



Slow Food®  
Valle dell'Adige e Alto Garda

# SLOWZINE

## Magazine di informazione e approfondimento della Condotta Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda

---

### Una strana estate: la montagna da risorsa a problema

di Annibale Salsa

*Antropologo, già Presidente del Club Alpino Italiano dal 2004 al 2010, Presidente del Comitato Scientifico di Accademia della Montagna del Trentino*

#### Numero 2 | Settembre 2020

UNA STRANA ESTATE:  
LA MONTAGNA DA RISORSA  
A PROBLEMA

MEMORIE:  
LA VENDEMMIA DE 'STI ANI

I FIORI DI GIORGIO PERINI

MERCATO CONTADINO  
AL CASTELLO DI AVIO

IN VISITA AL FAGIOLO MAGICO  
DI ARCO

IL VALORE DELL'AGRO  
BIODIVERSITÀ - F.T.BIO

LA FIORITURA DEL  
GRANO SARACENO

COMUNITÀ DEL CAMBIAMENTO  
UNA MALGA PER IL CAMBIAMENTO

LO ZAFFERANO DI QA'EN

INTERVISTA A MARCO  
DEL BIRRIFICIO PASSION  
BREWERY

Nelle fasi critiche della storia, caratterizzate da paure ancestrali come quella della fine del mondo riferita all'anno mille o da eventi calamitosi come epidemie e guerre, la montagna è stata percepita alla stregua di un ambiente rifugio. A questa fatale vocazione non si è sottratta neppure l'estate dell'anno 2020.

Nonostante le parziali sicurezze tecno-scientifiche, l'umanità ha riscoperto la fragilità della propria condizione esistenziale alla quale non era più abituata da molto tempo. Le false certezze propinateci negli anni della nascita del "villaggio globale", dell'omologazione mondializzata dove tutti fanno le stesse cose, vanno in vacanza negli stessi posti anonimi, si nutrono degli stessi cibi in modo veloce e standardizzato, hanno fatto dimenticare il senso del limite. La presunta onnipotenza della scienza che tutto vorrebbe prevedere e della tecnica che tutto vorrebbe dominare hanno fatto affiorare il nervo sensibile della imprevedibilità. Nessuno avrebbe immaginato che la diffusione pandemica di un virus nel progredito XXI secolo ci avrebbe fatto rivivere situazioni simili a quelle della peste di Milano del 1630 descritta dal Manzoni o all'epidemia di "spagnola" del 1918.

Tra la fine del Settecento e gli inizi dell'Ottocento il grande demografo Thomas Malthus segnala l'esistenza di una montagna salubre e terapeutica. In un celebre saggio sulle popolazioni menziona un villaggio delle Alpi svizzere che, nel corso dei secoli dalla sua fondazione, era rimasto sostanzialmente immune dai contagi epidemici che avevano funestato l'Europa. La citazione della sconosciuta località alpina svizzera innescherà un interesse prima impensabile verso la montagna. Da quel momento si incominceranno a frequentare le Alpi non soltanto per la conquista alpinistica delle vette o

per l'esplorazione naturalistica ma anche per ragioni di salute e di vacanza. Il turismo montano ottocentesco era un turismo socialmente elitario e culturalmente consapevole. Nella seconda metà dell'Ottocento nascerà ancora in Svizzera, a Sankt Moritz, il turismo invernale della neve. Fra le due guerre mondiali la frequentazione delle montagne diventerà sempre più di massa ma, comunque, contenuta entro limiti sostenibili. Il vero e proprio boom turistico si affaccerà nel secondo dopoguerra con la crescita del benessere e il diffondersi del consumismo. Tuttavia, a beneficiarne sarà sempre di più la montagna invernale legata allo sport dello sci.

La vacanza estiva in montagna registrerà un lenta ma progressiva contrazione fino a qualche anno fa. Nessuno avrebbe immaginato il boom di questa strana estate.

Il riferimento alla paura della pandemia di Covid-19 ha fatto scoprire il valore del turismo di prossimità, il significato di luoghi prima snobbati o ignorati nel nome di un mistificante esotismo di lontananza. Frotte di neofiti della montagna hanno invaso prati e boschi, sentieri e paesi, spesso senza una adeguata consapevolezza e rispetto.

Gli spazi aperti della montagna hanno certamente contribuito ad allentare la paura del contagio, hanno dato nuova linfa agli operatori turistici evitando la disfatta economica. Esiste però il rovescio della medaglia di questa orgia predatoria delle terre alte che si è tradotta nella violazione dei limiti e della fragilità della montagna.

Questo tipo di frequentazione turistica non è sostenibile se non scattano gli anticorpi della consapevolezza dei luoghi. Per molta gente un posto vale l'altro e ogni località si trasforma in un "non-luogo". Quando l'alpinista inglese Lesley Stephen, padre di Virginia Wolf,

CONTINUA NELL'ULTIMA PAGINA

# Memorie

## La vendemmia de 'sti ani

di Benedetta Dolecki benedettadolecki@gmail.com

Cic cioc cic cioc...lo sciabordio dell'uva schiacciata dai piedi si mescola alle chiacchiere e alle risate concitate. È settembre ed è pieno fermento per la vendemmia. L'aria sembra fatta di vino e l'atmosfera in paese è elettrica. Le campagne pullulano di persone: ci sono i *masadori*, con le calotte blu cucite alla bell'e meglio con qualche elastico dalle mogli, le *masadore*, con un fazzoletto in testa per ripararsi dal sole ancora caldo di inizio autunno; ci sono i padroni dei campi, che aiutano e controllano l'andamento dei lavori; ci sono anche gli operai che normalmente al mattino vanno a Trento con la loro bicicletta, la *sportola* contenente il pranzo attaccata alla canna; ci sono bambini di ogni età. In questo periodo dell'anno tutti sono dedicati alla vendemmia. Gli abitanti del paese, molto uniti a quel tempo che sembra ormai dimenticato, diventano una famiglia, pronta ad aiutarsi in ogni piccola o grande necessità quotidiana legata alla straordinarietà del momento. Anche le piccole beghe nate durante le serate in *caneva* dopo aver alzato un po' troppo il gomito vengono messe da parte.

Ci si aiuta senza pensarci, soprattutto nella raccolta dell'uva. Il lavoro è duro, ma il grande senso di comunità allevia la fatica assieme ad una palpabile eccitazione allegra. Con l'arrivo di un temporale inaspettato capita che l'eccitazione si trasformi in improvvisa agitazione dando vita a piccole scene isteriche - "Coerzi l'ua col linzöl" "Atento al bocia che'l finis soto al ca!" sbottano uomini e donne colti di sorpresa - ma presto tutto si riassume in una risata spontanea, in battute di spirito e facce anche gravi e salaci, ma bonarie. Un grappolo alla volta, l'uva viene messa nelle grandi e pesanti cassette di legno, poi rovesciate nelle tine sul carro. Con l'aria carica di profumo dolce e puntinata di api che ronzano facendo festa alla tina, comincia la migrazione verso le cantine: le ruote del carro trainato dai buoi, rivestite di ferro, stridono sul selciato e si uniscono a quelle di tanti altri carri in un'eco che fa da sottofondo al lavoro in valle. Le operazioni di scarico alla Cantina Sociale e all'Unione Vinicola, eseguite

con i metodi rudimentali di una volta, richiedono tempo: il carro sale sulla pesa a livello della strada, e dopo essere svuotato viene ripeso per fare la tara. I carri si accumulano uno in fila all'altro, creando una fila pittoresca di mezzi che si snodano da un lato all'altro del paese, dove i contadini ingannano l'attesa, a volte di giorni, con chiacchiere e aneddoti.

Nella corte della casa padronale i bambini si uniscono agli adulti per pestare l'uva nelle tine poste sopra ai carri. "Ci dobbiamo lavare i piedi?" - chiedono "Ma no, no'l serve" - rispondono gli adulti. Quando l'uva è pigiata il giusto, il contadino apre il tappo, *el borom*, ed estrae una parte del mosto riversandolo nel *conzàl*, la bigoncia fatta con le doghe di legno, usata anche per raccogliere l'uva. Con il peso del liquido sulla schiena e mezzo traballante sale i gradini posti sulla tina, la grossa botte in legno appoggiata per il senso corto nel *boidor* per rovesciare il mosto e lasciar *boir el vim*. La tina viene chiusa con la botola di legno, e la chiave del *boidor* nascosta per non far entrare i bambini per il pericolo che l'anidride carbonica rilasciata dalla fermentazione li stordisca. Ma l'eccitazione per il pericolo è più grande e qualche scappatella riesce. Fino alla seconda metà di ottobre le giornate in paese sono ritmate da queste scene. Dai campi si odono di tanto in tanto echi lontani: i canti a cui si uniscono tutti in coro esprimono la felicità e la soddisfazione per il buon lavoro svolto, soprattutto se il raccolto è andato bene. Una ricompensa semplice a tutte le fatiche, una sorta di sentimento d'amore espresso in termini rudi ma di sincera riconoscenza verso ciò che anche quest'anno la natura ha offerto.

Fotografie Studio Rensi di Trento



## Ricerche sul Broccolo

Per il secondo anno sono state messe a dimora, da parte dei tecnici del Muse, Fondazione Mach e Università di Trento, varie tipologie di broccoli per poi compararle con quello di Torbole. #mappadellabiodiversità

# I fiori di Giorgio Perini

## Un'oasi di agricoltura selvaggia

Anche quest'anno si è svolta la cena dedicata ai fiori edibili di Giorgio Perini presso la Locanda Delle Tre Chiavi di Isera.

I campi di Giorgio Perini si trovano a mezza collina a Serse, sopra a Pergine. È qui che Giorgio ha sviluppato il suo progetto di agricoltura selvaggia, un metodo di coltivazione che prevede la consociazione delle specie, sia coltivate che selvatiche.

Nel suo campo troviamo più di cinquanta varietà di fiori eduli e altrettante piante officinali, insieme a arbusti e piante selvatiche che lavorano insieme per creare un equilibrio e una sintonia tali che le colture non hanno bisogno di trattamenti né di concime. Giorgio non ha serre, coltiva all'aperto sfruttando i microclimi che si creano per l'uso delle piante, la loro disposizione in piccoli terrazzamenti. Si formano così degli "ecosistemi guidati", frutto delle consociazioni e della disposizione nelle varie aree del campo, ricercando continuamente le condizioni ideali per le diverse specie.

Alla base delle tecniche di coltivazione di Giorgio Perini vi è il massimo rispetto dell'ambiente.

Non ci sono problemi particolari con i parassiti proprio grazie alle consociazioni: i pochi parassiti sono tenuti sotto controllo dai

predatori, altri fiori attraggono insetti impollinatori o aiutano ad incrementare l'azoto nel terreno.

Le conoscenze di Giorgio sono il frutto di decenni di studi sulle consociazioni, partendo dai principi della permacoltura e dell'agroecologia, per arrivare a scoperte originali sui fiori.

I fiori di Giorgio provengono da tutto il mondo e sono il frutto di queste lunghe ricerche. Scoperta una nuova specie Giorgio ne verifica la commestibilità cercando casi di intossicazioni, allergie o avvelenamenti, dopodiché ne verifica le proprietà e soprattutto se hanno delle caratteristiche organolettiche tali da renderli appetibili per arricchire le ricette degli chef che si riforniscono dai suoi campi.

I fiori coltivati da Giorgio non sono solo belli e colorati e non hanno quindi solo una funzione decorativa nei piatti delle cucine trentine. Con i fiori si può infatti ideare un menù completo dall'antipasto al dolce. Il giglio turco o giglio di S. Giuseppe ad esempio, è ottimo per fare il gelato. L'houttuynia cordata, invece, è una pianta di origine asiatica che è perfetta cucinata insieme al pesce.

Oltre alla loro bontà e ricchezza di gusto, i fiori hanno anche importanti proprietà

salutistiche, in particolare sono potenti antiossidanti.

Le loro proprietà dipendono soprattutto dai pigmenti. I fiori contengono anche vitamine, microelementi e oli essenziali, proprietà concentrate anche in pochissime quantità. A differenza dei fiori essiccati, utilizzati anche per gli infusi, i fiori freschi esprimono queste proprietà in modo molto più forte.

Negli ultimi anni Giorgio Perini ha sviluppato anche delle originali tecniche di fermentazione dei fiori per ottenere dei prodotti ancora più saporiti e particolari. Una scelta volta a ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente: si utilizzano pochissime energie per produrli e si usano elementi base semplicissimi come acqua sale e, soprattutto, il tempo.

Giorgio Perini vende i suoi fiori anche ai privati che possono



contattarlo telefonicamente e via mail per chiedergli suggerimenti e consigli per abbinarli ai propri menù. Per garantirne la freschezza, i fiori sono raccolti solo su ordinazione.

Studio Naturalistico  
Giorgio Perini  
loc. Centrale 9/B  
Pergine Valsugana  
T. 349 6603163  
studio.naturalistico@gmail.com

## Mercato contadino Slow Food

**Appuntamento il 20 settembre  
al Castello di Avio**

Appuntamento da non perdere domenica 20 settembre al Castello di Avio.

Alcuni produttori della Condotta e del l'Associazione Marchio del Baldo saranno ospiti del bellissimo bene FAI all'interno del giardino della Contessa, eccezionalmente aperto al pubblico per l'occasione.

Tra gli altri saranno presenti Maurizio Zanghielli, con il

Peperoncino Trentino, Giorgio Perini con i suoi fiori e le sue erbe, Lorenzo Bongiovanni e i suoi vini.

Sarà possibile anche acquistare i formaggi degli Altipiani Cimbri di Maso Engher e Fattoria Lenzi, i formaggi di capra di Corradi Tullia e Maso Guez, grazie alla presenza della Comunità Slow Food locale.

*Lorenzo Bongiovanni al Mercato del Castello del 2019*



# Reportage

## In visita al Fagiolo Magico di Arco

### Alla scoperta della «microagricoltura biocompatibile»

Si respira la genuinità della giovinezza e l'entusiasmo di chi ha fatto una scelta di vita ritornando alla terra. È questa l'atmosfera che abbiamo trovato nei campi di Daniele e Tania e del piccolo Mirto nell'appuntamento di agosto con la #mappadellabiodiversità.

Il Fagiolo Magico è un'azienda nata da poco ad Arco, si divide tra i campi al confine con Dro, dove collabora con l'azienda biologica Maso Giare e il campo terrazzato di Prabi. Quest'ultimo soprattutto ci colpisce. Gli orti si contaminano con appezzamenti ancora incolti e i terrazzamenti salgono verso la parete a strapiombo sotto il Castello di Arco. Qui da sempre si crea un microclima del tutto particolare e i muretti a secco testimoniano un'agricoltura antica.

L'approccio all'agricoltura di Daniele è da autodidatta, umile e determinato, consapevole di una lunga strada da percorrere senza voler bruciare le tappe e rinunciare alla libertà di sperimentare.

Daniele definisce il suo approccio microagricoltura biocompatibile: "è un nuovo modello di agricoltura - ci racconta - volto a produrre cibo sano e buono con un ridotto impatto umano sull'ecosistema". Ciò che la caratterizza è la piccola scala e quindi la possibilità di operare manualmente e senza mezzi meccanici impattanti sull'ambiente, l'autoconservazione dei semi, la biodiversità. Come ci spiega Daniele: "la biodiversità in azienda è fondamentale, sia dal punto di vista del contenimento di varie malattie e parassiti, sia come modello che si rifà a ciò che accade in natura dove difficilmente troviamo ecosistemi in cui vive una sola specie di piante. Allo stesso tempo la biodiversità non sta nell'avere il maggior numero di

piante possibile ma nel numero di relazioni che si creano tra le piante e gli altri organismi viventi presenti nell'ecosistema". Il racconto di Daniele si fa poi più personale "Questo tipo di agricoltura è anche uno stile di vita per il contadino poiché essendo micro anche i guadagni saranno ridimensionati a quel tanto che basta alla sussistenza della famiglia e quindi il microagricoltore biocompatibile autoprodurrà la maggior parte del suo cibo, sarà un consumatore responsabile, cercherà per quanto possibile di sfruttare le energie rinnovabili e nel complesso il suo stile di vita sarà semplice come il lavoro che conduce e il suo obiettivo nella vita non potrà certo essere quello di arricchirsi".

Una produzione su questa scala può rivolgersi solo a una rete ristretta, fatta di gruppi di acquisto, dal vicinato e da qualche ristorante, ridefinendo un nuovo paradigma nell'approvvigionamento dei beni alimentari che coinvolge anche il rapporto umano oltre che quello tra l'uomo e la natura.

Presso la loro azienda agricola effettuano vendita diretta di verdura fresca, erbe officinali e aromatiche. Saranno felicissimi di accogliere i soci Slow Food e i nostri amici che vorranno andare a trovarli per scoprire la loro realtà, raccogliere o dare suggerimenti e idee per questa nuova avventura.

Il Fagiolo Magico  
via Legionari Cecoslovacchi,  
loc. Prabi di Arco  
T, 333 178 9550  
facebook.com/azienda  
agricolailfagiolomagico

Fotografie di Milena Battisti  
batmilly@hotmail.it

## #mappadellabiodiversità



# Il valore della agrobiodiversità

Ospitiamo un intervento di Stefano Delugan di F.T.Bio



Come noto le coltivazioni agricole biologiche sono connesse da una specificità che le accomuna, si tratta della ricchezza delle specie stesse che assieme alle varietà coltivate creano delle vere e proprie connessioni, molto spesso vantaggiose per entrambe. Una sorta di grande collaborazione con una firma di alleanza che

si chiama equilibrio vitale. Da esso dipendono spesso le sorti delle disponibilità sia della sostanza organica ed i minerali nel suolo, ma anche le condizioni di salubrità fuori al suolo. Un esempio sono le consociazioni che se effettuate con sensibilità ponderata apportano delle condizioni vantaggiose nella disponibilità degli interessati, come ad esempio la difesa attiva e passiva per le specie coinvolte, a discapito di chi si chiama fuori dalla alleanza. Anche le rotazioni sono una vera e propria razionalizzazione delle risorse, come una sorta di economia alimentare indotta dalla esigenza interspecie.

Poi vi sono gli avvicendamenti e la interazione tra piante ed animali, argomento indiscutibilmente legato alla ricchezza di biodiversità.

Capitolo a parte è la capacità di sostentamento per l'uomo delle agrobiodiversità, che implica la coltivazione di specie diverse e possibilmente legate al territorio ed alla stessa storia, con vantaggi dal punto di vista della comunicazione "brand" ma anche se le stesse risultano varietà storiche o tradizionali, con una

rinomata resistenza alle aggressioni di carattere fitopatologico ed ambientale in generale, innescando in questo caso dei valori di ricchezza, da un lato legati alla disponibilità stagionale e la minor difficoltà nel coltivare, dall'altro alla maggior sicurezza di un raccolto con un minore impatto ambientale e nel caso le avversità ambientali si manifestino, quasi sicuramente non colpiranno tutte le colture, generando una garanzia di produzione. Dunque il valore della biodiversità agraria diviene anche ambientale, sociale e di comunicazione culturale, un patrimonio ad esse connesso, dall'elevatissimo valore agroecologico.

Stefano Delugan è agroecologo e vice presidente F.T.Bio

F.T.Bio  
via Roma 57 c/o Acli Trento  
ft.bio.trentino@gmail.com

Referente Maurizio Zanghielli  
T. 335 839 3129



## La fioritura del grano saraceno a Terragnolo

Nello scorso numero vi abbiamo mostrato il momento della semina di un campo di grano saraceno a Terragnolo. Ecco in questa foto del 23 agosto l'evoluzione del campo in piena fioritura. La raccolta è prevista per la fine di settembre.

Nel frattempo i produttori si sono radunati per stilare la prima bozza del "Disciplinare del grano saraceno di Terragnolo Presidio Slow Food" in cui si evidenzia che fonti certificate attestano la presenza del grano saraceno di Terragnolo dal 1850 ma le testimonianze degli antenati degli abitanti e i saperi popolari riportano

storie e racconti che parlano della presenza del grano saraceno da tempi immemori.

Il disciplinare sposa anche l'indicazione cara a Slow Food di commercializzare il prodotto con l'etichetta narrante per fornire maggiori informazioni sulla coltivazione e la storia del prodotto.

Prima della raccolta è prevista anche una visita dei produttori di grano saraceno della Valnerina, in Umbria, già Presidio Slow Food da alcuni anni, per uno scambio di conoscenze e consigli.

#terrealte



## Anche la Comunità degli Altipiani Cimbri partecipa con un suo progetto

Il cambiamento è un concetto fondamentale per Slow Food. La ricerca di nuovi paradigmi e stili di vita sono alla base della rivoluzione in campo alimentare e agro ecologico per la quale l'associazione si sta battendo. Promotori del cambiamento non potranno che essere le comunità. Nascono per questo le Comunità del cambiamento, progetti collettivi con cui imprese, singoli individui e portatori di interesse si impegnano a realizzare un cambiamento nei sistemi alimentari locali,

adottando pratiche più sostenibili e inclusive.

Rappresentano esempi di buone pratiche replicabili per creare un cambiamento tangibile nella produzione, trasformazione, distribuzione, consumo del cibo:

"Producono una ricchezza condivisa, agiscono non solo sugli indicatori economici usualmente misurati ma anche sulla tutela dell'ambiente, la salvaguardia del paesaggio, la salute della collettività e il benessere equo e sostenibile (Bes)."



## Una malga per il cambiamento

La Comunità Slow Food per lo sviluppo agro-culturale degli Altipiani Cimbri ha candidato un proprio progetto come Comunità del cambiamento, chiedendo un contributo per dare una dimora alla Comunità e realizzarvi un polo dedicato alle terre alte.

Per questo nasce il progetto di restaurare una malga nella frazione di Lanzino nel Comune di Lavarone, e renderla un centro di educazione alimentare e di esperienza del cibo, organizzando corsi, master of food, conferenze, degustazioni.

Al contempo questo luogo sarà un centro di educazione al paesaggio e alla biodiversità, ospitando workshop e incontri e diventerà punto di partenza di esplorazioni del territorio.

Sarà un centro di documentazione delle memorie agricole del territorio, in cui custodire non solo la documentazione e le testimonianze di questa storia "minore" ma anche le testimonianze orali degli anziani.

La malga sarà soprattutto un centro di sperimentazione in cui giovani della zona o da tutto il mondo, anche in collaborazione con la rete Slow Food e l'Università di Pollenzo, potranno fare la loro esperienza delle terre alte, con la possibilità di risiedere e lavorare nella malga per dei periodi.

Il progetto prevede nella fase iniziale il restauro della malga. La malga dovrebbe ospitare una sala polivalente con capienza per circa 50 persone. Vi sono gli spazi per recuperare la vecchia stalla e all'esterno l'area per il pascolo e l'orto didattico.

Saranno presenti un piccolo laboratorio artigianale per la produzione del formaggio, camere per coloro che soggiorneranno nella malga e la cucina.

Dopo la fase di ristrutturazione si passerà alla gestione della malga con la realizzazione di attività di formazione, sul modello dell'Università diffusa, di soggiorni per coloro che sono interessati a conoscere il mondo dell'agricoltura e dell'allevamento montano.

Le cucine proporranno, su appuntamenti specifici, i prodotti di allevatori degli Altipiani, trasformando anche ciò che sarà autoprodotta nella malga. Si attiveranno collaborazioni con enti di ricerca e Slow Food stessa per garantire l'utilizzo delle migliori tecniche di produzioni dal punto di vista della salubrità e della naturalità. Il progetto prevede che l'intera produzione della malga sia certificata biologica.

Una malga per il cambiamento, per trasmettere i saperi tradizionali e guardare al futuro degli Altipiani e delle terre alte con una nuova consapevolezza.

Per questo i beneficiari della malga saranno turisti e cittadini, coinvolti nelle iniziative sul cibo buono, pulito e giusto, sul paesaggio e sul valore dell'agroecologia. Ma saranno anche coloro che vogliono rimettere al centro la montagna nella loro vita, avvicinandosi alle buone pratiche contadine,

al rispetto della biodiversità e dell'ambiente per diventare nuovi agricoltori e allevatori sulle nostre montagne.

Referente del progetto è la portavoce Graziella Bernardini E-mail [slowfoodaltipianicimbri@gmail.com](mailto:slowfoodaltipianicimbri@gmail.com)

Le foto di questa pagina sono di Sabrina Bortolotti e Andrea Giacomelli [www.ilcompanatico.it](http://www.ilcompanatico.it) [info@ilcompanatico.it](mailto:info@ilcompanatico.it)



## Merenda contadina alla Fattoria Lenzi

di Sabrina Bortolotti

Fare merenda. Che bello fare merenda, un ricordo d'infanzia in cui sapori e ricordi si mescolano. Cosa c'è di meglio che ricercare ancora quel gusto? Magari con una nuova consapevolezza e una nuova voglia? Ci incamminiamo così per i sentieri di Lavarone alla scoperta della fattoria Lenzi. Una piacevolissima camminata lungo la quale Diego Lenzi racconta la sua filosofia. Una produzione profondamente consapevole, etica, rispettosa dei ritmi della natura: un percorso dal pascolo al piatto che ci lascia davvero sorpresi, sia per la qualità del cibo che abbiamo il piacere di assaggiare, sia per la storia che questi prodotti ci raccontano. Una storia fatta di grande amore, rispetto per la natura, profonda conoscenza. Una storia che a noi piace molto, una storia diversa dalla produzione di massa, più sostenibile. Una storia da raccontare e da assaggiare.

# Lo zafferano di Qa'en

In viaggio nel cuore della Comunità dei produttori e co-produttori dello zafferano di Qa'en

di Ala Azadkia [alaazadkia@gmail.com](mailto:alaazadkia@gmail.com) Portavoce della Comunità

Il cuore della produzione mondiale dello zafferano si localizza in Iran, in particolare nella regione del Khorasan. All'interno della regione del Khorasan le produzioni in assoluto di migliore qualità di zafferano si concentrano attorno alla località di Qa'en. Il raggiungimento degli eccellenti standard di qualità di queste produzioni sono essenzialmente dovuti alle pratiche utilizzate per la coltivazione, alle caratteristiche dei terreni utilizzati e agli aspetti meteorologici della regione.

La tipologia climatica (considerando i parametri di piovosità, umidità, temperatura, insolazione ecc.) della località di Qa'en risulta essere quella standard ideale per la coltivazione dello zafferano. I terreni sono collocati ad un'altitudine media di 1400-1500 m e cioè compresa fra i 1300 e i 2300 m identificata come la migliore fascia altitudinale per la coltivazione del *Crocus sativus* nella latitudine considerata.

I terreni sono a matrice sabbiosa-ghiaiosa drenanti di natura calcarea- ferruginosa con pH alcalino compreso fra 6 e 8, ideale per i bulbi del crocus. In particolare sono stati misurati livelli ottimali di zinco, calcio, ferro, carbonati, manganese. La natura drenante del terreno fa sì che l'acqua fluisca e non crei ristagni che potrebbero causare

l'insorgere di malattie nei bulbi causate da funghi parassiti rispetto ai quali lo zafferano è molto sensibile.

Le coltivazioni sono caratterizzate perlopiù da piccoli terreni a conduzione familiare. Questa struttura consente ai coltivatori di curare le colture con pratiche tradizionali e sostenibili che non prevedono l'utilizzo di fitofarmaci e fertilizzanti chimici, ma prevedono interventi e cure manuali che consentono un buon controllo della salute dei bulbi. La fertilizzazione dei terreni avviene per mezzo di fertilizzanti organici derivanti dalle deiezioni degli animali allevati. La lavorazione manuale di piccoli terreni consente inoltre ai conduttori di utilizzare pratiche che garantiscono di ottenere l'ottimizzazione dei parametri di qualità presenti nel prodotto finale (livelli di crocina e safranale).

In particolare la raccolta dei fiori avviene prima dell'alba in modo che la luce del sole non faccia aprire i fiori preservandone la qualità. Lo zafferano prodotto nella regione del Khorasan viene commercializzato perlopiù nel formato in pistilli interi "Dasteh" e si presenta quindi nella sua interezza "bicolore" con la parte "Sargol" rossa intensa e la parte "Konj" bianco-giallina. Lo zafferano commercializzato in questa forma integra è la tipologia che garantisce maggiormente la

mancanza di contraffazioni e sofisticazioni e in assoluto assicura la genuinità del prodotto.

## La mostra

La Comunità ha organizzato una mostra di fotografia diffusa dedicata allo zafferano di Qa'en.

Le opere esposte sono le fotografie realizzate da Parisa Bajelan (1990) e Alireza Azadkia (1980). Sono state stampate su grande formato venticinque immagini che raccontano il ciclo di vita dello zafferano, dal miracolo notturno dello sbocciare del fiore fino alla separazione dei pistilli da parte delle famiglie di agricoltori.

Le fotografie sono esposte presso le attività di alcuni dei primi aderenti alla Comunità Slow Food in Trentino, i co-produttori firmatari della dichiarazione fondativa.

Potete trovarle presso il Birrificcio 5+ a Mattarello di Trento, alla Locanda delle Tre Chiavi di Isera e al Buonissimo di Rovereto nei consueti orari di apertura dei locali.

Nella foto:  
Una raccoglitrice di zafferano nella regione del Khorasan meridionale - Foto di Parisa Bajelan



#Comunità

# Intervista a Marco Tettamanti

## Birraio di Passion Brewery

Martedì 8 settembre seconda tappa del tour della Condotta nei birrifici segnalati nella Guida birre d'Italia 2021 di Slow Food. Saremo ospiti di Marco, Michele e Marzio nella loro taproom di Trento. Prenotazioni direttamente alla Condotta: [slowfoodadigegarda@gmail.com](mailto:slowfoodadigegarda@gmail.com) - 327 712 1209.

### COME PER MOLTE ALTRE REALTÀ ANCHE PASSION BREWERY È STORIA DI AMICIZIA E DI PASSIONE, COME È NATO IL BIRRIFICIO?

Io, Michele e Marzio, tutti e tre classe 1988, siamo amici da sempre. Da adolescenti abbiamo iniziato ad avvicinarci al mondo delle birre grazie al famoso libro di Michael Jackson dedicato alle 500 birre da assaggiare nella vita. Abbiamo iniziato a viaggiare per assaggiarle, scoprendo gusti completamente diversi e cominciando a capire che questa passione poteva diventare un lavoro. Alla passione però andavano unite solide basi tecniche e competenze specifiche. Per questo mi sono diplomato all'Università Brewlab di Sunderland in Inghilterra, mentre i miei due soci hanno assicurato all'azienda nascente il loro apporto di conoscenze nell'ambito del marketing e della gestione aziendale. Così nel 2018, dopo la laurea e due anni di esperienza in diversi birrifici europei e italiani (BrewDog, Beavertown

Brewery, Mondo Brewing, BrewFist), abbiamo fondato la società e creato fin da subito la taproom. In quel periodo la taproom era un'assoluta novità non solo per il Trentino.

### COME SI È EVOLUTO IL BIRRIFICIO IN QUESTI DUE ANNI E MEZZO?

Abbiamo iniziato producendo cinque birre, con stili un po' inusuali che erano il frutto delle mie esperienze soprattutto in Inghilterra. Ora nella taproom abbiamo 12 spine. Produciamo solo fusti o lattine e la mia voglia di sperimentare mi porta a produrne sempre di nuove che magari propongo solo per alcune settimane. Ci rivolgiamo soprattutto ai *beer geek* come noi, ai *nerd* della birra. Per questo ci piace considerarci parte della *craft revolution*, viviamo la birra a 360°! In questo ci aiuta molto la nostra taproom dove organizziamo concerti ed eventi. Anche in questo periodo post covid stiamo ricominciando a farla vivere con ottimi risultati, sfruttando il grande beer garden dove spesso stazionano anche *food truck* di altre realtà giovani che collaborano con noi. Per il futuro stiamo per raddoppiare la nostra capacità produttiva e soprattutto continueremo a sperimentare nuove birre.



**8 SETTEMBRE** Passion Brewery a Trento  
**6 OTTOBRE 5+** Birrificio a Trento  
**20 OTTOBRE** Barbaforte a Folgaria  
**3 NOVEMBRE** Plotegher a Besenello  
Ingresso 20 € | 18 € per soci Slow Food  
Ore 21.00 - 23.00

Passion Italian Craft Brewery  
Via Salorno, 6, 38121 Trento TN  
T. 0461 242035  
[hello@brewpassion.com](mailto:hello@brewpassion.com)

### CONTINUA DALLA PRIMA PAGINA

definisce le Alpi: «Playground of Europe / Terreno di gioco dell'Europa» non pensava certamente a questi scenari devastanti. La sua espressione faceva riferimento alla capacità ricreativa della montagna quale spazio di azione degli alpinisti, non già alla logica del "mordi e fuggi" alla quale stiamo assistendo. Se non si pongono limiti

a questo tipo di fruizione il rimedio rischio di diventare peggiore del male. L'auspicio è che questo nuovo interesse per la montagna possa proseguire nel segno della sostenibilità, del rispetto dei luoghi, della controcultura della lentezza nell'andare, nel mangiare, nel vivere. In ultima analisi, un elogio della filosofia "slow".

  
**Slow Food®**  
Valle dell'Adige e Alto Garda

## Resta in contatto con noi e iscriviti a Slow Food

È possibile iscriversi alla newsletter, proporre idee e suggerimenti, inviando una mail di richiesta ai nostri contatti:

[facebook.com/slowfoodvag](https://facebook.com/slowfoodvag)  
[instagram.com/slowfoodvalleadigealtogarda](https://instagram.com/slowfoodvalleadigealtogarda)  
[slowfoodadigegarda@gmail.com](mailto:slowfoodadigegarda@gmail.com)  
Telefono e Whatsapp 327 712 1209

L'iscrizione all'associazione è fondamentale per sostenere i nostri progetti e essere sempre al nostro fianco nelle battaglie quotidiane per un cibo buono, pulito e giusto per tutti.

Se non sei ancora socio contattaci, se sei socio mantieni monitorata la data di scadenza della tua iscrizione  
Tessere annuale 25 € ! Tessera annuale under 30: 10 €

Questo bollettino non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità. Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n.62 del 2001.