all'avanguardia come Melpignano e Firenze.
Nel primo caso, come spiegato dalla sindaca Valentina Avantaggiato, si è partiti proprio dalle mense scolastiche per garantire a tutti i bambini un pasto buono e giusto, che molto spesso rappresenta l'unico pasto sano che consumano, usando la leva degli appalti pubblici per "costringere" l'offerta a proporre prodotti biologici.
Nel caso di Firenze, le istituzioni hanno compreso la valenza strategica della tematica e, come evidenziato dalla vicesindaca Paola Galgani, sono chiamate a promuovere politiche volte a sostenere la popolazione affinché il biologico sia realmente accessibile a tutti e non resti un'opzione elitaria.
Infine, chiude il cerchio l'assessora all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei Rifiuti di Roma Capitale, Sabrina Alfonsi, ricordando che un "cibo giusto" deve innanzitutto garantire la dignità del lavoro lungo tutta la filiera: un passo fondamentale per combattere la povertà economica, da sempre strettamente connessa a quella culturale.

MENSE SCOLASTICHE, CITTÀ IN TRASFORMAZIONE
I CASI DI MILANO E MONTPELLIER MOSTRANO COME IL PASTO A SCUOLA POSSA ORIENTARE FILIERE, MENU, EDUCAZIONE E GIUSTIZIA ALIMENTARE.
Martina Paoluzzi

"The Cities We Build in the Future" è un'iniziativa guidata dal 'Milan Urban Food Policy Pact', la prima e più importante rete di oltre 340 sindaci di tutto il mondo che lavorano sul sistema alimentare. L'obiettivo di questo progetto è guardare alla città e rafforzare il loro ruolo attraverso tre componenti principali: advocacy, best practices e ricerca.
L'attuale focus sulla ricerca vede la collaborazione con il Consorzio di ricerca per la salute e la nutrizione (due iniziative della Coalizione Scuola) per il lancio di studi di caso a livello cittadino.
Tra i protagonisti di questo lavoro c'è Sylvia Vallone, ricercatrice a Montpellier e presidente del gruppo Good Example all'interno del consorzio di ricerca. Il gruppo ha collaborato con 57 paesi sviluppando una tabella nazionale per descrivere l'esperienza delle varie nazioni nel disegnare e implementare i metodi di ristorazione scolastica. L'analisi permette di osservare come i paesi implementino programmi, quali siano le norme, il menu, il tipo di lingua, il sistema alimentare locale, i costi e la monitorizzazione dell'impatto e del processo.
I 37 studi di caso nazionali finora pubblicati evidenziano 9 ambiti di buone pratiche. Le tre più importanti riguardano la guida nutrizionale, fondamentale da definire se si vuole avere un impatto sull'alimentazione, la connessione al sistema alimentare locale e lo strumento di governo, visto come principale area di miglioramento.
Questo template nazionale è stato successivamente adattato all'esperienza cittadina e testato per la prima volta con il caso di Milano, pubblicato a settembre. In questo modo è possibile raccogliere l'opinione degli stakeholders locali su cosa funzioni per migliorare la gestione della scuola a livello cittadino e su quale tipo di azione debba essere priorizzata.

Il caso studio di Milano
Andrea Magarini, direttore del dipartimento di politica alimentare della città, ha curato lo sviluppo del caso di studio di Milano, i cui avanzamenti sono stati pubblicati pochi mesi fa sul sito del Consorzio di ricerca grazie al lavoro realizzato dallo stesso Magarini insieme a Mara Petruzzelli e Giudizia Galluccio. Il quadro nazionale della ristorazione scolastica in Italia definisce i pasti scolastici come servizi pubblici locali erogati su richiesta individuale. La gestione di tali servizi è affidata ai singoli comuni, i quali hanno la responsabilità della loro organizzazione, del finanziamento e dell'erogazione secondo

tre modalità: direttamente, tramite società in-house o affidandosi ad appaltatori esterni.
A livello centrale, il sistema è regolato da diverse linee guida nazionali emanate nel corso degli anni da vari ministeri, tra cui le Linee Guida Nazionali per i Servizi di Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute (2010), il Decreto sulle Mense Scolastiche Biologiche del Ministero dell'Agricoltura (2017), i Criteri Ambientali Minimi (CAM) per i servizi di ristorazione scolastica del Ministero dell'Ambiente (2020) e la Legge per le Filiere Corte del 2022.
Il caso di Milano evidenzia un servizio pubblico storico di oltre 125 anni, attualmente gestito in-house dall'azienda municipale Milano Ristorazione. Il programma serve ogni giorno 77 mila pasti (50 milioni all'anno) a più di 400 scuole e 180 nidi pubblici avvalendosi di un'azienda di stoccaggio per 10.000 tonnellate di prodotti all'anno, 22 cucine distrettuali, 2 cucine centrali e 180 piccole cucine interne nelle scuole d'infanzia.
Le mense sono inoltre rinnovate secondo principi di nudging comportamentale, secondo un programma di ricerca chiamato "Food Trades", volto a migliorare l'esperienza dei bambini.

A Milano la ristorazione scolastica rappresenta un vero e proprio catalizzatore per la trasformazione del sistema alimentare e, per promuovere un modello sano e sostenibile, il progetto si articola in cinque leve fondamentali:
l'approvvigionamento = la città punta su criteri di sostenibilità con un investimento di circa 25 milioni di euro all'anno e oltre 100 prodotti acquistati. Tra le iniziative di rilievo spicca l'approvvigionamento a "meno di 1 km" per alimenti chiave come riso, verdure fresche e yogurt.
trasformazione dietetica = aderendo al programma internazionale "Cool Food Pledge", Milano ha registrato una drastica riduzione dell'impronta carbonica dei menu, diminuendo dell'81% le proteine animali e aumentando di ben 8 volte l'impiego di proteine vegetali, quali legumi e noci.
partecipazione = il coinvolgimento della comunità è garantito da 120 commissioni mensa attive, che vedono la partecipazione di oltre 1.400 persone tra genitori, insegnanti e personale scolastico. All'interno di questa rete, 19 commissioni selezionate svolgono visite di controllo nelle mense servendosi di apposite check list e partecipano a incontri bimestrali di coordinamento con il Comune e con la società Milano Ristorazione.
monitoraggio = il controllo del servizio si divide tra la valutazione della qualità percepita e l'analisi della qualità distribuita. La prima viene esaminata da ispettori comunali, dalle commissioni dei genitori e tramite indagini sul gradimento dei bambini (legato all'introduzione di menu stagionali). La seconda si concentra sul monitoraggio quotidiano dello spreco alimentare nelle scuole primarie e secondarie, effettuando la pesatura dei piatti non consumati per mappare i consumi reali.

educazione e ricerca = l'azione educativa si concretizza nel progetto "School Food for Change", il quale adotta l'approccio integrato "Whole School Food Approach". Questo percorso prevede visite didattiche ad agricoltori e fornitori, incontri tra alunni e chef, attività di formazione per gli insegnanti e un costante coinvolgimento delle famiglie. Parallelamente, sul fronte della ricerca, la città collabora attivamente con le università configurandosi come un "laboratorio vivente" per studiare scientificamente i comportamenti alimentari, analizzando ad esempio i livelli di neofobia nei bambini.

Il caso studio di Montpellier

Ralf Nehmeh, ricercatore dell'Istituto Agro Montpellier, ha illustrato il secondo caso studio incentrato sul programma School Meal di Montpellier, approfondendo le buone pratiche nei programmi di refezione scolastica in tutto il mondo. Montpellier è una città al sud della Francia che presenta un elevato tasso di povertà urbana pari al 28% e gestisce un programma pasti che va oltre gli standard nazionali. In Francia, la responsabilità dell'organizzazione e dei finanziamenti dei pasti scolastici è decentrata ai comuni, e il servizio ricopre un ruolo più ampio: supportare le lezioni dei bambini, aiutarli a scoprire altre culture alimentari e promuovere pratiche più sostenibili.

La legge nazionale Egalim (2018) richiede il 50% di prodotti con etichette di qualità o ambientali, di cui almeno il 20% biologico, ma Montpellier supera questi requisiti attraverso il programma 'M'Accantin' Autrement' (la mia mensa in modo diverso).

Questa iniziativa è nata da una diagnosi mirata allo spreco alimentare che ha permesso di liberare risorse economiche da reinvestire nel miglioramento della qualità del servizio. L'obiettivo da raggiungere in termini di sostenibilità è che il 100% dei prodotti siano biologici o locali entro il 2026, basando l'offerta su menu rigorosamente stagionali.

La qualità viene garantita dalla scelta di privilegiare la cucina casalinga e l'uso di materie prime fresche, riducendo al minimo i cibi ultra-trasformati; una transizione che ha richiesto investimenti mirati sia nelle attrezzature di cucina sia nella formazione del personale.

Il successo di questo modello si basa su buone pratiche consolidate, come la transizione progressiva verso i menu a base vegetale, la diversificazione proteica e la forte attenzione alla riduzione degli sprechi. Il comune ha inoltre strutturato un sistema di approvvigionamento responsabile che valorizza i fornitori locali, adottando un approccio collaborativo che coinvolge attivamente famiglie, scuole e produttori nella governance del servizio, affiancando a tutto ciò percorsi di educazione alimentare e una totale trasparenza verso i cittadini.

Tale programma però comporta criticità interne ed esterne. Sul piano interno si riscontra la complessità burocratica di redigere appalti pubblici sostenibili, in quanto richiedono competenze specifiche, lo sviluppo di nuove professionalità e tempi di gestione molto più lunghi; inoltre anche le normative europee in termini di concorrenza pongono dei limiti alla possibilità di dare priorità diretta ed esclusiva alle fonti locali.

Sul piano esterno, invece, il programma deve fare i conti con l'aumento dei costi di produzione che colpisce soprattutto produttori locali e biologici. Per questo motivo, la sfida principale per il futuro è quella di mantenere standard qualitativi elevati e tariffe accessibili alle famiglie, all'interno di un contesto urbano con una forte vulnerabilità economica.

Le prospettive future per l'estensione dei casi studio comunali evidenziano già l'interesse manifestato da altre città. Nairobi, già riconosciuta come "campione maestro" dell'iniziativa "Cities Feeding the Future" e membro della "School Meals Coalition", ha richiesto supporto per organizzare e documentare in modo strutturato i dati relativi al proprio programma universale di alimentazione scolastica avviato nel 2023. Questo sistema assiste quasi 340.000 studenti, coprendo la fascia d'età che va dal nido fino alle scuole medie.

L'iniziativa è nata con l'obiettivo di contrastare il tasso di abbandono scolastico, che nelle aree informali della città, dove risiede il 60% della popolazione, raggiungeva il 25% a causa della fame. Grazie al programma, è stato possibile innalzare la frequenza scolastica al 98% attraverso un sistema logistico formato da cucine centralizzate e l'uso di braccialetti elettronici dotati di un "wallet" dedicato per ogni bambino.

Infine, anche Copenaghen ha espresso la volontà di essere inclusa come futuro caso studio, sottolineando il ruolo decisivo del mandato politico per guidare e consolidare i cambiamenti, oltre all'efficacia degli appalti pubblici come vera e propria leva per la sostenibilità.

Un esempio concreto di questo approccio è rappresentato dai tender per il caffè, strutturati inserendo specifici criteri climatici e di equità. Inoltre, Copenaghen si distingue per affiancare a queste soluzioni anche percorsi educativi che coinvolgono direttamente gli studenti nelle cosiddette "scuole alimentari".

LE RETI DEL CIBO IN VALLAGARINA

LESSICO ALIMENTARE DELLA VALLAGARINA

LIVING LAB – STATION FOR TRANSFORMATION HA INVITATO CITTADINE E CITTADINI, ASSOCIAZIONI, PRODUTTORI, SCUOLE, ENTI E REALTÀ DEL TERRITORIO A UN MOMENTO DI ASCOLTO E CONFRONTO PER COSTRUIRE INSIEME IL LESSICO ALIMENTARE DELLA VALLAGARINA

Il percorso Lessico alimentare è organizzato da Slow Food Trentino insieme a Trentino Social Tank nell'ambito dei progetti Station for Transformation. Il primo incontro si è tenuto a Rovereto il 21 luglio 2026.

Partecipazione, governance e advocacy. Ruolo delle amministrazioni, responsabilità ai diversi livelli, strumenti permanenti di confronto e capacità di incidere sulle politiche locali del cibo
Tavolo coordinato da Tommaso Martini

Dal tavolo di discussione è emersa innanzitutto una domanda preliminare: esiste già, in Vallagarina, una politica locale del cibo? Il territorio presenta iniziative, sperimentazioni e progetti sostenuti anche dalle amministrazioni, ma questi interventi non sembrano ancora determinare una politica, una politica dotata di obiettivi comuni, continuità e strumenti di governo. La presenza di singoli progetti può rappresentare un punto di partenza, ma rischia anche di diventare un alibi, qualora venga utilizzata per dimostrare che il tema è già affrontato senza compiere il passaggio verso una strategia più organica. I progetti possono quindi essere un trampolino verso una politica del cibo, ma diventano uno scoglio quando rimangono isolati, dipendenti da finanziamenti occasionali e privi di una prospettiva successiva. Affinché avvenga questo passaggio è necessaria una forte volontà politica, che può e deve essere sostenuta da una convinta azione di advocacy da parte delle associazioni che si occupano di questi temi.

Dalla consapevolezza individuale alla domanda collettiva
Dal tavolo è emersa una certa frammentazione che riguarda tanto la comunità quanto le istituzioni. In una realtà urbana come Rovereto appare più difficile riconoscersi come comunità, organizzarsi intorno a un problema e presentare istanze condivise rispetto a quanto può avvenire in un piccolo comune o in una frazione. Le persone possono essere consapevoli individualmente di alcune questioni, ma faticano a metterle in comune e a trasformarle in una domanda collettiva. Questa difficoltà è accentuata dalla presenza di interessi economici consolidati, che rendono più complesso mettere in discussione orientamenti produttivi e modelli di sviluppo dai quali dipende una parte significativa del territorio.

Una governance amministrativa ancora frammentata
Una criticità centrale riguarda l'assenza di una struttura amministrativa chiaramente incaricata di seguire le politiche del cibo. Un'analisi di questa situazione può richiamare anche l'evoluzione che il progetto politiche del cibo ha avuto a Trento. Le iniziative esistenti fanno spesso riferimento a uffici diversi, che erogano contributi o gestiscono singoli aspetti senza che vi sia un soggetto incaricato di governare il processo nel suo insieme e riconosciuto in questo ruolo. Dal tavolo è emerso come la circolazione delle informazioni e la collaborazione tra settori dipendano ancora troppo dai rapporti personali tra funzionari. Chi si occupa di scuole, verde, patrimonio pubblico, attività economiche, salute e politiche sociali può intervenire su questioni strettamente connesse al cibo senza disporre di un luogo stabile nel quale confrontarsi con gli altri settori.
Da questa constatazione deriva la necessità di individuare una funzione amministrativa riconoscibile, una risorsa dedicata oppure almeno un gruppo interassessorile e intersettoriale permanente. Non si tratta necessariamente di creare da subito una nuova struttura, quanto di assegnare con chiarezza la responsabilità di mantenere le relazioni, collegare i progetti e accompagnare il percorso nel tempo. Solo un investimento politico e una forte convinzione possono portare a questo risultato concreto.
Finanziamenti, orientamenti e continuità
La frammentazione si riflette anche nei finanziamenti pubblici. Il sostegno a progetti circoscritti non sempre è accompagnato da orientamenti chiari, criteri di valutazione, momenti di verifica e indicazioni su come gli esiti debbano contribuire a un disegno più ampio. In assenza di un pensiero organico, i contributi possono alimentare una successione di attività interessanti ma scarsamente collegate ad una politica più ampia.
Dal tavolo è quindi emersa l'esigenza di superare una logica basata esclusivamente sul finanziamento di singole iniziative. I progetti dovrebbero essere considerati come occasioni di sperimentazione dalle quali ricavare conoscenze, relazioni e indicazioni utili alle decisioni successive. Per compiere questo passaggio servono obiettivi leggibili, una valutazione degli esiti e la capacità di dare seguito alle pratiche che si dimostrano efficaci.
Riconoscere il carattere politico del cibo
Alla base di queste difficoltà è stata individuata una limitata consapevolezza pubblica del significato politico del cibo. Il cibo continua a essere considerato soprattutto per il suo valore commerciale o produttivo, mentre risultano meno riconosciute le sue relazioni con la prevenzione, la salute, la socialità, l'educazione, l'ambiente, l'organizzazione degli spazi urbani e la gestione dei beni comuni.
Questa mancanza di consapevolezza produce decisioni di corto raggio e impedisce di riconoscere come politiche del cibo anche scelte apparentemente settoriali. Ragionare di food policy significa invece considerare il sistema alimentare nella sua interconnessione con le diverse dimensioni della vita sociale, superando una lettura del cibo limitata al

prodotto o alla promozione delle produzioni locali.

Costruire un humus favorevole

La parola "humus" ha sintetizzato una parte importante della discussione. Prima ancora di istituire nuovi organismi, occorre creare un terreno culturale e amministrativo nel quale sia normale mettere in relazione il cibo con le diverse politiche pubbliche. La costruzione di questo humus richiede formazione, continuità e un investimento politico riconoscibile. Non può dipendere soltanto dalla sensibilità di un singolo amministratore o dalla disponibilità personale di alcuni funzionari. Richiede inoltre confronto con altre realtà ed esperienze, anche fuori dal Trentino.

Dal tavolo è emerso anche che a Rovereto il percorso sulle politiche del cibo è iniziato soltanto di recente. Il fermento che si è sviluppato negli ultimi mesi rappresenta quindi una risorsa da riconoscere, accompagnare e sostenere. Non si tratta di giudicare come insufficiente un processo appena avviato, ma di evitare che le prime iniziative rimangano fini a se stesse e non organiche alla determinazione di politiche, o si interrompano con la conclusione dei singoli progetti. Servono occasioni successive di confronto, un sostegno politico e amministrativo e la capacità di consolidare progressivamente la rete di persone, associazioni, competenze ed enti che si sta formando.

Una politica articolata su più livelli

Dal tavolo è emerso anche il problema della scala territoriale alla quale costruire le politiche del cibo. Il livello provinciale non può essere escluso né sostituito. La Provincia dispone infatti di importanti leve legislative, amministrative ed economiche e definisce criteri che condizionano settori come l'agricoltura, la ristorazione collettiva, la salute e l'utilizzo delle risorse pubbliche. Alcune trasformazioni richiedono necessariamente un indirizzo provinciale, perché nessun comune potrebbe affrontarle autonomamente.

Allo stesso tempo, il richiamo alle competenze provinciali non deve diventare un alibi per l'inazione locale. Esistono temi, servizi e attività sui quali possono intervenire soltanto i comuni o aggregazioni di comuni, grazie alla conoscenza diretta dei territori, alla gestione di spazi e servizi e alla vicinanza con le comunità. La politica del cibo deve quindi essere costruita su più livelli, distinguendo le responsabilità e le competenze ma collegandole tra loro.

Le comunità e i comuni possono far emergere i bisogni, costruire relazioni e avviare sperimentazioni. La Comunità della Vallagarina può coordinare interventi sovracomunali e affrontare questioni che superano i confini municipali. La Provincia può fornire indirizzi, risorse e strumenti normativi. Nessuno di questi livelli è sufficiente da solo e nessuno dovrebbe utilizzare l'assenza di iniziativa degli altri come giustificazione per non agire. È anche opportuno partire dai territori e dalle dimensioni più contenute per affrontare i temi, rendere scalabili le soluzioni e le proposte.

Dal progetto alla politica

Le sperimentazioni locali assumono particolare valore quando vengono osservate, valutate e messe in relazione. Un progetto può diventare un trampolino, anziché un alibi, quando è inserito in un percorso che prevede apprendimento, verifica, continuità e dialogo con gli enti che possiedono le competenze necessarie.

Una politica della Vallagarina potrebbe nascere proprio dalla capacità di connettere le esperienze esistenti, comprendere quali pratiche funzionano e trasformare quelle più significative in orientamenti condivisi. Il passaggio decisivo non consiste quindi nel moltiplicare le iniziative, ma nel costruire una capacità pubblica di leggerle insieme e di utilizzarle per modificare progressivamente programmi, servizi e decisioni.

Partecipazione e advocacy

L'advocacy è stata interpretata come il lavoro necessario per creare consapevolezza, produrre conoscenza e fare emergere una domanda politica. Si tratta dell'ingrediente quindi fondamentale per generare l'humus su cui possono essere innestati i processi di politica del cibo. La società civile non dovrebbe limitarsi a essere destinataria di contributi o partecipante occasionale a incontri pubblici, ma contribuire a individuare problemi, raccogliere elementi di conoscenza, formulare proposte e mantenere nel tempo l'attenzione sulle decisioni.

Dal tavolo è emersa la necessità di dotare questo processo di strumenti concreti: incontri pubblici periodici, dibattiti tematici, modalità continuative di ascolto, comunicazione delle iniziative esistenti, restituzione degli esiti e occasioni nelle quali verificare che cosa sia accaduto alle proposte avanzate. La partecipazione non dovrebbe esaurirsi in un singolo laboratorio, ma permettere alle persone di seguire il processo e comprendere se e come il proprio contributo sia stato considerato.

Il percorso dovrebbe inoltre valorizzare le conoscenze presenti nel territorio. È stato osservato come spesso un problema acquisisca legittimità soltanto quando viene presentato da un esperto esterno. Un sistema stabile di partecipazione dovrebbe invece riconoscere autorevolezza anche alle competenze diffuse, alle esperienze degli operatori e alle conoscenze maturate dalle comunità.

Le politiche del cibo producono spesso risultati nel medio e lungo periodo, mentre la politica tende a privilegiare interventi immediatamente visibili. Per questa ragione è necessario costruire continuità, rendere pubblici gli effetti delle scelte e attribuire al cibo un peso anche nella formazione del consenso e nella valutazione dell'operato delle amministrazioni.

Responsabilità condivise, ma non indistinte

Dal tavolo è emerso che la responsabilità del cambiamento non può essere attribuita soltanto alle istituzioni. Le trasformazioni del sistema alimentare coinvolgono la politica, la società civile, il mondo della ricerca, le imprese agricole, la cooperazione, la distribuzione, la scuola, il settore sanitario e i cittadini. Anche il mercato può favorire o

ostacolare determinate pratiche, ma non può sostituire la politica.
Le scelte di consumo possono orientare la produzione solamente entro i limiti imposti dal reddito, dal tempo disponibile, dalla possibilità di spostarsi e dall'accesso alle informazioni. Affidare il cambiamento alla sola capacità del consumatore di scegliere prodotti migliori significherebbe ignorare le disuguaglianze economiche e sociali. La responsabilità deve essere condivisa, ma le differenze di potere e di capacità di intervento tra i diversi soggetti devono rimanere riconoscibili.

Interessi economici, cooperazione e trasformazioni territoriali

La discussione sulle trasformazioni agricole ha permesso di mettere a fuoco alcuni nodi rilevanti per la governance. Dal tavolo è emerso come la presenza di interessi economici forti possa condizionare sia le scelte produttive sia la possibilità delle comunità di discuterle pubblicamente. Alcuni modelli coinvolgono infatti una parte consistente dell'economia locale e diventano, proprio per questo, difficili da mettere in discussione.
È stato evidenziato anche il ruolo ambivalente della cooperazione. Da un lato essa permette a molti piccoli produttori di rimanere attivi e rappresenta una risorsa fondamentale per il territorio; dall'altro può limitare l'autonomia delle singole aziende e orientare le produzioni sulla base delle esigenze del mercato e delle strutture più forti. La cooperazione va quindi riconosciuta come un interlocutore centrale, senza considerarla né come un ostacolo in sé né come l'unico soggetto capace di rappresentare il settore produttivo.
La questione riguarda, più in generale, chi debba orientare le trasformazioni territoriali. La ricerca può fornire conoscenze e indicazioni tecniche, le imprese conoscono le condizioni produttive, il mercato determina una parte della sostenibilità economica, le comunità vivono gli effetti delle trasformazioni e la politica dovrebbe comporre questi diversi interessi all'interno di una visione pubblica.
La profondità storica dei territori può rappresentare un criterio utile per evitare che le decisioni siano affidate esclusivamente alla convenienza economica del momento, senza però trasformarsi in una difesa immobile di ciò che esiste.

L'accesso al cibo come questione politica

La discussione sull'accesso al cibo, pur allargando il perimetro iniziale del tavolo, ha confermato il carattere profondamente politico del tema. Il cibo può costare troppo per chi lo acquista e, nello stesso tempo, essere pagato troppo poco a chi lo produce. La possibilità di scegliere dipende non soltanto dal reddito, ma anche dal tempo, dalle conoscenze, dalle reti di prossimità e dai servizi disponibili.
La formazione alimentare può contribuire a modificare alcune pratiche, ma rischia di diventare paternalistica quando pretende di compensare con l'educazione la mancanza di risorse economiche e di tempo. Le politiche pubbliche dovrebbero quindi accompagnare la formazione con interventi sulle condizioni materiali di accesso, riconoscendo che la

libertà di scelta non è distribuita in modo uguale.

Dal consumatore al cittadino

Dal tavolo è emersa la necessità di superare interventi rivolti unicamente alla persona intesa come consumatore. Le persone devono essere riconosciute anche come cittadini e soggetti politici, capaci di partecipare alla definizione delle priorità, valutare le scelte pubbliche e chiedere conto delle decisioni.
L'advocacy può trasformare sensibilità individuali e pratiche quotidiane in una domanda collettiva, mentre la governance deve predisporre luoghi nei quali questa domanda possa essere ascoltata e tradotta in decisioni. Partecipazione e governo delle politiche non rappresentano quindi due percorsi separati: senza partecipazione la governance rischia di essere distante dai territori, mentre senza strumenti di governo la partecipazione rischia di non produrre conseguenze.

Consolidare il percorso avviato

Il percorso dovrebbe proseguire consolidando la rete nata intorno ai primi incontri, garantendo una restituzione ai partecipanti e trasformando il confronto in uno spazio continuativo. Il futuro organismo di partecipazione non dovrebbe limitarsi a raccogliere opinioni, ma accompagnare i progetti, osservare le decisioni pubbliche, favorire il dialogo tra uffici e livelli amministrativi e contribuire alla formulazione di raccomandazioni.
Il passaggio decisivo sarà trasformare il fermento attuale in continuità istituzionale, affinché le iniziative esistenti non restino episodi separati ma diventino elementi di una politica del cibo per Rovereto e per la Vallagarina. Le parole che attraversano il confronto sono humus, consapevolezza, responsabilità, coordinamento, continuità, rete, cambiamento e partecipazione. Nel loro insieme indicano la necessità di costruire non soltanto nuovi progetti, ma una capacità collettiva di riconoscere il cibo come questione pubblica, governarne le connessioni e incidere stabilmente sulle decisioni.

Sunto finale

Come nominiamo oggi questo tema in Vallagarina?
Il tema viene nominato attraverso parole come frammentazione, individualismo, progetti, alibi, humus, partecipazione, consapevolezza, coordinamento, responsabilità, rete e cambiamento. La Vallagarina si trova in una fase iniziale: esistono progetti, sensibilità e soggetti attivi, ma non ancora una politica del cibo organica e riconoscibile.
Le criticità più urgenti e strutturali riguardano la difficoltà di trasformare le sensibilità individuali in domande collettive, l'assenza di una funzione amministrativa dedicata, la scarsa comunicazione tra settori, la dipendenza dai rapporti personali, la discontinuità dei finanziamenti e la limitata consapevolezza del cibo come questione pubblica trasversale. A queste si aggiungono la presenza di interessi economici forti e la difficoltà di distinguere le responsabilità dei diversi livelli istituzionali.
Le risorse già presenti sono il fermento recentemente avviato a Rovereto, i progetti

esistenti, le competenze diffuse, la disponibilità della società civile, le reti territoriali e la possibilità di mettere in relazione amministrazioni, ricerca, associazioni, mondo produttivo e comunità. Queste risorse devono però essere riconosciute, collegate e sostenute nel tempo.

Quale futuro alimentare sarebbe desiderabile per la Vallagarina?

Il futuro desiderabile è quello di un territorio nel quale il cibo venga riconosciuto come materia di politica pubblica e non soltanto come prodotto o settore economico. Una Vallagarina capace di collegare salute, agricoltura, educazione, ambiente, servizi, spazio pubblico e sviluppo locale, costruendo responsabilità chiare e forme permanenti di partecipazione.

Per raggiungerlo servono un mandato politico riconoscibile, una funzione amministrativa di coordinamento, un gruppo interassessorile e intersettoriale, un dialogo stabile tra comuni, Comunità della Vallagarina e Provincia e un luogo permanente di confronto con la società civile. Il livello provinciale deve assumere le responsabilità legislative ed economiche che gli competono, mentre comuni e aggregazioni di comuni devono intervenire sui temi, sui servizi e sulle attività che dipendono direttamente dalla dimensione locale.

Le prime azioni possibili consistono nel dare continuità agli incontri, organizzare dibattiti tematici, attivare strumenti permanenti di ascolto e restituzione, comunicare ciò che già esiste, collegare i soggetti attivi e verificare nel tempo gli effetti delle proposte. Occorre inoltre accompagnare le sperimentazioni affinché possano produrre apprendimento e trasformarsi, quando funzionano, in indirizzi e politiche più stabili.

Nel Lessico alimentare della Vallagarina dovrebbero quindi entrare le parole humus, partecipazione, cittadinanza, consapevolezza, responsabilità, coordinamento, continuità, rete, ascolto, restituzione, advocacy, governance, cambiamento, prossimità, cooperazione, accessibilità, equità e profondità storica.

Agricoltura, biodiversità e transizione ecologica

Rapporto tra città, territori agricoli e aree montane; monoculture, paesaggio, crisi climatica, biodiversità, accesso alla terra, mercati locali e canali distributivi.

Tavolo coordinato da Marta Villa

Dal tavolo è emersa innanzitutto la necessità di considerare la Vallagarina nella sua dimensione verticale. Il sistema agricolo locale non coincide con il solo fondovalle, ma comprende la città, i versanti, i paesi di media montagna e le valli laterali. Questa configurazione permette di osservare da vicino le relazioni tra aree urbane, territori agricoli e montagna, ma anche le tensioni che le attraversano: consumo di suolo, disponibilità dell'acqua, abbandono dei terreni marginali, specializzazione produttiva e progressivo indebolimento delle relazioni tra chi produce il cibo e chi vive nelle città.

L'agricoltura della Vallagarina deve quindi essere letta come parte di un sistema territoriale complesso. Le trasformazioni del fondovalle condizionano i versanti e le aree montane, così come ciò che accade nelle zone più alte incide sulla disponibilità d'acqua, sulla stabilità dei suoli, sul paesaggio e sui servizi ecosistemici dell'intera valle.

La ristorazione come luogo di conoscenza

Dal tavolo è emerso che, per molti cittadini, la conoscenza dei prodotti e delle produzioni locali avviene soprattutto attraverso la ristorazione. Ristoranti, osterie e altri esercizi possono svolgere una funzione di mediazione tra agricoltura e città, facendo conoscere carni, ortaggi, formaggi e altre produzioni che difficilmente entrano nei normali circuiti di acquisto.

La ristorazione non è quindi soltanto un canale commerciale, ma può diventare un luogo di racconto del territorio. Per svolgere questa funzione deve però costruire rapporti continuativi con i produttori, dichiarare con chiarezza la provenienza delle materie prime e contribuire a rendere comprensibili le condizioni nelle quali il cibo viene prodotto. Diversamente, il richiamo al territorio rischia di ridursi a elemento comunicativo, senza sostenere concretamente le aziende agricole locali.

Una biodiversità ostacolata dalla specializzazione

Uno dei nodi principali riguarda la difficoltà di introdurre coltivazioni differenti in un territorio fortemente orientato verso poche produzioni. Dal tavolo è emerso che la biodiversità agricola non dipende soltanto dalla volontà del singolo agricoltore. La disponibilità delle infrastrutture, l'organizzazione dei consorzi irrigui, le indicazioni tecniche, i canali commerciali e il sistema cooperativo possono rendere più facile continuare con le colture dominanti e molto più difficile sperimentare alternative.

L'accesso all'acqua rappresenta un esempio concreto. In alcune aree i sistemi irrigui risultano organizzati principalmente intorno alle esigenze della viticoltura. Chi prova a coltivare ortaggi o altre specie può quindi incontrare difficoltà anche quando è socio del consorzio o dispone di un terreno adatto. La mancanza d'acqua non è soltanto una conseguenza della crisi climatica: può derivare anche dai criteri con cui la risorsa viene distribuita e dalle priorità assegnate alle diverse produzioni.

Dal tavolo è emersa perciò la necessità di accompagnare chi intende avviare coltivazioni differenti. Diversificare non significa semplicemente invitare gli agricoltori a cambiare, ma garantire accesso all'acqua, assistenza tecnica, strumenti adeguati, possibilità di trasformazione e sbocchi commerciali.

Terreni disponibili, ma accesso precario

La discussione ha mostrato una situazione apparentemente contraddittoria: esistono terreni incolti o sottoutilizzati, ma questo non significa che l'accesso alla terra sia semplice. Alcuni appezzamenti vengono concessi gratuitamente o con accordi temporanei, ma chi li coltiva non dispone di una tutela sufficiente per programmare investimenti e attività nel medio periodo. Il terreno può essere venduto o ritirato e i contratti vengono spesso rinnovati per periodi molto brevi.
Questa precarietà scoraggia la cura del suolo, la costruzione di impianti, il miglioramento della fertilità e tutte le attività che richiedono alcuni anni per produrre risultati. Dal tavolo è quindi emersa l'esigenza di trovare formule capaci di mettere in relazione i proprietari di terreni non coltivati con chi desidera lavorarli, garantendo però una durata adeguata e condizioni chiare.
Un altro ostacolo è rappresentato dalla frammentazione fondiaria. Attraverso le successioni, uno stesso terreno può essere suddiviso tra molti eredi e trasformarsi in una somma di particelle molto piccole, appartenenti a proprietari diversi. Ciò rende difficile ricomporre superfici sufficienti per un'attività agricola, soprattutto nelle aree marginali e nelle valli laterali. Sarebbero necessari strumenti di coordinamento, associazione o ricomposizione che permettano di utilizzare insieme terreni oggi frammentati e spesso abbandonati.

Il ruolo ambivalente della cooperazione

Dal tavolo è emersa una riflessione sul ruolo della cooperazione agricola trentina. Essa ha consentito a molti piccoli produttori di restare sul mercato, garantendo strutture di trasformazione, assistenza tecnica e possibilità commerciali che difficilmente potrebbero essere costruite individualmente. Allo stesso tempo, il sistema tende a privilegiare produzioni standardizzate, appezzamenti facilmente lavorabili, quantità elevate e filiere già consolidate.
Questo orientamento può lasciare ai piccoli produttori e alle colture alternative soprattutto i terreni marginali, più difficili da raggiungere, irrigare e lavorare. Può inoltre rafforzare le monoculture, perché le strutture collettive sono organizzate per ricevere, trasformare e vendere alcune produzioni, mentre faticano a sostenere una pluralità di colture in piccole quantità.
Il problema non è quindi contrapporre la cooperazione alla biodiversità, ma comprendere come la cooperazione possa evolvere. Un sistema nato per dare forza ai piccoli produttori potrebbe sostenere anche forme di diversificazione, condivisione delle attrezzature, certificazione collettiva, trasformazione su piccola scala e commercializzazione di produzioni meno uniformi.

I costi della certificazione biologica

Un punto concreto ha riguardato i costi e gli adempimenti della certificazione biologica. Per una piccola azienda, le visite annuali e le procedure richieste possono avere un peso molto elevato rispetto al volume della produzione. Il risultato è che alcuni agricoltori adottano pratiche biologiche o biodinamiche, ma rinunciano alla certificazione ufficiale.
Questa situazione produce una doppia difficoltà. Da una parte, il produttore non può comunicare formalmente il metodo utilizzato; dall'altra, il consumatore può riconoscere il valore di quella produzione soltanto attraverso un rapporto personale di fiducia. Tale rapporto può funzionare nei mercati di prossimità, ma non permette di accedere a determinati canali commerciali, soprattutto quando il prodotto deve essere trasformato, distribuito o esportato.
Dal tavolo è emersa come possibile risposta la certificazione di gruppo, accompagnata da una semplificazione degli adempimenti per le aziende di piccole dimensioni. La certificazione non dovrebbe diventare una barriera che penalizza proprio le realtà più coerenti con gli obiettivi di tutela del suolo, della biodiversità e della salute.

Cibo, reddito e accessibilità

Il confronto ha evidenziato una contraddizione centrale: da un lato si chiede un'agricoltura più attenta alla salute, al suolo e alla biodiversità; dall'altro una parte crescente della popolazione sceglie il cibo principalmente in base al prezzo. La disponibilità economica condiziona tanto chi produce quanto chi acquista.
Per l'agricoltore, il reddito determina la possibilità di adottare pratiche più complesse, affrontare periodi di conversione, ridurre le rese e sostenere i costi della certificazione. Per il cittadino, la riduzione del potere d'acquisto può rendere difficilmente accessibili i prodotti biologici o provenienti da piccole filiere, anche quando ne riconosce il valore.
Dal tavolo è emerso che il cibo deve essere considerato contemporaneamente come salute e come reddito. Non è sufficiente invitare le persone a scegliere meglio, se il sistema rende alcune scelte economicamente impraticabili. Allo stesso modo, non è possibile chiedere agli agricoltori di produrre diversamente senza garantire condizioni di sostenibilità economica.
Anche i canali distributivi hanno un ruolo. La grande distribuzione tende a privilegiare prodotti uniformi, disponibili continuativamente e facilmente comparabili sul prezzo. Le produzioni locali, stagionali e di piccola scala necessitano invece di mercati, ristorazione, gruppi organizzati e altre forme di distribuzione capaci di riconoscerne le caratteristiche. Rafforzare i mercati locali significa quindi costruire infrastrutture commerciali, logistiche e relazionali, non soltanto organizzare momenti occasionali di vendita.

La perdita delle capacità

Un'altra criticità riguarda la progressiva perdita di conoscenze e capacità pratiche, sia tra

i produttori sia tra i cittadini. Dal tavolo è emerso che la specializzazione e la dipendenza dalle indicazioni tecniche possono ridurre l'autonomia degli agricoltori. Le competenze richieste per gestire aziende diversificate, osservare il suolo, adattare le colture, conservare le sementi e reagire ai cambiamenti climatici rischiano di indebolirsi quando il sistema è organizzato intorno a poche produzioni e a protocolli standardizzati.
Una perdita analoga riguarda chi acquista e consuma. La diffusione di alimenti pronti e di una dieta costruita intorno a un numero limitato di prodotti riduce la capacità di riconoscere, scegliere, conservare e cucinare una maggiore varietà di cibi. La biodiversità non dipende soltanto da ciò che viene coltivato, ma anche dalla presenza di persone disposte e capaci di utilizzare quella varietà.
La transizione ecologica richiede quindi una ricostruzione delle competenze lungo tutta la filiera. Non basta produrre specie differenti se mancano i canali per trasformarle, venderle, cucinarle e inserirle nelle abitudini alimentari.

Formazione agricola ed educazione alimentare
Il tavolo ha attribuito un ruolo centrale alla formazione. È emersa la percezione che una parte dell'istruzione tecnica agricola sia ancora fortemente orientata verso modelli produttivi intensivi, trattamenti standardizzati e impiego della chimica, mentre l'agricoltura biologica, l'agroecologia, la diversificazione e la salute del suolo occupano uno spazio più limitato.
Le scelte formative non sono neutrali: contribuiscono a definire che cosa venga considerato professionalmente corretto, economicamente razionale e tecnicamente possibile. Modificare programmi, impostazioni e pratiche didattiche significa quindi incidere sul futuro dell'agricoltura.
Dal tavolo è emersa anche l'importanza dell'educazione alimentare nelle scuole, attraverso orti, lettura delle etichette, conoscenza delle filiere e confronto con i produttori. Tuttavia, è stato sottolineato che bambini e ragazzi rappresentano soltanto una parte della popolazione. Per produrre un cambiamento sistemico servono occasioni formative rivolte anche agli adulti, ai consumatori, agli operatori economici, agli amministratori e agli stessi agricoltori.

Crisi climatica e resistenza al cambiamento
La crisi climatica attraversa l'intero confronto. Grandinate, siccità, temperature elevate e riduzione della disponibilità d'acqua non sono state considerate come scenari lontani, ma come fenomeni già visibili nel territorio. In alcune aree montane l'acqua comincia a mancare in periodi nei quali, fino a pochi anni fa, non rappresentava un problema. Ciò modifica la possibilità di coltivare, allevare, gestire i pascoli e mantenere i servizi nelle aree più alte.

Dal tavolo è emersa anche la difficoltà di comunicare la crisi climatica. La consapevolezza delle trasformazioni in corso può generare paura e rifiuto, perché riconoscerne pienamente la gravità implica mettere in discussione abitudini, consumi e modelli economici. Proporre un cambiamento totale e immediato può aumentare la distanza, mentre individuare passaggi concreti e accessibili può favorire un coinvolgimento progressivo.
Allo stesso tempo, è stato osservato che il cambiamento non può essere affidato soltanto ai comportamenti individuali. Le scelte personali hanno valore, ma producono effetti limitati se non vengono accompagnate da politiche, infrastrutture e condizioni economiche che le rendano realistiche. La transizione deve quindi essere sistemica, sostenuta dalle istituzioni e costruita con la partecipazione delle comunità.

L'acqua come prima priorità
Nel confronto sul futuro desiderabile, l'acqua è stata individuata come la priorità principale. Il tema comprende la disponibilità della risorsa per l'agricoltura, le perdite delle reti, la raccolta dell'acqua piovana, il riutilizzo, la gestione urbana e la distribuzione tra produzioni e territori.
Tra le prime azioni proposte vi sono l'introduzione di sistemi di raccolta delle acque meteoriche negli edifici nuovi o ristrutturati, la riduzione delle dispersioni, il recupero delle acque per usi compatibili e un investimento sulle infrastrutture pubbliche. È emersa però la necessità di non trasformare queste misure in semplici obblighi a carico dei singoli. Le norme dovrebbero essere accompagnate da strumenti tecnici, incentivi e interventi pubblici che rendano possibile l'adeguamento.
Per arrivare a decisioni di questo tipo non basta la sensibilità individuale. Dal tavolo è emersa la necessità di un'azione comune di pressione e proposta, capace di coinvolgere associazioni di categoria, organizzazioni agricole, realtà ambientaliste, cittadini e amministrazioni. L'acqua è un bene comune e la sua gestione non può essere lasciata alla forza contrattuale dei singoli settori.

Ricostruire comunità attraverso progetti concreti
La seconda priorità individuata riguarda la socialità e il senso di comunità. L'individualismo e la scarsa conoscenza reciproca rendono più difficile affrontare problemi che, per loro natura, richiedono risposte collettive. Molte persone possono condividere le stesse preoccupazioni senza saperlo e continuare ad agire separatamente.
Dal tavolo è emerso che la comunità non si ricostruisce soltanto attraverso incontri teorici. Sono necessari progetti concreti, legati a bisogni riconoscibili e capaci di produrre un risultato visibile. Un orto condiviso, una comunità energetica, il recupero di una fontana, la cura di un sentiero o la gestione comune di uno spazio possono creare relazioni perché richiedono collaborazione e restituiscono un vantaggio collettivo.

Per avviare questi processi serve un "enzima sociale": un soggetto capace di riconoscere il bisogno, convocare le persone, trovare le prime risorse e accompagnare l'attività. Può essere un'associazione, una circoscrizione, un gruppo informale, un'amministrazione o una rete nata dal basso. Il suo compito non è sostituirsi alla comunità, ma creare le condizioni perché essa possa organizzarsi.
È emerso anche che i progetti dovrebbero avere tempi, obiettivi e risultati leggibili. Un'attività circoscritta può essere più coinvolgente di un percorso indefinito, perché permette di vedere l'effetto del lavoro comune e di costruire fiducia per iniziative successive.

Ricerca e innovazione orientate da finalità pubbliche
La terza priorità riguarda la ricerca e l'innovazione. Dal tavolo è emersa fiducia nella capacità della ricerca scientifica e tecnologica di offrire strumenti per affrontare il cambiamento climatico, ridurre le emissioni, migliorare la gestione delle risorse e sviluppare varietà più resistenti. Allo stesso tempo, è stato sottolineato che la tecnologia non è neutrale.
Gli investimenti nella ricerca possono essere orientati principalmente dalla redditività e dalle esigenze dei settori economicamente più forti, oppure da finalità pubbliche come la tutela della biodiversità, la riduzione della chimica, la salute del suolo, l'adattamento climatico e il sostegno alle aziende di piccola scala.
Il futuro desiderabile non consiste quindi soltanto nel potenziare gli istituti di ricerca presenti sul territorio, ma nel chiarire quali obiettivi debbano perseguire. Le risorse pubbliche dovrebbero privilegiare progetti coerenti con una transizione ecologica effettiva e valutati anche sulla base delle conseguenze ambientali e sociali. Innovazione significa anche migliorare le tecniche esistenti, ridurre gli sprechi, rafforzare le energie rinnovabili e costruire soluzioni adatte alle caratteristiche della Vallagarina.

Bonificare, deimpermeabilizzare e riportare il verde
Tra le priorità sono stati indicati anche il risanamento delle aree industriali inquinate o abbandonate, la riduzione delle superfici asfaltate e l'aumento della vegetazione nelle città. Il fondovalle è stato descritto come un territorio fortemente consumato, nel quale industria, viabilità ed espansione urbana hanno sottratto suolo e prodotto situazioni che richiedono interventi di bonifica.
Il futuro desiderabile comprende il recupero di questi spazi, la piantumazione di alberi e la sostituzione dell'asfalto con superfici permeabili ovunque sia possibile. Queste azioni possono ridurre le temperature urbane, migliorare l'assorbimento dell'acqua, aumentare la qualità degli spazi pubblici e ricostruire continuità ecologiche tra città e territori agricoli.
Dal tavolo è emerso che anche il paesaggio vegetale costruito dall'uomo può svolgere

funzioni ecologiche importanti. Non si tratta di contrapporre una natura incontaminata alla città, ma di ripensare gli insediamenti affinché contribuiscano alla vivibilità e all'adattamento climatico.

Superare l'autoreferenzialità territoriale
Un ultimo elemento riguarda l'atteggiamento delle amministrazioni e delle comunità verso il proprio territorio. La presenza di montagne, boschi e aree agricole può alimentare l'immagine di un ambiente automaticamente sano, nascondendo consumo di suolo, inquinamento, monoculture, scarsità d'acqua e perdita di biodiversità.
Dal tavolo è emersa la necessità di uno sguardo più critico e meno autoreferenziale. La Vallagarina non deve considerarsi protetta dai problemi globali soltanto perché circondata da paesaggi verdi. Al tempo stesso, può imparare dalle esperienze di altri territori che hanno già affrontato criticità simili.
Il confronto e lo scambio tra comuni, valli e regioni permettono di evitare la continua reinvenzione delle stesse soluzioni. Le pratiche sviluppate altrove non devono essere copiate in modo automatico, ma comprese e adattate alle caratteristiche locali. Superare il campanilismo significa riconoscere che molti problemi attraversano i confini amministrativi e richiedono conoscenze e alleanze più ampie.

Un'agricoltura inserita in una politica territoriale
Nel complesso, dal tavolo è emersa l'immagine di un'agricoltura che non può essere trattata come un settore isolato. L'accesso alla terra dipende dalle norme sulle successioni e dalla pianificazione urbanistica; la biodiversità dipende dall'acqua, dai consorzi, dalla ricerca e dai mercati; il biologico dipende dai costi della certificazione; la sostenibilità economica dipende dal reddito delle famiglie e dai canali distributivi; l'adattamento climatico dipende dalle infrastrutture, dalla formazione e dalle politiche pubbliche.
La transizione ecologica richiede quindi una politica territoriale capace di mettere in relazione agricoltura, città, montagna, acqua, suolo, salute, formazione, ricerca e comunità. Non può essere lasciata soltanto alla responsabilità del singolo produttore o consumatore. Le persone possono avviare pratiche e sperimentazioni, ma servono condizioni collettive che permettano a quelle pratiche di consolidarsi e diffondersi.

Sunto finale
Come nominiamo oggi agricoltura, biodiversità e transizione ecologica in Vallagarina?
Il tema viene nominato attraverso parole come verticalità, monocultura, acqua, frammentazione, precarietà, reddito, salute, competenze, cooperazione, comunità e transizione.
La Vallagarina appare come un territorio nel quale convivono città, fondovalle

agricolo, versanti e aree montane, ma nel quale queste componenti non sono ancora sufficientemente connesse. L'agricoltura è condizionata dalla specializzazione produttiva, dall'organizzazione dell'acqua, dalla frammentazione fondiaria e da sistemi commerciali che favoriscono quantità, uniformità e continuità dell'offerta.

Quali criticità risultano più urgenti o strutturali?
Le criticità principali sono la scarsità e la distribuzione diseguale dell'acqua, la prevalenza delle monoculture, la difficoltà di introdurre coltivazioni differenti, la precarietà nell'accesso ai terreni e la frammentazione delle proprietà.
A queste si aggiungono i costi della certificazione biologica per le piccole aziende, la perdita di competenze agricole e alimentari, la debolezza dei canali locali di commercializzazione, il consumo di suolo, l'abbandono o l'inquinamento di alcune aree industriali e una formazione tecnica ancora poco orientata alla diversificazione e all'agroecologia.
La crisi climatica rende più urgenti problemi già esistenti e mostra che le risposte non possono essere affidate soltanto ai comportamenti individuali.

Quali segnali di cambiamento e risorse sono già presenti?
Tra le risorse emerse vi sono piccoli produttori che sperimentano colture diverse, terreni incolti potenzialmente recuperabili, pratiche biologiche, ristoratori capaci di raccontare le produzioni locali, esperienze educative nelle scuole e soggetti interessati a costruire reti.
Sono presenti anche istituti di ricerca, organizzazioni agricole, associazioni e amministrazioni che potrebbero contribuire alla transizione. Il loro potenziale dipende però dalla capacità di lavorare verso obiettivi condivisi e non soltanto all'interno di singoli settori.
Una risorsa importante è rappresentata anche dai progetti comunitari concreti, capaci di mettere in relazione persone che altrimenti non collaborerebbero.

Quale futuro agricolo e alimentare sarebbe desiderabile?
Il futuro desiderabile è quello di una Vallagarina meno dipendente dalle monoculture, capace di conservare l'acqua, recuperare i terreni abbandonati, proteggere il suolo e sostenere una pluralità di aziende e produzioni.
È stato immaginato un territorio nel quale città e agricoltura siano maggiormente connesse, le aree industriali compromesse vengano bonificate, le superfici urbane siano più permeabili e alberate e la montagna continui a disporre delle risorse necessarie per essere abitata e coltivata.
La ricerca dovrebbe essere orientata da finalità pubbliche e la cooperazione dovrebbe sostenere anche le piccole produzioni, la biodiversità e la trasformazione su scala locale. I cittadini dovrebbero poter accedere a un cibo sano senza che questo diventi un privilegio

legato esclusivamente al reddito.

Quali condizioni, strumenti e alleanze servono?
Servono politiche comuni sull'acqua, interventi contro le dispersioni, sistemi di raccolta delle acque meteoriche e criteri di distribuzione che riconoscano una pluralità di colture e necessità.
Per l'accesso alla terra occorrono accordi più stabili, strumenti di incontro tra proprietari e agricoltori e forme di ricomposizione o gestione collettiva delle particelle frammentate.
Per sostenere il biologico sono necessarie semplificazioni e certificazioni di gruppo. Per la commercializzazione servono mercati locali, ristorazione, reti logistiche e canali capaci di valorizzare produzioni stagionali e quantità limitate.
Le alleanze dovrebbero coinvolgere produttori, cooperative, associazioni di categoria, organizzazioni ambientaliste, istituti di ricerca, scuole, ristorazione, cittadini e amministrazioni. Questi soggetti possono svolgere anche un'azione comune di proposta e pressione nei confronti dei decisori pubblici.

Quali prime azioni possono essere attivate?
Le prime azioni indicate sono la riduzione delle perdite idriche, la raccolta dell'acqua piovana, il sostegno alle coltivazioni diverse da quelle dominanti e la costruzione di accordi più sicuri per l'utilizzo dei terreni incolti.
Si possono inoltre avviare progetti comunitari circoscritti, come orti condivisi, recupero di fontane, cura di sentieri o gestione collettiva di spazi, individuando soggetti capaci di svolgere la funzione di "enzima sociale".
Altre azioni riguardano l'orientamento dei finanziamenti alla ricerca, il rafforzamento della formazione agroecologica, la bonifica delle aree compromesse, la deimpermeabilizzazione degli spazi urbani e lo scambio con territori che hanno già sperimentato possibili soluzioni.

Quali parole devono entrare nel Lessico alimentare della Vallagarina?
Nel Lessico dovrebbero entrare le parole verticalità, biodiversità, acqua, suolo, accesso alla terra, frammentazione, monocultura, diversificazione, cooperazione, biologico, certificazione, reddito, salute, competenze, formazione, ristorazione, mercati locali, comunità, adattamento, ricerca, innovazione, bonifica, deimpermeabilizzazione, partecipazione e responsabilità collettiva.

LA STAZIONE COME LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE
INTERVISTA AD ARIANNA MIORANDI, ASSESSORA ALLA CURA E AL BENESSERE SOCIALE DEL COMUNE DI ROVERETO E DELEGATA PER IL PROGETTO STATION FOR TRANSFORMATION

di Martina Paoluzzi e Tommaso Martini

Station for Transformation, o S4T, trasforma alcuni spazi inutilizzati dell'areale ferroviario di Rovereto in un polo pubblico-civico dedicato alla transizione ecologica della Vallagarina. Il progetto intreccia rigenerazione urbana, partecipazione, inclusione sociale, tutela della biodiversità e politiche del cibo.

Quando nasce Station for Transformation e quali sono le sue dimensioni?
Il progetto è stato elaborato e presentato nel 2023 nell'ambito della European Urban Initiative – Innovative Actions, una call della Commissione europea riservata alle città e dedicata a progetti innovativi e replicabili. La fase operativa è iniziata il 1° marzo 2024 e si concluderà il 31 agosto 2027.
Il Comune di Rovereto è capofila di una rete molto articolata. Il valore complessivo del progetto è di circa 6,25 milioni di euro, dei quali quasi 5 milioni finanziati dal Fondo europeo di sviluppo regionale. È quindi un intervento molto strutturato, che comprende sia la rigenerazione fisica degli spazi sia un ampio programma di attività, ricerca e sperimentazione.

Perché avete scelto proprio l'area della stazione ferroviaria?
La stazione è un luogo attraversato ogni giorno da persone differenti: non appartiene soltanto alla città, ma a tutta la Vallagarina e a chi arriva, parte o transita da Rovereto. Abbiamo quindi immaginato di trasformare spazi inutilizzati o sottoutilizzati in un hub pubblico-civico, nel quale istituzioni e comunità possano incontrarsi e sviluppare azioni sulla sostenibilità ambientale, sulla biodiversità e sulle trasformazioni sociali. Il progetto non riguarda soltanto l'edificio ferroviario: comprende anche l'ex Bar IRIS, di proprietà comunale, posto di fronte alla stazione, e attività diffuse nei comuni della Vallagarina.

Che cosa intendete per hub pubblico-civico?
Uno spazio che non sia semplicemente gestito dall'amministrazione e utilizzato passivamente dai cittadini, ma costruito attraverso la collaborazione tra soggetti pubblici, associazioni, università, imprese sociali e comunità locali.
Le azioni devono rispondere alle sfide del cambiamento climatico e della perdita di biodiversità, ma anche essere accessibili, inclusive e capaci di produrre relazioni. I

riferimenti sono i principi del New European Bauhaus: sostenibilità, inclusione e qualità degli spazi. All'interno di questa cornice lavoriamo sull'agroalimentare, sulle città verdi, sul turismo sostenibile, sull'inclusione sociale e sulla capacità delle comunità di immaginare il proprio futuro.

Quali saranno concretamente gli spazi di Station for Transformation?
Gli spazi principali sono quattro. Clorofilla, al piano terra negli spazi dell'ex edicola, racconterà attraverso immagini, mappe, suoni, installazioni ed esperienze come la Vallagarina sta reagendo alla crisi climatica e alla perdita di biodiversità.
Innesti, al primo piano della stazione, sarà uno spazio di co-creazione: una piazza di incontro e progettazione con coworking, living lab, studio per podcast e video, serra verticale, giardino pensile e biblioteca degli oggetti.
IRIS, negli spazi dell'ex Bar IRIS, sarà dedicato al cibo: una cucina climatica di comunità, un luogo di incontro, trasformazione alimentare, formazione, sperimentazione e ristorazione popolare.
La Foresta – Accademia di comunità, nell'ala nord della stazione, è già attiva e propone attività accessibili e pratiche su sostenibilità, riuso, autoproduzione, tutela ambientale e costruzione di comunità.

Il progetto mantiene quindi una forte dimensione territoriale, non limitata alla città di Rovereto.
Sì. La Comunità della Vallagarina è uno dei partner centrali proprio perché la stazione serve un territorio più ampio. Le azioni sviluppate negli spazi di Rovereto devono poter uscire dalla stazione, essere sperimentate nei comuni della Vallagarina e, quando possibile, diventare replicabili.
L'obiettivo non è concentrare tutto in un unico edificio, ma creare un punto di riferimento dal quale possano partire attività diffuse. Per questo sono stati previsti anche percorsi nelle piazze, nei parchi, nelle scuole e nei territori periferici.

Quali soggetti partecipano alla realizzazione del progetto?
Il Comune di Rovereto è capofila. La rete comprende la Comunità della Vallagarina, La Foresta – Accademia di comunità, il Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale dell'Università di Trento, Campomarzio, Europe Consulting, Trentino Social Tank, Brave New Alps e il Centro per la Cooperazione Internazionale.
Un interlocutore indispensabile è inoltre Rete Ferroviaria Italiana, insieme al Gruppo FS, perché molti degli spazi sono di proprietà ferroviaria e sono stati concessi gratuitamente al Comune. Senza questa disponibilità la rigenerazione dell'area non sarebbe stata possibile.
Station for Transformation si confronta anche con altre città europee. In che modo?

Una caratteristica richiesta dalla European Urban Initiative è la trasferibilità delle sperimentazioni. Le città partner sono Nova Gorica, in Slovenia, Granada, in Spagna, e Pireo, in Grecia. Nova Gorica sta lavorando a un giardino commestibile e interculturale, Granada a uno spazio pubblico capace di funzionare come rifugio climatico e Pireo alla riattivazione di un chiosco comunale come micro-hub comunitario. Il confronto consente anche a Rovereto di osservare soluzioni diverse e di collocare la propria esperienza in una rete europea.

Come è diventato centrale il tema del cibo?

Il cibo è una delle lenti attraverso cui affrontiamo la sostenibilità ambientale e la biodiversità, ma progressivamente è diventato un asse sempre più importante del progetto. Permette infatti di tenere insieme produzione agricola, clima, salute, accesso alle risorse, inclusione sociale, educazione e relazioni tra città e territorio rurale. Non vogliamo limitarci a parlare di prodotti o di consumo. Vogliamo interrogarci su come ciò che mangiamo in Vallagarina possa essere prodotto maggiormente nel territorio, in equilibrio con gli ecosistemi, assicurando dignità a chi lavora e diventando uno strumento di incontro e integrazione.

Quale funzione avrà l'ex bar IRIS all'interno di questo percorso?

IRIS sarà il principale spazio fisico dedicato al cibo. L'idea è costruire un luogo aperto alle scuole, alle associazioni, ai cittadini, alle imprese e alle realtà che si occupano di agricoltura, cucina, innovazione alimentare e ricerca. Abbiamo mantenuto lo storico nome, trasformandolo in un acronimo, IRIS: Idee, Radici, Inclusione, Sapori.

Potrà ospitare laboratori di trasformazione condivisi, percorsi di educazione alimentare, incontri rivolti alla comunità e ai professionisti, sessioni di cucina comunitaria e una mensa popolare. Non sarà soltanto un luogo nel quale mangiare, ma uno spazio per sperimentare e discutere le politiche del cibo.

In questo periodo stiamo definendo più precisamente il programma, il modello di gestione e le condizioni che dovranno consentire allo spazio di proseguire anche dopo la conclusione del finanziamento europeo.

Il cibo è stato anche il tema dei progetti sperimentali finanziati da Station for Transformation. Qual è l'obiettivo di questo altro aspetto del progetto?

Fin dalla progettazione avevamo previsto una parte del budget da destinare direttamente alle realtà del territorio. Abbiamo quindi pubblicato un bando da 400.000 euro per sostenere progetti sperimentali capaci di utilizzare il cibo come punto di partenza per la rigenerazione territoriale.

Le proposte affrontano il cibo nelle sue diverse dimensioni: ambientale, sociale, educativa, culturale e comunitaria. In questo modo associazioni e gruppi che inizialmente non facevano parte del partenariato sono entrati nella rete di Station for Transformation, portando competenze e sperimentazioni nuove.

Da queste attività può nascere una vera politica locale del cibo?

È uno degli obiettivi. Vorremmo che il progetto contribuisse a costruire una politica del cibo per Rovereto e per la Vallagarina e che questa attenzione non terminasse con Station for Transformation.

Stiamo ragionando anche all'interno dell'amministrazione comunale, perché sia individuato un riferimento capace di seguire queste politiche sul piano amministrativo. Il cibo attraversa competenze differenti: ambiente, servizi sociali, scuola, agricoltura, commercio, salute, gestione degli spazi e acquisti pubblici. Per questo serve una visione unitaria e una capacità di coordinamento.

Abbiamo inoltre avviato un'interlocuzione con il Milan Urban Food policy Pact, il patto internazionale nato per mettere in relazione le città impegnate nella costruzione di sistemi alimentari più equi, sostenibili e resilienti. Station for Transformation ha permesso a una città delle dimensioni di Rovereto di presentarsi con un'esperienza strutturata e riconoscibile.

Il progetto non coincide quindi soltanto con la ristrutturazione degli immobili. Che cosa è già accaduto mentre gli spazi erano ancora in costruzione?

Una parte importante del finanziamento riguarda i lavori, ma Station for Transformation non è un semplice progetto infrastrutturale. Prima che gli spazi fossero disponibili sono state realizzate molte attività in altri luoghi.

Ci sono stati percorsi con le scuole, laboratori, residenze dedicate all'innovazione agroalimentare, attività di co-progettazione e co-design, incontri pubblici e sperimentazioni diffuse nella Vallagarina. L'Università di Trento ha accompagnato il progetto attraverso ricerca, valutazione e monitoraggio, mentre il Centro per la Cooperazione Internazionale ha curato il rapporto con le città europee.

La costruzione degli spazi e quella delle relazioni hanno quindi proceduto parallelamente. L'obiettivo è arrivare all'apertura non con contenitori vuoti, ma con comunità, idee e programmi già in movimento.

Che cosa accadrà dopo la conclusione del finanziamento europeo?

È la domanda che stiamo affrontando proprio ora. Dobbiamo costruire una sostenibilità economica e organizzativa capace di mantenere vivi gli spazi e le attività dopo agosto 2027.

IRIS, per esempio, potrà produrre una parte delle risorse attraverso la ristorazione, i laboratori e le attività ospitate, anche se non possiamo immaginare che diventi immediatamente autosufficiente. Sarà necessario individuare un equilibrio tra sostegno pubblico, capacità di generare entrate, collaborazione con il terzo settore e partecipazione delle realtà del territorio.

Quale contributo potrebbe offrire Slow Food?

Ci interessa aprire un confronto. Slow Food dispone di esperienze, relazioni e strumenti

sviluppati a livello locale, nazionale e internazionale sui laboratori, sui mercati, sull'educazione e sulle politiche urbane del cibo.
Vorremmo presentare più nel dettaglio il progetto di IRIS e ascoltare valutazioni e proposte, sempre nel rispetto dei soggetti che hanno già partecipato alla co-progettazione.
Il possibile contributo non riguarda soltanto la realizzazione di singoli eventi, ma anche la costruzione di connessioni con altre città e con esperienze che possano aiutare Rovereto a sviluppare una politica del cibo solida e continuativa.

ORTO SAN MARCO: AGRICOLTURA, CULTURA E SOCIALITÀ
IL PROGETTO DI RIGENERAZIONE URBANA IN VIA PASQUI A ROVERETO RACCONTATO ATTRAVERSO LE SUE ATTIVITÀ E I SUOI VALORI

di Martina Testa

In via Pasqui, nella zona nord di Rovereto, l'Orto San Marco rappresenta un virtuoso progetto di rigenerazione urbana e valorizzazione sociale del Trentino. Un'area rimasta a lungo chiusa e priva di manutenzione si è trasformata in uno spazio polivalente che intreccia agricoltura, attività sociali, didattica e cultura, restituendo un luogo vivo e aperto all'intera cittadinanza.
Il progetto è nato grazie al bando triennale "Km Zero" della Fondazione Caritro, che ha visto la collaborazione iniziale di tre soggetti promotori: H2O+, MangioTrentino e il Comune di Rovereto. Al termine del finanziamento, le attività sono proseguite grazie all'impegno delle stesse realtà.
Da due anni, infatti, il progetto va avanti in autonomia sotto il coordinamento di H2O+ — che gestisce la parte didattica, culturale e sociale, mantenendo una ricca rete con gli enti del territorio — e con la gestione dell'azienda agricola MangioTrentino. A supporto della struttura rimangono il Comune di Rovereto, proprietario dell'area, e altri partner come la Fondazione Caritro, la Comunità della Vallagarina e la Cassa Rurale Alto Garda Rovereto.
I soggetti coinvolti portano avanti, attraverso un costante dialogo, valori e obiettivi condivisi, coordinando in modo integrato le attività didattiche, sociali, culturali e agricole.

All'interno dell'Orto San Marco si sviluppano circa 3.000 mq di serre coltivate con metodo biologico, dove crescono gli ortaggi curati da MangioTrentino, ulteriori 200 mq di serra, 500 gelsi, un orto circolare di cui si occupa la Cooperativa sociale Amalia Guardini, 12 arnie per la produzione di miele e 15 meli.
Inoltre è presente una bottega aperta al pubblico per la vendita diretta, fondamentale per mettere in pratica scelte di sostenibilità e promuovere un'alimentazione consapevole, servendo i propri prodotti anche durante le diverse attività dell'Orto.
La biodiversità dell'Orto San Marco si riflette così anche nelle scelte di governance e nelle relazioni territoriali. Da un punto di vista di gestione interna, l'organizzazione ha avviato un percorso per integrare stabilmente modelli di inclusione sociale — collaborando con diverse cooperative — e pratiche sostenibili nella gestione strategica dello spazio.
Un punto cruciale risiede nel tutelare la poliedricità del progetto, assicurando che chi prende le decisioni dietro le quinte porti competenze ed esperienze differenti, specifiche per i vari pubblici a cui ci si rivolge, garantendo un'inclusione reale e il successo complessivo dell'iniziativa.

L'associazione H2O+ porta avanti un'esperienza ventennale nell'educazione ambientale. All'Orto San Marco questa vocazione si traduce in percorsi didattici outdoor per le classi, progetti di alternanza scuola-lavoro, tirocini e attività rivolte a una fascia d'età che va dalla scuola primaria all'università, riavvicinando i giovani alla manualità e alla terra.
Fondamentali sono anche le occasioni culturali e di ritrovo, per le quali il riscontro della cittadinanza è estremamente positivo: segnale chiaro che l'Orto sta diventando un luogo che la città impara a vivere, apprezzare e sentire proprio. Un esempio significativo è rappresentato dagli appuntamenti del martedì sera — un'alternanza tra laboratori, letture, momenti musicali e convivialità — che arrivano a coinvolgere circa 150 persone a serata. L'obiettivo è proporre momenti formativi ed educativi guidati dai principi della sostenibilità, capaci di innescare uno scambio continuo di esperienze e offrire ai frequentatori uno spazio di svago e socializzazione dopo lo studio o il lavoro. Il tutto accompagnato da pillole informative e contenuti culturali di spessore, pensati per stimolare la partecipazione e alimentare l'interesse verso i temi trattati.
Anche la gestione di questi eventi riflette scelte coerenti di sostenibilità e cura dello spazio: dall'uso di stoviglie monouso biodegradabili e bicchieri in plastica dura lavabili e riutilizzabili, all'offerta gastronomica basata su proposte vegetali e biologiche d'impronta agroecologica, fino al patto di fiducia con i partecipanti affinché le aree coltivate vengano sempre rispettate da chi vive la struttura.
Tra le iniziative volte a costruire consapevolezza e conoscenza collettiva si possono elencare laboratori dedicati alla sostenibilità, letture animate alla scoperta della storia della seta, serate musicali, degustazioni di prodotti agricoli locali, proiezioni e showcooking. Attualmente, tra le attività culturali di rilievo spicca la rassegna "Storie Contadine", incentrata sull'approccio femminile all'agricoltura: l'iniziativa ospita diverse coltivatrici per approfondire il legame tra terra, società, parità di genere e sostenibilità, unendo l'aspetto pratico della produzione a quello divulgativo.

Dal punto di vista agricolo e produttivo, all'Orto San Marco — così come nel resto dell'azienda agricola gestita da MangioTrentino — vengono seguiti rigorosamente i principi dell'agricoltura biologica. In particolare, si presta molta attenzione nella scelta delle varietà orticole, selezionando quando possibile quelle locali e valutandone la resistenza alle malattie, l'adattamento alla siccità e la capacità di crescere in terreni a ridotta fertilità. Gli ortaggi vengono coltivati non solo seguendo la rotazione delle colture ma, grazie all'esperienza degli orticoltori, individuando le specie che meglio si adattano ai singoli appezzamenti, così da garantire un uso razionale e sostenibile delle risorse e un risultato migliore. Un esempio pratico di questa selezione è rappresentato dai terreni ventilati e soleggiati di Noriglio, dove i muretti a secco creano un microclima unico e un particolare volano termico; qui la scelta produttiva si orienta con successo verso pomodori e fagiolini, sapendo che queste piante daranno frutti più saporiti e risulteranno molto meno soggette a malattie.

Secondo i produttori, infatti, il concetto di vocazionalità del territorio — spesso associato alla sola viticoltura — è declinabile per qualsiasi coltura agraria. Esso esprime la capacità di uno specifico contesto di valorizzare le proprie risorse naturali, umane e infrastrutturali in relazione alla qualità del suolo e del clima. All'Orto San Marco, grazie anche alla protezione garantita dalle serre, l'uso di prodotti fitosanitari si è azzerato da anni: vengono impiegati solo pochi biostimolanti naturali (come le alghe) o polveri di roccia (caolino e talco). Viene inoltre valorizzata al massimo la pratica della consociazione, aumentando la biodiversità agraria nei terreni coltivati con molteplici benefici sia per le piante sia per l'ecosistema circostante.

Portare un'azienda agricola in città creando una Urban Farm rappresenta, per questi produttori, la strada più diretta per connettersi al territorio, portando all'attenzione della società le dinamiche di produzione del cibo e i temi legati all'equità e all'accesso alle risorse alimentari. Per la sua rilevanza nel contesto urbano, l'Orto San Marco è stato selezionato nel 2025 tra i finalisti della categoria "Trasformazioni Urbane" al Festival Future4Cities – Il Festival delle Città che Cambiano, promosso da Will Media e dall'agenzia FROM.
Il festival nazionale premia i progetti innovativi capaci di migliorare la qualità della vita nelle città italiane. L'edizione 2025 è stata dedicata alle iniziative in grado di generare cambiamento, coinvolgere le comunità e rendere gli spazi urbani più sostenibili e inclusivi; in questo panorama, il progetto roveretano si è distinto per la capacità di rigenerare uno spazio abbandonato trasformandolo in un luogo di socialità, benessere e partecipazione attiva attraverso un efficace modello di collaborazione pubblico-privato.
Per Erica Gasperotti, project manager, curatrice e responsabile della comunicazione, il messaggio politico e sociale più forte che l'Orto San Marco rivolge alla società è che la vera rigenerazione urbana non è una semplice questione edilizia o estetica, ma passa innanzitutto attraverso le persone, la rigenerazione della comunità e il rafforzamento dei legami sociali. Lo spazio si rigenera davvero nel momento in cui viene vissuto da pubblici diversi con interessi differenti, mantenendo sempre come filo conduttore l'agricoltura, la cultura e la didattica ambientale.

BIODIVERSITÀ, AGRICOLTURA E TRANSIZIONE ECOLOGICA

LE RADICI PROFONDE DELL'ENANTIO A PIEDE FRANCO

di Tommaso Martini

Il legame della Vallagarina con il mondo del vino si percepisce appena superata la Chiusa di Ceraino, la doppia pergola trentina accompagna chi entra in Trentino definendo il paesaggio e ricoprendo ettari e ettari di fondo valle. Qui, e nei primi pendii, viene coltivato un patrimonio varietale che comprende varietà internazionali, vitigni trentini e autoctoni. Sotto una coltre di foglie che, a un primo sguardo, può apparire uniforme, convivono in realtà concezioni molto diverse della viticoltura, tecniche agronomiche differenti, molteplici idee di vino e progetti di vita tutt'altro che sovrapponibili. Troviamo piccoli appezzamenti coltivati dai conferitori delle grandi (grandissime) cooperative sociali, aziende agricole di varie dimensioni e vignaioli indipendenti.

Vi è anche una realtà unica al mondo, quella dell'Enantio a piede franco Presidio Slow Food. Una testimonianza storica di secoli di adattamento e di addomesticazione. Il nome si ispira a Plinio il Vecchio, che nel I secolo dopo Cristo in uno dei volumi della "Naturalis Historia" scrive: «Fit e labrusca, hoc est vite silvestri, quod vocatur oenanthinum…» («Si produce dalla labrusca, cioè dalla vite selvatica, quello che viene chiamato oenanthinum»). L'enantio deriva dall'adattamento di una vigna madre che, ancora oggi, si trova nella Valle dei Molini, tra i rovi delle pendici del Monte Baldo, fra il bacino del Garda e la valle dell'Adige, alle spalle del medievale Castello di Avio. Le ricerche genetiche, infatti, non hanno evidenziato parentele tra l'enantio e gli altri autoctoni trentini e nemmeno con le varietà internazionali, definendo, invece, un filo diretto con la vite silvestre del Baldo.

Ma non è solo l'origine antichissima a rendere unica la storia dell'Enantio. Nella seconda metà dell'Ottocento, l'arrivo in Europa della fillossera (Phyllossera vastatrix), distrusse la quasi totalità del patrimonio viticolo del continente e cambiò la storia della vite e del vino. Da allora, come rimedio, le specie europee furono innestate su piedi di viti americane sfruttando l'immunità radicale sviluppata nel luogo di provenienza dell'afide. Questa sorte, però, non toccò alle vigne di enantio a piede franco coltivate lungo il fiume Adige che, grazie alla struttura sabbiosa-silicea del terreno, sopravvissero. Ancora oggi, in questi vigneti, le nuove piante nascono grazie alla tecnica della propaggine, ossia tramite l'interramento di un ramo della vite antica che diventa vite nuova. Proprio per questo nei vigneti di Enantio troviamo piante vecchissime, che possono risalire a più di 150 anni fa.

Il sesto di impianto ci racconta di un altro mondo, quando tra un filare e l'altro vi era lo spazio di 6-7 metri per coltivare cereali, legumi, l'orto.

Le viti a piede franco di enantio sono rustiche, longeve e di buona resistenza. Richiedono quindi minori trattamenti per la prevenzione e la cura delle malattie – anche grazie ai grappoli spargoli con acini piccoli – ma necessitano di un buon intervento manuale per il controllo della vegetazione: il vigore, infatti, è elevato e la potatura deve essere importante. L'allevamento è a doppia pergola trentina, la resa è bassa e la vendemmia – manuale – si svolge tra la metà e la fine di ottobre. La vinificazione è quella tipica dei vini rossi, a fermentazione spontanea e senza coadiuvanti aggiunti, ma ogni produttore interpreta il vitigno secondo la propria tradizione familiare, imprimendo l'identità della propria azienda.

Il risultato è un vino di colore rosso rubino intenso, con riflessi granati se invecchiato e con una longevità potenziale analoga ai grandi vini a bacca rossa. L'odore è fruttato con un cenno ai piccoli frutti rossi, e leggermente speziato; il sapore è secco, pieno e armonico. La struttura è importante come l'intensità, l'acidità è ben presente e il patrimonio tannico è morbido e ben calibrato. Si abbina bene con i piatti rustici della cucina trentina, ma anche con salumi e formaggi stagionati.

Circa un secolo dopo l'arrivo della fillossera, a minacciare la sopravvivenza dell'enantio nella Valle dell'Adige furono le varietà internazionali, più redditizie sul mercato, che spinsero molti agricoltori a estirpare le vigne di enantio sostituendole in primis con il pinot grigio. Solo alcuni viticoltori compresero l'importanza di questo immenso patrimonio e si adoperarono per conservare un paesaggio, un vitigno e un sistema di allevamento con logiche del tutto diverse rispetto a quelle della viticoltura moderna.

Per valorizzare il loro impegno e il loro lavoro, per preservare il paesaggio viticolo con i suoi vigneti secolari e per far conoscere il vino Enantio e la sua storia non solo localmente, ma anche nel resto d'Italia e nel mondo, è stato istituito nel 2022 il Presidio Slow Food. Vi aderiscono l'Azienda Agricola Bongiovanni di Sabbionara di Avio, l'Azienda Agricola Vallarom di Avio e l'Azienda Agricola Roeno di Brentino Belluno.

La superficie coltivata a enantio, negli ultimi trent'anni, si è ridotta moltissimo ed oggi è stimata tra i 35 e i 40 ettari, calcolando anche i vigneti appartenenti ad aziende che non aderiscono al Presidio Slow Food. La varietà è conosciuta anche come lambrusco a foglia frastagliata, ma la coincidenza è solo etimologica a richiamare la natura selvatica e rubusta della pianta. Caratteristiche che si ritrovano anche nel vino, dal color rosso rubino intenso, un sapore secco, acidità ben presente e patrimonio tannico ben equilibrato, che lo rendono adatto agli abbinamenti con i piatti rustici della cucina trentina, ma anche con salumi e formaggi stagionati.

Può partire dall'Enantio una nuova e più profonda consapevolezza del nostro territorio. La Vallagarina è infatti una delle aree a vocazione vitivinicola più interessanti d'Italia e, per varietà di esperienze e stratificazione del paesaggio, anche d'Europa. Accanto all'Enantio trovano spazio altri vitigni fortemente legati alla storia locale, come il Marzemino e la Nosiola. Anche la grande vicenda dei tagli bordolesi italiani prende avvio proprio qui,

sul Monte Faè, tra Isera e Mori, dove nel maso dell'Azienda Agricola Bossi Fedrigotti, sul finire degli anni Cinquanta, nacque il celebre Fojaneghe.
Da Avio a Besenello sono inoltre numerose le aziende segnalate da Slow Wine, la guida edita da Slow Food che ogni anno visita e seleziona le cantine maggiormente attente alla qualità del vino, alla sostenibilità delle pratiche agricole e alla relazione con il territorio.
Questo patrimonio deve essere prima di tutto conosciuto e riconosciuto, anche da chi vive quotidianamente la Vallagarina. Imparare a distinguere i vitigni, leggere le forme dei vigneti, comprendere le differenze tra i modelli produttivi e conoscere le vicende delle aziende significa acquisire strumenti per orientarsi e rispettarne la complessità.
Assicurargli un futuro richiede però un lavoro condiviso. Le cantine possono dialogare più intensamente con la ristorazione, con le strutture dell'accoglienza, con le amministrazioni, con le scuole e con chi si occupa di turismo e cultura. Le visite aziendali, le degustazioni, i percorsi tra i vigneti e la presenza dei vini locali nelle carte dei ristoranti possono diventare occasioni di formazione e non soltanto di promozione. È da questa rete di relazioni che può nascere una Vallagarina più consapevole del proprio patrimonio vitivinicolo e più capace di raccontarlo e custodirlo e, al contempo, di interpretare il presente per programmare un futuro coerente con la vocazione della Vallagarina e al passo con i tempi.

IL PEPERONCINO TRENTINO
LA STORIA DI MAURIZIO ZANGHIELLI, CHE COLTIVA TERRE INCOLTE E TRASFORMA I SUOI PRODOTTI IN UN RACCONTO TEATRALE

di Sveva Soldera

Quella di Maurizio Zanghielli è la storia di una seconda vita cominciata a 62 anni, quando una passione personale per il peperoncino è stata seminata in campo. Oggi Maurizio coltiva 25 varietà di peperoncino. Quando ha deciso di partire, non aveva un metro di terra. Ancora oggi, 11 anni dopo, non lo possiede: lavora in terreni in comodato d'uso gratuito, appezzamenti incolti e recuperati. Poi, affidandosi alla cooperativa sociale Mas del Gnac, che raccoglie le sue ricette, produce condimenti e salse a base di peperoncino biologico. Ogni prodotto assume poi un nome originale e bizzarro, che strappa un sorriso: «Mostarda Bastarda», ad esempio, fatta con il peperoncino candito al posto della frutta, «Inferno Spalmato», «Porca Vacca» e tanti altri. È proprio questa vena ironica e profondamente comunicativa a rendere unica l'impresa di Maurizio: lui sa, grazie all'esperienza maturata in teatro, che sono i primi secondi di approccio con una persona a darti la possibilità di accesso e di aprire orizzonti di collaborazione e condivisione.
La parte più bella del lavoro, racconta, è proprio il rapporto con le persone, che consente di trasmettere valori importanti, come quello della tutela ambientale, al centro anche del suo spettacolo per bambini «Michi e Pichi, due lombrichi», replicato più di 400 volte, dove spiega l'importanza della raccolta differenziata. Questo incontro tra agricoltura e performance gli permette di entrare davvero in relazione con chi ha di fronte, trasformando la vendita di un prodotto in dialogo e racconto di uno stile di vita, all'insegna della salute, del rispetto della natura e dell'impegno sociale.
Maurizio non possiede la terra dove coltiva i suoi peperoncini, ma ha scelto di prendersene cura con consapevolezza e responsabilità, restituendo valore a spazi non utilizzati e trasformandoli in terreni fertili di radici e innovazione. Per anni Maurizio ha coltivato le aree attorno al Mas del Gnac, a Isera. Oggi invece i campi sono tutti in Valle dei Laghi e sono condotti con l'aiuto di un giovane contadino. Nella stagione 2024, infatti, Maurizio ha dovuto far fronte a una situazione che gli ha impedito di rimanere a Isera. Il Consorzio irriguo di zona, infatti, è inserito in un contesto in cui è presente quasi esclusivamente la coltivazione della vite. Per questo motivo l'erogazione dell'acqua per irrigare era strettamente connessa alle esigenze di questo settore. Maurizio si è trovato costretto, per non perdere il raccolto della stagione, ad utilizzare l'acqua della rete potabile, con conseguenti aggravi di costi e, soprattutto, insostenibilità dal punto di vista ambientale. L'anno successivo ha cambiato zona di produzione, lanciando però un appello affinché venga riconosciuto il ruolo delle colture minori nell'interrompere la monotonia delle monocolture.

CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE

TROPPO CIBO E TROPPA FAME: LA FILIERA ALIMENTARE IN TILT
di Carlo Petrini
tratto da G. Giraud e C. Petrini, Il gusto di cambiare, Slow Food Editore, 2023

Sono convinto che il maggior responsabile dello sconquasso ambientale sia il sistema alimentare lungo l'intera catena produttiva: agricoltura, allevamento, trasformazione, distribuzione, alimentazione. Le persone normalmente sono portate a credere che la mobilità sia (in auto, treno, aereo...) la maggior responsabile dell'inquinamento globale. Non è così. A livello mondiale la mobilità incide per il 17%, il sistema alimentare per il 34%. Il doppio. A livello globale produciamo cibo per 12 miliardi di esseri viventi. Eppure gli abitanti della terra sono oggi 8 miliardi. Risultato? Il 33% del cibo viene buttato. Il 33% significa milioni di tonnellate di cibo prodotte, stressando ettari ed ettari di terra fertile e utilizzando miliardi di litri d'acqua. Una follia che non sta né in cielo né in terra. Ci sono responsabili morali tanto evidenti quanto enormi. Naturalmente, con diversi pesi fra Nord e Sud del mondo. Qui da noi lo spreco è funzionale a un modello economico che considera il cibo un prodotto di scarso livello e di scarso valore. Si produce in eccesso, in modo che l'offerta sia sempre superiore alla domanda e i prezzi rimangano bassi. In sostanza: sprecare va bene perché fa bene all'economia. Il Sud del mondo, invece, quando spreca lo fa per mancanza di infrastrutture, non disponendo di mezzi di trasporto e, nelle zone calde, di strumenti appropriati per la conservazione degli alimenti, come abbiamo visto in modo eclatante per i vaccini.
Altro esempio: lo spreco di acqua. Della sua scarsità abbiamo già parlato. Qui metto la lente su un aspetto diverso. Le prossime guerre scoppieranno per l'accaparramento delle risorse idriche, non per la conquista di territori. Oggi dire «fai una doccia in meno» oppure «chiudi il rubinetto quando ti lavi i denti» è corretto, perché stiamo parlando di buone pratiche, ma non basta. Il consumo di acqua per uso personale vale il 9% del totale, il consumo industriale pesa per il 22%, quello agricolo per il 69%. È necessaria una sinergia tra scelte personali e scelte economiche, politiche e sociali perché si possa fare davvero la differenza.
Tornando al punto. La catena alimentare: è qui che si gioca la partita decisiva. Un terzo del consumo di acqua serve per gli allevamenti intensivi di polli, bovini e altri animali che finiscono sulle nostre tavole. Si consuma più acqua per gli allevamenti che per coltivare ortaggi e frutta. È di tutta evidenza che dal punto di vista del benessere pubblico tutto ciò non ha senso alcuno.

Questo è un sistema criminale e fallimentare. Aggiungo un paio di dati forniti dalle Nazioni Unite. Al mondo si contano quasi 900 milioni di persone malnutrite cui non è

garantita la sicurezza alimentare e 200 milioni di persone che letteralmente soffrono la fame. In questo stesso mondo, però, vivono un miliardo e 700 milioni di persone che soffrono di ipernutrizione, obesità (il 13% della popolazione del pianeta), malattie cardiovascolari: è la fotografia della follia in cui siamo immersi. In base a dati della Fao, nel 2030 la percentuale di persone che patiranno la fame sarà la stessa del 2015: l'8%. Significa che, nonostante i discorsi, le tante parole pronunciate e le promesse, in quindici anni nulla sarà cambiato. Guardiamo dunque ai fatti. Da una parte c'è chi muore di fame, dall'altra chi convive con malattie da sovralimentazione o cattiva alimentazione. Dobbiamo dolorosamente constatare che si soffre di malnutrizione non per scarsità di cibo, ma per povertà. Il cibo, oggi, non è per tutti; non è pulito, considerato che un terzo delle emissioni di gas serra è legato alla filiera alimentare; spesso non è nemmeno particolarmente buono.
A tale proposito, apro una breve parentesi sui cibi altamente processati, ossia quelli ricchi di sale, zuccheri e grassi. Questi alimenti risultano estremamente dannosi e creano dipendenza forse più velocemente di fumo, alcol o altre droghe. Uno studio pare aver dimostrato che il fumo di sigaretta impieghi dieci secondi per attivare i recettori cerebrali. Lo zucchero meno di un secondo.

Più rapidamente una sostanza agisce sul cervello, più aumenta la probabilità di una reazione impulsiva e compulsiva. Dietro agli alimenti iperprocessati si celano inoltre profonde dinamiche che reiterano ingiustizie. Spesso le persone che più dipendono dal cibo spazzatura sono anche quelle più vulnerabili, con un basso tasso d'istruzione, senza tempo o denaro da spendere per preparare o acquistare un cibo sano e di qualità.
Ma resto convinto che otto miliardi di persone possano vivere e alimentarsi in modo sostenibile. Dico sostenibile nell'accezione più autentica che descrivevo poc'anzi: utilizzando le risorse in modo che possano continuare a essere disponibili in futuro. Alimentarsi in modo sostenibile significa far sì che ciò che noi consumiamo oggi possa continuare a essere goduto anche dai nostri figli, a partire dal suolo che è l'origine di tutto il cibo.
Per essere sostenibile l'agricoltura deve, per esempio, abbandonare i pesticidi: veleni che uccidono la fertilità, oltre a risultare dannosi per la salute. Il modello dominante della Rivoluzione verde (produzione su larga scala, impiego di macchinari, ricorso a pesticidi e fertilizzanti), iniziato con la fine della Seconda guerra mondiale, è giunto al capolinea. Chi sostiene che i fitofarmaci siano necessari alla sicurezza alimentare diffonde informazioni fuorvianti. Se infatti, da un lato la disponibilità di cibo pro capite a livello mondiale negli ultimi quarant'anni è aumentata, dall'altro abbiamo impoverito il suolo senza debellare il problema della fame: non sono io a dirlo, bensì report dei maggiori esperti dell'Organizzazione delle Nazioni Unite. L'eccesso di chimica di sintesi ha dopato l'agricoltura, indebolito gli ecosistemi che la sostengono e reso i contadini dipendenti dalle grandi

multinazionali. Tutto questo è avvenuto in un mondo dove più di un miliardo di persone soffrono ancora la fame. Traghettare l'agricoltura nell'era della transizione ecologica è doveroso, e per fortuna anche possibile.

Nel mondo esistono già tante aziende agricole virtuose: pensate che oltre la metà della popolazione è alimentata da 500 milioni di realtà produttive di piccola scala, imprese familiari o cooperative. Un tessuto enormemente prezioso, da salvaguardare e tutelare, da difendere, sostenere e promuovere ma che invece si trova sempre più spesso strozzato in un sistema che privilegia le multinazionali, l'agroindustria, i big della chimica applicata al cibo, quanti possiedono i brevetti e i semi ibridi, gli stessi che incassano una grande fetta dei fondi stanziati a livello internazionale.
Per sfamare otto miliardi di persone la strada è tanto chiara quanto rivoluzionaria: smettere di inseguire la rendita economica e cominciare a difendere la produzione alimentare e la terra da cui essa dipende. Il cibo dev'essere un diritto, non un bene da scambiare in Borsa; una priorità universale, non una commodity grazie alla quale arricchirsi a scapito di qualcun altro, della salute del pianeta e del futuro dell'umanità.

VIAGGIARE I TERRITORI DEL CIBO

Diario da Calascio
Sveva Soldera

Attraverso il Diario dalla Scuola di perfezionamento per la pastorizia estensiva di Calascio, alla quale Sveva Soldera ha partecipato nel giugno 2026, presentiamo i progetti di Slow Food Travel.

Giorno 1 – Domenica 7 giugno 2026
È iniziata domenica 7 giugno a Calascio la quarta masterclass della Scuola di perfezionamento per la pastorizia estensiva di Calascio, un progetto che nasce da un'idea di Slow Food Italia e D.R.E.Am Italia, sostenuto attraverso le misure del PNRR finanziate dall'Unione europea – NextGenerationEU, in un piano di rigenerazione culturale, sociale ed economica del Comune di Calascio, in Abruzzo.
"Dalla pastorizia a Slow Food Travel" è il titolo dell'approfondimento che completa un approccio integrale al tema della pastorizia, collocandola nel più ampio contesto dell'allevamento nelle Terre Alte e del futuro della montagna. Nei moduli precedenti sono stati affrontati temi quali l'economia e la progettazione delle imprese pastorali, la produzione e la valorizzazione dei formaggi, fino alle questioni legate alla convivenza con i grandi carnivori e alla conflittualità zootecnica.
Dal Trentino partecipano alla scuola Sveva Soldera, studentessa del corso di laurea magistrale in Global and Local Studies del Dipartimento di Sociologia e ricerca sociale dell'Università di Trento, e Graziella Bernardini, portavoce della Comunità Slow Food per lo sviluppo agroculturale degli Altipiani Cimbri.
La settimana dedicata a pastorizia e turismo si è aperta incontrando Luigi Nacci, scrittore, viandante e attento osservatore delle fragilità del nostro tempo. La presentazione del suo ultimo libro "Il tempo dei semplici" (Einaudi), ha introdotto i lavori della settimana attraverso una riflessione sul valore dell'ascolto, dell'empatia e del bisogno contemporaneo di ritrovare prossimità in una società sempre più segnata dall'isolamento. «Camminare può essere un modo per attraversare un territorio, oppure una chiave per imparare a guardare non solo i panorami, ma gli altri e infine se stessi. L'incontro è una conversazione aperta sul passo dell'ultimo, quello di chi rallenta, osserva, accompagna e prova ancora a restare umano». A moderare l'incontro Enrico Maria Milic, coordinatore e docente della masterclass. Antropologo, scrittore e progettista che da anni collabora con Slow Food in ricerche sul campo e percorsi di narrazione per raccontare e valorizzare culture locali in diversi contesti internazionali, con particolare attenzione alle comunità e ai saperi gastronomici che le caratterizzano. Suo il compito di guidare i partecipanti attraverso laboratori, momenti di confronto e attività progettuali per connettersi al mondo del turismo lento. Nel corso dei prossimi cinque giorni si proverà a interrogarsi su alcune questioni centrali: il turismo può rafforzare la pastorizia o finisce inevitabilmente per trasformarla? È possibile accogliere senza ridurre la propria identità a una rappresentazione per visitatori? Chi determina il ritmo del viaggio, del lavoro pastorale e della vita comunitaria? Quando la pressione turistica supera la capacità di un territorio di assorbirla? E, soprattutto, cosa lasciano davvero i viaggiatori nelle comunità rurali che attraversano?

Giorno 2 – Lunedì 8 giugno 2026
Il secondo giorno della Scuola di Pastorizia ha portato i partecipanti dalla Rocca di Calascio a Santo Stefano di Sessanio, lungo un cammino percorso interamente a piedi. Una giornata disconnessi, lontani per qualche ora dai telefonini, per concentrarsi sui sentieri e prendere consapevolezza del loro ruolo storico.
Ogni sentiero di montagna, anche il meno battuto, custodisce infatti una storia e una ragion d'essere. Alcuni tracciati possono apparire ormai morti, ma un tempo costituivano vie maestre per viandanti, pellegrini e pastori transumanti: corridoi che per secoli hanno orientato gli spostamenti attraverso le terre alte. A questa lettura culturale se ne affianca una più legata all'osservazione della natura. Molti sentieri ripercorrono le vie utilizzate dagli animali selvatici, spesso capaci di individuare i passaggi più brevi e agevoli. Seguire le loro tracce può ancora oggi suggerire nuovi percorsi.
Arrivati a Santo Stefano di Sessanio, paese noto anche per la coltivazione della lenticchia Presidio Slow Food, i partecipanti sono stati coinvolti nel laboratorio "Noi siamo colore". L'attività invitava ciascuno a raccontare la propria rappresentazione di sé, lasciando agli altri il compito di restituire attraverso un disegno le suggestioni percepite. Un esercizio utile a introdurre il ruolo fondamentale della narrazione nella percezione e nella costruzione dell'identità dei luoghi, sia agli occhi delle comunità residenti sia a quelli dei visitatori. È uno dei principi alla base di Slow Food Travel, strettamente legato alle espressioni e alle memorie delle comunità. Slow Food Travel nasce dall'impegno di Slow Food sulle filiere alimentari di qualità e coinvolge tutte le figure che le tengono vive con il proprio lavoro quotidiano: chi si dedica all'agricoltura e all'allevamento, ma anche chi opera nell'ospitalità e nell'accoglienza. L'obiettivo è costruire relazioni tra aziende di piccola scala, enti locali, residenti e visitatori. I progetti Slow Food Travel che stanno nascendo in Italia e all'estero condividono un presupposto: la volontà delle comunità locali di avviare processi di sviluppo fondati sulla solidità dei legami, sulla capacità di alimentarli nel tempo e sulla scelta di renderli centrali nella proposta rivolta a chi arriva da fuori. È un modello che può trovare spazio in contesti molto diversi. Può contribuire a rendere attrattive aree nelle quali il turismo rappresenta un'importante integrazione alle attività agricole, pur in assenza di mete celebri o facilmente riconoscibili sui social. Luoghi capaci però di offrire esperienze, incontri e conoscenze. Allo stesso tempo, Slow Food Travel

può rappresentare una risposta per le zone interessate dall'eccessiva pressione turistica o da una frequentazione "mordi e fuggi". La sua azione aggregativa consente agli attori che credono in un diverso modello di ospitalità di fare rete e proporre un altro paradigma. Questa possibilità assume un valore particolare nelle aree in cui l'intensità dei flussi si accompagna al ricambio generazionale degli operatori e, di conseguenza, alla necessità di condividere una visione del turismo futuro. Quante valli del Trentino, per l'uno o per l'altro motivo, potrebbero accogliere un progetto Slow Food Travel? La giornata tra Calascio e Santo Stefano di Sessanio ha permesso di sperimentare concretamente quali siano le esperienze attorno alle quali costruire il racconto di una destinazione. Francesca, narratrice di territorio, ha riportato alla memoria le vicende dei pastori locali: figure spesso considerate ai margini della società, ma in realtà dotate di una cultura profonda, custodi di canti popolari, capaci di recitare in ottava rima e conoscitori dei classici. Un racconto fatto di poesia e musica. La giornata si è conclusa con un ulteriore esempio di attività Slow Food Travel. Un laboratorio dedicato alla pasta è diventato occasione di relazione di scambio, in cui la cultura del luogo si è messa in dialogo con quella dei visitatori. Preparando insieme la pasta fresca, si è partiti dagli spaghetti alla chitarra abruzzesi, con la loro sezione quadrata e la superficie porosa, per poi scoprire formati provenienti dalle regioni italiane di provenienza dei partecipanti. Un momento conviviale e giocoso, capace però di riconnettere i partecipanti al territorio e alle persone.

Giorno 3 – Martedì 9 giugno 2026

La terza giornata della Scuola di perfezionamento per la pastorizia estensiva di Calascio è stata dedicata ad un caso studio, con la visita all'azienda Zooristur, nel comune di Barrea, nell'Alto Sangro, a ridosso del Parco nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise.

Il nome, acronimo di zootecnia, ricerca, sviluppo e turismo, racconta l'originalità del progetto avviato da Pietro D'Annessa e dalla moglie Italia Romano sei anni fa. Sulle alture sopra il paese, la coppia gestisce un allevamento di oltre duecento capre, una stalla e un piccolo caseificio. Un'attività nata dal recupero di terreni abbandonati e frammentati, restituiti al pascolo e ripristinati anche dal punto di vista paesaggistico.

Ad accompagnare e proteggere il gregge sono dieci cani da pastore abruzzesi, elemento essenziale per il funzionamento del pascolo e tema centrale degli approfondimenti della mattinata. Ogni cane conosce perfettamente il proprio compito. Alcuni rimangono accanto alle capre e al pastore; altri svolgono una funzione di sentinella e, in caso di pericolo, ne allertano altri che si disperdono allora nei prati per individuare la fonte della minaccia, raggiungendo anche distanze significative sulle colline circostanti. A loro si aggiungono due lupetti abruzzesi, appartenenti a un'antica razza autoctona dell'Appennino centro-meridionale che hanno la funzione di condurre il gregge. Nel corso di una lunga camminata al fianco delle capre, Pietro ha spiegato come questo sistema di protezione possa funzionare molto bene nei confronti dei grandi carnivori, in un contesto come quello abruzzese, caratterizzato da vaste estensioni di pascoli e da una presenza antropica limitata. Anche il lupo entra a far parte di un equilibrio complesso: rappresenta infatti un antagonista degli ungulati selvatici, molto numerosi nella zona e in competizione alimentare con le capre.

La cura riservata agli animali emerge anche dal rapporto quotidiano con il gregge. Pietro conosce ciascuna capra per nome e le accompagna al pascolo ogni giorno, dalle prime ore del mattino fino alla sera. La stessa attenzione si ritrova nel lavoro di Italia, che trasforma il latte nel piccolo caseificio aziendale.

Per il futuro, Pietro e Italia stanno lavorando alla realizzazione di un agricampeggio pensato per offrire ai visitatori la possibilità di trascorrere una giornata al pascolo e di vivere più da vicino questi luoghi. L'accoglienza sarà completata da un orto di comunità, a disposizione degli ospiti non soltanto per raccogliere ortaggi freschi, ma anche per seminare nuove piante destinate a chi arriverà dopo.

L'incontro con il fotografo Edmondo Di Loreto ha permesso invece di compiere un viaggio nel tempo attraverso la storia della pastorizia. Le immagini scattate dai suoi antenati a partire dagli anni Venti raccontano la mungitura di un tempo, il lavoro dei pastori e il ruolo dei cani da guardiania nella cultura rurale abruzzese.

Giorno 4 – Mercoledì 10 giugno 2026

Non solo visite sul campo e camminate alla Scuola di perfezionamento per la pastorizia estensiva di Calascio, ma anche momenti teorici di confronto e di incontro con gli esperti. La giornata è stata dedicata alla progettazione delle attività di Slow Food Travel. Una visione di turismo che interpreta la vocazione più moderna del viaggio, una tendenza crescente che individua dei flussi capaci di portare valore ai territori visitati. Un turista che cerca esperienze su misura, vissute per interagire con chi vive i luoghi tutto l'anno. Comunità che, a loro volta, devono essere pronte ad accogliere chi vuole scoprirle e incontrarle in modo rispettoso, curioso e lento. È necessario ideare modalità per rendere questo visitatore non un semplice osservatore, ma un attore messo nelle condizioni di interagire ed entrare nel vivo della comunità locale. Queste riflessioni si inseriscono in un più ampio contesto di ripensamento di una serie di mode che negli ultimi anni hanno accompagnato il lento aumento dell'enoturismo nel nostro paese e non solo. Le visite in cantina, ad esempio, nate sul modello delle masterclass per professionisti e con tour didascalici, nelle aree produttive, si stanno trasformando in un incontro con il vignaiolo, approfondendo la sua visione di territorio e dei metodi di allevamento, visitando la campagna e le vigne, avvicinandosi al vino in modo più libero, meno tecnico, svincolati dalla mera dimensione organolettica. Lo stesso approccio può essere applicato alle Terre Alte. La sfida non è trasformare le attività agro-silvo-pastorali in una rappresentazione folklo-

ristica del passato, ma riconoscerne il valore contemporaneo. Pastorizia, allevamento e gestione del paesaggio non appartengono a un mondo scomparso: continuano a svolgere un ruolo fondamentale nella costruzione degli equilibri ambientali, sociali ed economici delle montagne. Sono modalità di turismo che non solo intercettano un segmento del mercato, ma che hanno un portato etico e culturale molto rilevante. Slow Food Travel unisce quindi la componente di leisure e di sospensione del tempo lavorativo, con una forte valenza culturale ed educativa, creando delle occasioni che possono esistere solo se organizzate e mediate con gli operatori del territorio. Tra gli esempi riusciti di Slow Food Travel si è parlato della realtà della Costa di Amalfi, dove il progetto riesce a distillare il territorio nel caos del turismo di massa. Un paesaggio unico al mondo che richiama milioni di turisti, plasmato dagli insediamenti di contadini e pescatori, che hanno creato muretti a secco, luoghi di produzione agricola e villaggi in riva al mare. Le esperienze di Slow Food Travel in Costa di Amalfi hanno l'obiettivo di instaurare un profondo dialogo tra la ruralità fatta di produzioni agricole familiari, allevamento e piccola pesca con l'ospitalità e la ricettività locale dei 13 borghi della costa. In questa forma di turismo la costa può infatti rafforzare la connessione tra le tradizioni gastronomiche, la ristorazione e il turismo; mentre l'esperienza di viaggio lento può valorizzare la dimensione di un'offerta turistica in simbiosi con la comunità che ancora vive i territori. Lo scrittore Luigi Nacci ha salutato i partecipanti alla scuola, descrivendola suggestivamente come un "luogo di crisi". Tutti i partecipanti infatti sono persone che stanno ripensando il proprio futuro, studenti in procinto di avviarsi al mondo del lavoro, giovani ragazzi e ragazze in un momento di passaggio, piccoli operatori che vogliono cambiare l'offerta della propria realtà.

Giorno 5 – Giovedì 11 giugno 2026

Il quinto giorno della Scuola di perfezionamento per la pastorizia estensiva di Calascio è stato dedicato ai prati del vasto altopiano di Campo Imperatore, nel cuore del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Luogo simbolo della pastorizia abruzzese, Campo Imperatore è un paesaggio modellato da secoli di presenza umana e animale. Le sue spettacolari fioriture e l'eccezionale ricchezza botanica sono il risultato di una lunga storia di cooperazione tra le greggi, i pastori e l'ambiente montano. Nel corso dell'escursione i partecipanti sono stati invitati a osservare il paesaggio con occhi diversi. A prima vista appare come una sconfinata distesa di prati. Eppure, osservando con attenzione, emergono qua e là macchie più scure di arbusti e rododendri. Sono i primi segnali di un lento processo di ricolonizzazione da parte della vegetazione arbustiva, favorito dalla progressiva riduzione del pascolo negli ultimi decenni. Un fenomeno che racconta come l'abbandono delle attività pastorali stia trasformando profondamente questi luoghi. Per secoli milioni di pecore hanno attraversato l'Abruzzo lungo i tratturi che conducevano fino alle pianure pugliesi. Nel loro vello trasportavano semi provenienti da territori diversi, contribuendo anno dopo anno alla diffusione e al rinnovamento di una straordinaria varietà di specie vegetali. Uno dei più importanti servizi ecosistemici garantiti dalla pastorizia: la capacità di generare e mantenere biodiversità. Ma la transumanza non ha plasmato soltanto il paesaggio. Ha lasciato un'impronta profonda anche nella cultura e nell'organizzazione sociale delle comunità abruzzesi. I pastori trascorrevano lontano da casa gran parte dell'anno: partivano in autunno verso la Puglia e rientravano in primavera, per poi salire nuovamente ai pascoli montani. Un'organizzazione del lavoro che affidava alle donne la gestione della famiglia, della casa e della comunità, tanto da far parlare alcuni studiosi di una società abruzzese segretamente matriarcale. Per secoli la lana rappresentò una delle principali ricchezze della regione. La qualità delle produzioni abruzzesi era apprezzata ben oltre i confini locali e alimentava commerci che coinvolgevano città, mercanti e famiglie aristocratiche.

Dalla storia si è passati all'osservazione del presente. A circa 1.800 metri di quota, ogni primavera migliaia di pecore continuano ancora oggi a raggiungere Campo Imperatore, anche se in numeri molto inferiori rispetto al passato. La diminuzione del pascolo favorisce la diffusione di arbusti e specie legnose che, nel lungo periodo, possono modificare profondamente l'assetto ecologico di questi prati, riducendone la biodiversità. Per averne un assaggio letterale, i partecipanti alla scuola sono stati guidati nella raccolta di erbe spontanee e piante commestibili. Un'esperienza pratica culminata in un momento conviviale, durante il quale sono stati preparati piatti a base di specie raccolte sul campo: frittate di buon enrico, foglie di romice ripiene di formaggio, ricotte aromatizzate ai fiori, insalate di tarassaco e silene, torte ai fiori di sambuco e di acacia.

Un menu capace di raccontare, attraverso il gusto, l'incredibile ricchezza custodita da questi prati. Un invito a riconoscere il valore della biodiversità e a comprendere come la sua conservazione dipenda anche dalla continuità di pratiche agricole e pastorali che, per secoli, hanno contribuito a costruire il paesaggio delle Terre Alte. Quale sia il loro futuro nel XXI secolo è un esercizio di immaginazione che ci coinvolge tutti, tra rispetto degli ecosistemi, nuove forme di turismo ma anche un neoruralismo capace di tenere insieme saperi tradizionali ed esigenze del presente.

Giorno 6 | Venerdì 12 giugno 2026

La relazione diretta con i produttori è stata al centro dell'ultimo giorno della Scuola di Pastorizia di Calascio. A Castel del Monte i partecipanti hanno approfondito la storia dell'Azienda Agricola Pelini, allevamento di suino nero d'Abruzzo e di asini in località Natrella, a quasi 1.400 metri di quota tra il Monte Bolza e Campo Imperatore. Marinella Del Rovere e il marito Alessandro Pelini sono partiti da zero nel 2001, scegliendo di dedicarsi a una razza autoctona che nel corso dei decenni era stata progressivamente sostituita dal suino bianco. L'adattamento alle condizioni climatiche dell'Appennino ha però

reso questi animali particolarmente resistenti al freddo e alla neve, tanto da poter vivere all'aperto durante tutto l'anno, adottando le necessarie precauzioni per evitare contatti con i cinghiali selvatici.
L'allevamento degli asini è invece finalizzato alla valorizzazione del loro poco ma prezioso latte, utilizzato per la produzione di cosmetici naturali. La necessità di garantire la sostenibilità economica dell'azienda ha portato Marinella e Alessandro a diversificare ulteriormente l'attività, coltivando lavanda e rosmarino a quote più basse e utilizzandoli come ingredienti per la propria linea cosmetica. Nel centro di Castel del Monte hanno inoltre aperto una bottega, mentre l'azienda è oggi meta di visite ed esperienze rivolte ai turisti. Tra queste figurano anche laboratori di caseificazione realizzati insieme all'azienda del cugino, produttore del Canestrato di Castel del Monte, Presidio Slow Food e simbolo della lunga tradizione pastorale del territorio.
Proprio la storia della pastorizia è al centro del Museo diffuso di Castel del Monte, nato dal recupero di antichi locali disseminati tra i vicoli medievali del borgo. Gli ambienti ricostruiscono la vita quotidiana di una comunità che per secoli ha vissuto attorno alle pecore e alla transumanza. Una storia che ha coinvolto fino a sei milioni di capi e che ha lasciato tracce profonde anche nell'architettura del paese. La chiesa di San Rocco, ad esempio, presenta ampie finestre che consentivano ai pastori di seguire le celebrazioni senza perdere di vista i greggi lasciati all'esterno. Un proverbio locale racconta che, se si potessero strizzare le pietre di Castel del Monte, se ne sentirebbe uscire un belato, tanto la vita economica e sociale del borgo era legata alle pecore.
L'incontro con la pastora Rosetta ha permesso di conoscere l'Associazione Pecunia per la valorizzazione della lana nel Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Attraverso questa rete anche gli allevatori con piccoli greggi riescono a conferire insieme la propria lana a un centro specializzato di Biella, che la restituisce poi sotto forma di filato ai singoli produttori. Un esempio concreto di cooperazione per mantenere viva una filiera oggi fragile. Proprio in questi mesi il Comune di Calascio sta inoltre investendo nell'acquisto di un impianto per il lavaggio della lana che potrebbe garantire maggiore autonomia alle realtà locali e contribuire a rafforzare ulteriormente la filiera.

A conclusione della Scuola di Pastorizia estensiva, ogni partecipante ha presentato una proposta di azione pensata per il proprio territorio. Dall'allevamento del Pony di Esperia ai progetti dedicati alle malghe trentine, passando per itinerari cicloturistici in Veneto, produzioni locali e comunità rurali, le idee emerse hanno mostrato come lo Slow Food Travel possa rappresentare uno strumento capace di generare valore per i territori.
L'esperienza di Calascio ha evidenziato come il turismo possa diventare un alleato dell'agricoltura e dell'allevamento quando nasce dalle comunità locali e dalle loro attività quotidiane. Una modalità che contribuisce a rafforzare la sostenibilità economica delle aziende agricole, favorisce la diversificazione delle fonti di reddito e crea nuove relazioni tra produttori, visitatori e territori. Una prospettiva particolarmente interessante anche per le valli trentine, dove la tutela della biodiversità, la gestione dei paesaggi agro-silvo-pastorali e il sostegno all'agricoltura estensiva si intrecciano con la necessità di ripensare i flussi turistici affinché possano convivere in equilibrio con le esigenze delle comunità residenti e degli ecosistemi montani.

RINGRAZIAMENTI

Questo primo numero di Food Matters è l'esito di anni di studi, ricerche e incontri condotti da Slow Food Trentino sui temi delle filiere del cibo. Il pensiero non può che correre, in ogni riga che abbiamo scritto, a Carlo Petrini, fondatore di Slow Food e ispiratore di tanti progetti e molteplici visioni. Ci ha insegnato, soprattutto, che è possibile realizzare utopie, partendo con i piedi ben saldi per terra nella realtà. Un cibo buono, pulito e giusto per tutti e tutte, che è, in ultima sintesi, l'ambizione di ogni food policy, è certamente un'utopia altissima alla cui realizzazione vogliamo contribuire con questa e tante altre azioni.

Un ringraziamento a Raoul Tiraboschi che ha incanalato questo nostro impegno nel perimetro delle politiche del cibo, svolgendo l'incarico di vicepresidente di Slow Food Italia fino alla primavera del 2026.

Ringraziamo Marta Villa, antropologa dell'Università di Trento, che ha accompagnato con continuità questo percorso, offrendo confronto, consigli e uno sguardo prezioso sui rapporti tra cibo, territori e comunità. Il suo contributo ci ha aiutato ad approfondire domande, allargare prospettive e dare maggiore profondità alle riflessioni che hanno portato alla nascita di Food Matters.

Il presente numero di Food Matters è stato stampato grazie al contributo per iniziative culturali inserite nel Piano Cultura 2026 del Comune di Rovereto.

Hanno collaborato alla stesura degli articoli di questo primo numero di Food Matters

Fabio Bonanno, referente Food policy per Slow Food Italia e responsabile Agricoltura e Food policy del Comune di Roma.

Tommaso Martini. Dal 2021 ricopre la carica di presidente dell'associazione Slow Food Trentino Alto Adige APS. Lavora da più di quindici anni nel settore alimentare.

Martina Paoluzzi, originaria di Udine, studentessa di Management nel corso di laurea magistrale all'Università di Trento. Ha realizzato un progetto di tirocinio con Slow Food dedicato alle food policy.

Sveva Soldera. Originaria di Zenson di Piave, in provincia di Treviso, e laureanda in Global and Local Studies presso il Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale dell'Università di Trento. Cura progetti di comunità legati all'agricoltura e alle filiere agroalimentari, con uno sguardo alla sociologia di comunità.

Martina Testa, dalla provincia di Catania, iscritta al secondo anno di laurea magistrale a Trento al corso Global Affairs: geopolitics and sustainability. Ha svolto presso Slow Food Trentino Alto Adige APS un tirocinio dedicato alle politiche del cibo e alle produzioni agricole di montagna.

Maurizio Tomazzoni, libero professionista, laureato in architettura a Firenze con tesi urbanistica, specializzato in paesaggio a Versailles, poi presso FBSR a Treviso. Assessore all'urbanistica e cultura nel comune di Rovereto.

Per i prossimi numeri di Food Matters vorremmo allargare il gruppo di collaboratrici e collaboratori, aprendoci a nuovi contributi, esperienze e punti di vista. Ci piacerebbe in particolare coinvolgere scuole, studentesse e studenti, perché Food Matters possa diventare sempre più uno spazio condiviso di ricerca, racconto e confronto sui sistemi alimentari del territorio.

Vuoi collaborare al prossimo numero?
slowfoodtaas@gmail.com

FOOD MATTERS

rivista di politiche alimentari