



Slow Food®  
Valle dell'Adige e Alto Garda

# SLOWZINE

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

### Per un Trentino free pesticidi

di Lucia Coppola  
Consigliere Provinciale

Numero 5 | Dicembre 2020

PER UN TRENTINO FREE PESTICIDI

LA MOLITURA DELLE OLIVE  
DI MONTAGNA

IL VOTO PER LA NUOVA PAC

L'ETICHETTATURA DEL  
BIOLOGICO

LA FILIERA DEI CEREALI  
NELLE GIUDICARIE

CAMPAGNA PER IL COMMERCIO  
DI PROSSIMITÀ

LA SCIARPA FATTA A MANO  
TINTA CON I PETALI  
DELLO ZAFFERANO

MI COLTIVO: IL SOCIALE AL  
SERVIZIO DELL'AGRICOLTURA

GRANO SARACENO:  
APPELLO PER IL MULINO

NUOVI INGRESSI NELL'ARCA  
DEL GUSTO

OSTERIE D'ITALIA 2021

I CONSIGLI DI LETTURA DELLA  
LIBRERIA DUE PUNTI

Le analisi dell'Ispra (Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale) hanno evidenziato come i pesticidi siano presenti nel 54% delle acque dei fiumi e dei laghi trentini.

Gli esiti della ricerca scientifica, condotta su persone residenti in Val di Non e analizzando le acque di superficie e sotterranee, evidenziano che gli erbicidi sono le sostanze più presenti, seguiti da insetticidi e fungicidi. I dati sono davvero allarmanti.

Soprattutto per quanto riguarda il glifosato, che è l'erbicida più diffuso al mondo, non può non destare viva preoccupazione che tracce di questi veleni siano stati trovati anche in persone non collegate direttamente al loro utilizzo. Chi affronta in Trentino, con lungimiranza e senso di responsabilità il tema dei pesticidi, non è certamente né contro i contadini né contro l'agricoltura. I Medici per l'Ambiente spiegano come la presenza nel DNA umano crei una rottura del genoma, inibendone successivamente la ricostruzione e obbligando la cellula a riprodursi in modo sbagliato. Dunque il rischio di future malattie degenerative o di tumori è piuttosto concreto.

L'attenzione dei media, anche nazionali, ha peraltro posto in rilievo il triste primato del Trentino-Alto Adige, cuore con oltre il 70%, della produzione nazionale di mele, per quanto attiene l'utilizzo di fitofarmaci, meglio noti come pesticidi. L'Ispra, che risponde al ministero dell'Ambiente, registra che da noi si utilizzano più di 40 Kg di pesticidi per ettaro, contro i 9 utilizzati a livello nazionale.

E' ormai chiaro che non serve produrre cibo con modalità intensive o usando più OGM, più pesticidi, più veleni. Ciò che serve è produrne di più alta qualità, sano, nutriente, al servizio delle persone e non contro di loro. È purtroppo provato che il pesticida chlorpirifos etil, che anche in Trentino ci si ostina ancora ad usare, viene rinvenuto nella polvere delle abitazione

poste vicino alle coltivazioni, nell'urina delle persone, anche nei periodi di non trattamento, nel latte delle mamme e persino nei cordoni ombelicali dei bambini. Bandito in Usa ma consigliato da noi anche dalla Fondazione Mach contro la psilla del melo, vettore degli scopazzi, è neurotossico, teratogeno e mutageno. Parole difficili per dire che è incredibilmente dannoso per la salute.

Dunque non è più sufficiente sostenere l'agricoltura integrata, che non garantisce nessuno, bisogna fare di più e meglio. Ci sono esempi di agricoltori che producono cibo di qualità e con maggior reddito senza usare pesticidi e con riduzione di trattamenti: questo modo di produrre si chiama agricoltura biologica e biodinamica. Sarebbe davvero importante che tutti i comuni agricoli dessero un segnale importante, come è stato fatto a Trento, Vanoi, Val di Gresta e Valle dei Laghi, con la costruzione di Bio Distretti, garantendo ampie zone libere dai pesticidi. La nostra provincia deve fare un salto di qualità, ormai non più rinviabile.

Anche il PAN, il documento che detta nuove prescrizioni in materia di prodotti fitosanitari, parla di distanze, di rinnovamento dei macchinari, vieta l'uso di pesticidi in aree adiacenti a zone sensibili, frequentate da persone vulnerabili (ma la salute dovrebbe essere un diritto per tutti). Tutti i comuni che hanno davvero a cuore la salute del loro territorio e di chi ci vive dovrebbero necessariamente applicare il principio di precauzione così come definito nella specifica norma europea, rendendo più stringenti le attuali linee guida, a tutela non solo della salute dei cittadini, ma anche di chi pratica l'agricoltura e dell'attività turistica, che costituisce per il nostro territorio una fonte di reddito importantissima. Noi dovremmo ambire a un marchio Verde di qualità, spendibile nel resto d'Italia e all'estero, che sancisca la salubrità del nostro Trentino. Se solo fossimo un po' più avveduti e lungimiranti.

CONTINUA NELL'ULTIMA PAGINA

# La molitura delle olive di montagna

di Benedetta Dolecki benedettadolecki@gmail.com

Nel panorama delle cultivar dell'Alto Garda trentino, una varietà in particolare si distingue dalle altre per rappresentanza della biodiversità del Territorio da tutelare: la Casaliva, una specie che risulta essere tra gli alberi patriarchi della zona, presente in coltivazione da diversi secoli. Viene chiamata anche Drizzar, in dialetto raddrizzare, perché la sua produzione scalare e tardiva permetteva un tempo di "raddrizzare" le sorti del raccolto se questo non fosse andato bene. Oltre a questa, altre qualità tipiche della zona sono il Frantoio, il Leccino, e in misura minore il Pendolino, il Negrel e il Grignano.

Quando le olive delle varie cultivar sono state raccolte, si presenta il delicato processo della molitura, la prima fase di estrazione per la produzione dell'olio extravergine, dopo alcune operazioni preliminari.

Poco dopo la raccolta e la deposizione dei frutti negli appositi contenitori, un tempo i sacchi di juta, oggi le cassetine, le olive vengono portate al frantoio in un tempo ideale inferiore alle 24 ore per preservarne la qualità ed evitare rotture o fermentazioni. Nei migliori frantoi le olive vengono pulite e lavate con dei macchinari che attraverso la movimentazione dell'acqua in apposite vasche rimuovono polvere, terra e residui organici che si sono depositati sui frutti e sulla pianta nei mesi di maturazione.

Per l'estrazione dell'olio ci sono due procedimenti differenti: la molitura classica e la frangitura.

Nella molitura classica viene utilizzata la molazza, uno strumento della tradizione, figlio delle macine in pietra trainate grazie all'ausilio di asini o cavalli, ben presenti nell'immaginario comune. Oggi la molazza è una ruota solitamente in granito, posta in una vasca in granito e acciaio, che girando esercita con la sua rotazione un'azione meccanica di sfregamento dei noccioli e dei suoi frammenti sulle drupe. Contrariamente a quanto si possa pensare, infatti, la fuoriuscita dei liquidi non avviene per lo schiacciamento dei frutti da parte delle macine, che servono per rimescolare la polpa in lavorazione, ma grazie alla composizione dura dei noccioli che rompono le pareti cellulari della polpa delle olive rendendo possibile l'estrazione di un olio di oliva grezzo, chiamato pasta d'olio, composto da bucce, polpa,

frammenti di noccioli, acqua e olio.

La frangitura invece è la più moderna tecnica di estrazione per mezzo di un macchinario chiamato frangitore a martelli o coltelli, dove le olive giungono dopo la pulizia attraverso dei nastri trasportatori, e dove avviene la rottura delle pareti cellulari e delle membrane grazie agli urti meccanici ad alta velocità. Questo tipo di estrazione permette di ridurre di molto i tempi di lavorazione. Una volta ottenuta la pasta d'olio, questa viene riversata nelle gramole, per continuare il processo meccanico di rottura delle membrane. La separazione dell'olio dal resto della materia presente nelle olive avviene con due centrifughe: il decanter, che scinde la parte solida da quella liquida, e il separatore, dove l'olio viene separato dall'acqua.

Le diverse lavorazioni portano all'ottenimento di prodotti con differenti caratteristiche organolettiche. Con la frangitura infatti la maggiore rottura delle pareti cellulari delle olive permette la fuoriuscita delle sostanze volatili e una maggior concentrazione dei polifenoli. Con la molitura classica si ottiene un gusto meno piccante e amaro e una minore resa dal punto di vista organolettico. Una menzione particolare va all'olio denocciolato, che si ottiene con un macchinario diverso dal frangitore, il denocciolatore, in cui viene tolto il nocciolo intero e lavorata solo la polpa delle olive, ottenendo un prodotto ancora più ricco degli altri in sostanze antiossidanti.

Delle diverse tipologie di olio che si possono ottenere nel nostro territorio, merita di essere nominato il Garda Dop Trentino. L'olio con questa menzione deve essere ricavato con almeno l'80% delle cultivar Casaliva, Frantoio, Pendolino e Leccino, in purezza o cuvée, eventualmente completate per il restante 20% con altre varietà locali. La zona di produzione Garda con menzione geografica aggiuntiva Trentino comprende i comuni di Arco, Calavino, Cavedine, Drena, Dro, Lasino, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, Tenno, Vezzano.

## #mappadellabiodiversità



## Broccolo di Torbole

Siamo in piena stagione del Presidio del Broccolo, ecco i nominativi e i contatti dei produttori:

Matteo Briosi  
Arco  
Tel. 334 7734131  
matteo.briosi@gmail.com

Ghezzi Ivan  
Riva del Garda  
Tel. 338 9840841  
francescaghezzi87@gmail.com

Giorgio Planchenstainer  
Riva del Garda  
Tel. 0464 521847  
planchenstainer@tiscali.it

Luca Rigatti  
Nago - Torbole  
Tel. 348 3053911  
iltrentino@libero.it

Aldo Rosà  
Torbole  
Tel. 0464 505592  
vivairosa@gmail.com



# Il voto per la nuova PAC

## Primo passo fasso verso il Green Deal

Erano tante le speranze riversate nella Politica agricola comune da coloro che hanno a cuore l'agroecologia.

Per questo il voto di ottobre del Parlamento europeo è stato una doccia fredda per Slow Food e per tutto il mondo dell'ambientalismo militante, oltre che per migliaia di piccoli produttori, agricoltori, allevatori e pescatori. Una sconfitta per tutti che mette seriamente a rischio l'European Green Deal e le speranze di una transazione ecologica a cui la Commissione europea sembrava aver dato avvio, pensando la crescita economica del continente non in contraddizione con scelte più ambiziose dal punto di vista ambientale. L'European Green Deal si basa su due strategie importanti, la Farm to fork e la strategia per la biodiversità.

Il piano decennale Farm to fork, pubblicato a fine maggio 2020, è la proposta legislativa elaborata dalla Commissione europea con l'ambizioso obiettivo di cambiare il sistema alimentare europeo per renderlo più sostenibile e ridurre l'impatto. Viene coinvolta l'intera filiera alimentare, dalla produzione al consumo cercando di perseguire gli obiettivi propri della transazione ecologica: produzione alimentare sostenibile, sicurezza alimentare, sostenibilità della filiera alimentare,

e sostenere a b i t u d i n i alimentari sane, ridurre lo spreco a l i m e n t a r e , combattere le frodi alimentari. L' e l e m e n t o v e r a m e n t e i n n o v a t o r e della strategia Farm to fork era affrontare in un unico piano settori diversi ma coevi come l'agricoltura, l'alimentazione, l'ambiente e la gestione di risorse e territorio, la salute e il commercio.

Un percorso che prevedeva investimenti in ricerca e innovazione, elaborazione dati, sviluppo di nuove competenze e condivisione di conoscenze. La transizione esprimeva anche in modo preciso alcuni obiettivi specifici per il 2030 in merito alla riduzione dei pesticidi (meno 50%), al



deterioramento del suolo (meno 20% fertilizzanti), riduzione del 50% della vendita di antimicrobici per animali di allevamento e di antibiotici per l'acquacoltura, trasformare il 25% dei terreni agricoli convenzionali in biologici.

Farm to fork avrebbe poi a cascata influenzato le politiche dei singoli stati obbligati a rispettare gli obiettivi stabiliti dalla Commissione. Non era una proposta perfetta, debole soprattutto nella lotta ai pesticidi e per l'inclusione del concetto di nuovi OGM. Ma sicuramente era un'occasione importante.

La strategia per la biodiversità, parallelamente, si pone l'obiettivo di bloccare la perdita della biodiversità negli ecosistemi europei. Una strategia di questo tipo per l'EU avrebbe importanti ricadute anche sul resto del mondo da una parte

attraverso la cooperazione internazionale, dall'altra per le politiche commerciali che coinvolgerebbero i Paesi terzi.

Vista la sua importanza economica (è finanziata a partire dal 2022 con 400 miliardi di euro) il mondo ambientalista chiedeva a gran voce che la PAC fosse riformata e diventasse una espressione dell'European Green Deal. Quanto è stato votato il 23 ottobre è stato invece visto come un compromesso al ribasso, non all'altezza delle ambizioni delle strategie Farm to fork e biodiversità 2030.

Il modello agricolo finanziato è quello che contribuisce alla crisi climatica e alla perdita della biodiversità, s o s t e n e n d o agricoltura intensiva e allevamento industriale.

Solo una forte volontà politica da parte della

Commissione europea può rimettere in discussione il voto del Parlamento. Per questo le associazioni ambientaliste si sono subito riunite nella coalizione Cambiamo Agricoltura per sensibilizzare l'opinione pubblica e farne giungere le richieste fino alle istituzioni europee. Ogni stato inoltre ha ora la possibilità di mettere a punto i propri Piani strategici seguendo o meno direzioni innovative o conservative. Purtroppo i parlamentari italiani hanno votato in modo sostanzialmente compatto la nuova PAC e anche la maggior parte dei media nazionali ha salutato il voto della PAC come un momento positivo. La coalizione Cambiamo Agricoltura ha redatto un decalogo per una PAC più sostenibile che è visionabile sul sito [www.cambiamoagricoltura.it](http://www.cambiamoagricoltura.it)

**le associazioni ambientaliste si sono subito riunite nella coalizione Cambiamo Agricoltura per sensibilizzare l'opinione pubblica e farne giungere le richieste fino alle istituzioni europee**



## L'etichettatura dei prodotti biologici

di Stefano Senatore, Studio Legale Cibuslex di Trento

L'agricoltura biologica è un sistema di gestione delle aziende agricole che persegue, come obiettivi principali, la tutela dell'ambiente e del clima, il rispetto della biodiversità, la conservazione della fertilità dei suoli e la garanzia del benessere degli animali.

Per realizzare queste finalità, i prodotti biologici devono rispettare una rigorosa disciplina di matrice europea, incardinata sul regolamento (CE) 834/2007, che regola l'intero processo produttivo sino alla messa in vendita al consumatore finale (e che prevede, tra l'altro, il divieto di utilizzo di OGM e di prodotti chimici di sintesi).

Solo i prodotti ottenuti in conformità a tali requisiti possono essere designati, nell'etichettatura e pubblicità, con l'uso di termini quali "biologico", "bio", "eco", "organic" ed ogni altro termine che faccia riferimento alla produzione biologica.

Questo aspetto merita alcuni ulteriori chiarimenti, che possono essere utili al consumatore per comprendere meglio come leggere le etichette degli alimenti "biologici" e ricavare, da queste, interessanti informazioni sul prodotto.

Provando a fare un po' di ordine, possiamo distinguere cinque diverse categorie di alimenti che riportano in etichetta i termini "biologici".

### A) Prodotti biologici.

Sono, innanzitutto, i prodotti agricoli non trasformati (ad esempio, le mele) che sono costituiti esclusivamente da ingredienti biologici.

Rientrano tra i "prodotti biologici" anche gli alimenti trasformati (come una crostata alle mele), purché sia biologico almeno il 95% in peso degli ingredienti di origine agricola in essi contenuti. Inoltre, gli ingredienti di origine agricola devono rappresentare più del 50% in peso dell'intero prodotto.

Qui qualcuno potrebbe domandarsi: "Quindi un prodotto bio può avere anche ingredienti convenzionali?!" In effetti sì: un alimento trasformato può contenere sia ingredienti di origine non agricola, che sono necessariamente "convenzionali" (ad esempio gli additivi, i coadiuvanti tecnologici, gli aromi naturali), sia ingredienti convenzionali di origine agricola (ammessi quando si tratta di prodotti non disponibili da agricoltura biologica nell'Unione Europea, come il cacao). In entrambi i casi, però, la scelta dei prodotti convenzionali non è libera, essendo consentiti solo quelli espressamente elencati dalla normativa.

Inoltre, il consumatore potrà fare riferimento all'elenco degli ingredienti, all'interno del quale va obbligatoriamente indicato quali sono i prodotti bio (di solito, con un asterisco).

La categoria dei "prodotti biologici" – che è chiaramente quella più rappresentativa del mondo bio – è facilmente riconoscibile dal

consumatore, in quanto è l'unica a poter riportare in etichetta:

1) il termine "biologico" all'interno della denominazione di vendita (ad esempio: "crostata alle mele biologica");

2) il logo biologico europeo (ossia, la foglia su sfondo verde).

### B) Prodotti con ingredienti biologici.

Sono i prodotti che non soddisfano i requisiti dei "prodotti biologici", in quanto:

- contengono una percentuale di ingredienti di origine agricola biologici inferiore al 95%;
- oppure contengono, anche in percentuale minima, ingredienti convenzionali di origine agricola diversi da quelli espressamente autorizzati (come le mele convenzionali, non ammesse).

Potrebbe trattarsi, esemplificativamente, di una crostata ottenuta con farina di farro biologica ma in cui tutti i restanti ingredienti sono di tipo convenzionale.

Per questi alimenti, non è ammessa l'apposizione del logo bio europeo. Inoltre, il termine "biologico" non potrà essere utilizzato nella denominazione di vendita o in altre parti dell'etichetta, ma soltanto nell'elenco degli ingredienti, per contrassegnare quelli biologici.

Il consumatore troverà anche indicata la percentuale totale degli ingredienti biologici. Per non fraintendere questa informazione, è importante sapere che la percentuale indicata non si riferisce al totale degli ingredienti, ma riguarda soltanto gli ingredienti di origine agricola (quindi, "ingredienti biologici 10%" significa solo che gli ingredienti bio rappresentano il 10% degli ingredienti di origine agricola, senza tenere conto, invece, degli ingredienti non agricoli, che potrebbero costituire fino al 50% dell'alimento).

### C) Prodotti con ingredienti biologici, ottenuti da prodotti della caccia o della pesca.

Potrebbe apparire paradossale ma i prodotti della caccia e della pesca, essendo ricavati dalla natura – e quindi non ottenuti dall'uomo con "metodi biologici" – di per sé non possono essere qualificati come "biologici".

Di conseguenza, vale la regola già illustrata alla lettera B: i termini "biologici" saranno utilizzabili solo nell'elenco ingredienti degli alimenti composti, per evidenziare l'eventuale presenza di altri ingredienti biologici (si pensi ad un patè di cervo contenente anche olio extravergine di oliva biologico).

In alcuni casi, la presenza degli ingredienti biologici può essere messa in risalto anche fuori dall'elenco degli ingredienti, vicino alla denominazione di vendita del prodotto (tornando al nostro esempio: riportando la dicitura "con olio extravergine di oliva biologico" sotto alla denominazione "patè di cervo"). Se il consumatore legge un'etichetta di questo tenore, significa che:

- il prodotto della caccia e della pesca è l'ingrediente principale (più del 50%) dell'alimento composto;
- al contempo, tutti gli altri ingredienti di origine agricola sono biologici.

D) Prodotti in conversione.

Il passaggio da un sistema di produzione convenzionale al sistema biologico prevede una fase iniziale, definita di "conversione", in cui l'operatore è già tenuto a rispettare la normativa sul biologico, ma non può ancora commercializzare i suoi prodotti come "bio". La durata del periodo di conversione dipende dal tipo di prodotto e può variare dalle 6 settimane (per le galline ovaiole) ai 3 anni (per colture perenni come la vite).

Il consumatore può comunque trovare, sull'etichetta di taluni prodotti come farina di frumento, arance o vino, la dicitura "prodotto in conversione all'agricoltura biologica".

Tale indicazione è infatti ammessa quando:

- si tratta di prodotti in conversione di origine vegetale (quindi non uova, latte, carne, ecc.);
- l'alimento contiene un solo ingrediente vegetale di origine agricola;
- prima del raccolto, è trascorso un periodo di conversione di almeno 12 mesi.

Se non ricorrono tutte queste condizioni, purtroppo, gli alimenti in conversione non possono differenziarsi sul mercato dagli alimenti convenzionali. Eventualmente, il consumatore interessato potrà verificare l'iscrizione dell'azienda produttrice nell'Elenco degli Operatori Biologici Italiani, costantemente aggiornato e consultabile alla pagina [www.sian.it/aBiologicoPubb/start.do](http://www.sian.it/aBiologicoPubb/start.do)



Iniziamo con questo numero la collaborazione con lo studio legale Cibuslex e l'avvocato Stefano Senatore di Trento che ogni mese dedicherà un intervento all'approfondimento di una tematica dal punto di vista legale.

Per contattare lo studio:  
 Via Filippo Serafini, 9  
 0461 230084  
[www.cibuslex.it](http://www.cibuslex.it)  
[facebook.com/cibuslex](https://facebook.com/cibuslex)  
[senatore@cibuslex.it](mailto:senatore@cibuslex.it)

# La filiera dei cereali nelle Giudicarie

di Giuliano Beltrami dalla Condotta Slow Food delle Giudicarie

Filiera. Termine moderno per definire il percorso di un qualsiasi prodotto dalla nascita alla completa realizzazione. E' un percorso che prevede la creazione, il viaggio dal produttore al trasformatore, il viaggio dal trasformatore al cliente, ossia la consegna del prodotto finito all'utilizzatore.

Detta così, sa molto di commerciale: avremmo potuto parlare indifferentemente di un pezzo di ferro che diventa automobile o di un tronco d'albero trasformato in libreria.

Niente di tutto questo. Parliamo di un seme che diventa pane, o pasta, o torta. Già avvertiamo il profumo. Ma prima vediamo l'oro del campo di grano, che non è quello triste in cui "dorme sepolto" l'eroe di De André, ma il campo gioioso che sta all'origine della produzione del pane.

La filiera di cui vogliamo parlare è quella dei cereali, sulla quale si sta appuntando da un paio d'anni l'attenzione della Condotta Slow Food delle Giudicarie. Siamo alla nicchia, perché il frumento (la materia prima da cui si estrae dopo la molitura la farina bianca) ha una produzione nella provincia di Trento che non supera i 3.000 quintali.

Nelle Giudicarie ha due poli: in valle del Chiese e nelle Giudicarie Esteriori. Con due logiche diverse: nel Chiese ha un valore che oseremmo definire industriale, mentre nelle Esteriori ha il sapore antico della campagna "artigianale", quella del contadino appassionato.

Intendiamoci, non ha meno valore la produzione del Chiese, ma è diversa. A Storo esiste da trent'anni una Cooperativa

(Agri go) nata per commercializzare la farina gialla, figlia del granoturco, diventato nel marketing grano nostrano di Storo. Da alcuni anni la Cooperativa ha deciso di diventare un polo cerealicolo, così ha affiancato al grano nostrano il frumento ed il grano saraceno. Se quest'ultimo ha una produzione residuale,

il frumento comincia ad essere venduto nella grande distribuzione organizzata.

E durante il lockdown della primavera del 2020 ha vissuto il suo momento di gloria dovuto alla moda (cresciuta con la frenesia con cui si diffondono le mode) di farsi la pasta ed il pane in casa. E proprio la farina bianca

di Agri go viene utilizzata anche da laboratori lanciati nella produzione industriale: panifici di città e forni con produzione che va oltre i confini di valle. Come quello di Levà, che traduce nel suo nome il termine dialettale del lievito.

Diverso e più vicino allo stile dell'agricoltura di montagna è il modo di coltivare il frumento nelle Giudicarie Esteriori. E qui entra la Condotta, che ha deciso di promuovere la filiera dei cereali. Per farlo è necessario avere l'alleanza dei produttori e dei trasformatori. In altre parole, la collaborazione fra i contadini e i panificatori.

L'alleanza implica la sensibilizzazione degli uni e degli

altri. E la Condotta proprio su questo punto si è data molto da fare. Un compito non semplice, ma affrontato con determinazione attraverso incontri con i protagonisti grazie alla collaborazione con Mab Unesco Rete delle Riserve della Biosfera Alpi Ledrensi e Judicaria (che ha inserito il progetto nel proprio



Slow Food<sup>®</sup>  
Giudicarie



programma) ed alla Cassa Rurale Giudicarie Valsabbia Paganella, che ha accettato di entrare in partnership con la Condotta.

Filiera perché? Per recuperare una storia ed una tradizione, ma con lo sguardo ben puntato in avanti. Partiamo dal presupposto che il morbido paesaggio delle Giudicarie Esteriori è stato caratterizzato negli ultimi decenni principalmente dalla coltivazione di patate e mele, oltre che dall'allevamento dei bovini. Certo, il recupero della produzione di cereali, che potrebbe affiancarsi alla noce ed alla vigna, oltre a diversificare il paesaggio, certamente offre un dono anche all'ambiente ed all'economia della zona. Siamo in una valle dalla vocazione turistica, grazie alla presenza delle terme di Comano. E il turista del terzo millennio, si sa, vuol vedere accanto alle testimonianze storiche anche paesaggi colorati e genuini.

E a proposito di genuinità, vuoi mettere il valore del pane, simbolo antico della fertilità del suolo?

[slowfoodgiudicarie@gmail.com](mailto:slowfoodgiudicarie@gmail.com)

[facebook.com/condottaslowfoodgiudicarie](https://facebook.com/condottaslowfoodgiudicarie)

**E il turista del terzo millennio, si sa, vuol vedere accanto alle testimonianze storiche anche paesaggi colorati e genuini**



#mappadellabiodiversità

# Campagna per il commercio di prossimità

Affissioni e attività social per sostenere le attività di Slow Food in Tasca

Anche la nostra Condotta si è impegnata per prendere posizione contro i giganti dell'online. Lo abbiamo fatto lanciando una campagna di sensibilizzazione sul tema in vista del Natale 2020.

Il messaggio che si vuole trasmettere è drammatico: tanti negozi, ristoranti e piccole attività rischiano di chiudere per sempre se anche per i regali di Natale ci si affiderà ai grandi siti di e-commerce. In crisi in queste settimane è tutta la filiera alimentare, dai piccoli produttori che vedono venir meno il loro canale di vendita principale legato all'horeca, ai negozi di quartiere, ai ristoranti, bar e osterie delle nostre valli.

La campagna vede protagonisti un bambino e una bambina che da grandi sognano di aprire un'attività e che però si scontrano con una realtà ben diversa: "Anche i regali di Natale 2020 li hai fatti online" e così il processo di impoverimento delle comunità locali e di disgregazione del piccolo tessuto economico è proseguito inesorabilmente ed è stato accelerato dalla pandemia e dai cambiamenti di abitudine che ne sono derivati.

Nella campagna si ricorda che quei servizi che spesso vengono pubblicizzati come punto di forza delle grandi multinazionali online, in realtà possiamo trovarli anche nelle piccole attività: consegne a domicilio, gestione dei resi, prezzi competitivi e la capacità di consigliare a fronte di esperienze che spesso si basano su generazioni di piccoli imprenditori. I veri punti di forza di amazon & co. purtroppo sono altri: pagare tasse molto basse in altri paesi, mancate tutele dei lavoratori, una posizione dominante sul mercato che permette di dettare ogni regola. È certamente vero che tutti dobbiamo adattarci alle nuove tecnologie e coglierne le opportunità e non combattere contro i mulini a vento. Ma ciò ha senso solo se le regole sono uguali per tutti e purtroppo a causa di vuoti normativi oggi la situazione penalizza le piccole attività anche nel caso in cui tentino di organizzare le vendite online.

Sulla campagna è presente un QR-code che rimanda a Slow Food in Tasca, una web app in cui vengono presentati tutti i negozi, i ristoranti e i piccoli produttori della zona con i dettagli di eventuali servizi di consegna a

domicilio e delivery.

La campagna, che prevede delle affissioni per le vie di Rovereto e Trento e la presenza sui social, vuole ricordarci la responsabilità di ognuno e il ruolo centrale nella vita della nostra comunità e nel determinarne il futuro.

Durante il primo lockdown Carlin Petrini, intervistato, aveva lanciato questa riflessione in merito allo sviluppo dei grandi siti del commercio online causato dalla pandemia: "L'uomo è per sua natura sociale. Senza dubbio l'e-commerce ne uscirà rafforzato ma attenti non ci sono solo ricadute positive perché l'accentramento delle risorse in questo modo passa dalle mani di pochi a quelle di pochissimi. Io penso che questo discorso di far rifiorire le comunità andrà di pari passo con lo sviluppo dell'online. Perché nella comunità c'è la sicurezza affettiva che su Internet non si trova".

Ognuno di noi può fare la sua importante parte, riscoprendo al contempo il valore della comunità e delle persone.

## #advocacy

  
Slow Food®  
Valle dell'Adige e Alto Garda



DA GRANDE  
VOLEVO APRIRE  
UN'ATTIVITÀ

DA GRANDE  
VOLEVO APRIRE  
UN'ATTIVITÀ



  
Slow Food®  
Valle dell'Adige e Alto Garda

**MA ANCHE I REGALI DI NATALE 2020  
LI HAI FATTI ONLINE**

*Ma! come quest'anno il futuro di tuo figlio dipende da te!  
Tanti negozi, ristoranti e piccole attività rischiano di chiudere per sempre:  
non facciamo i nostri regali di Natale sui siti delle grandi multinazionali.  
Anche le piccole imprese possono consegnare a casa, consigliarti,  
gestire i resi, offrirti il miglior prezzo.*

Campagna organizzata dalla Condotta Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda per sostenere il territorio. Compra nei negozi di prossimità, ordina dai ristoranti e bar della città, contatta i piccoli produttori ... ognuno si è organizzato per rendere anche il Natale 2020 indimenticabile. [facebook.com/slowfoodtg](https://facebook.com/slowfoodtg)



**MA ANCHE I REGALI DI NATALE 2020  
LI HAI FATTI ONLINE**

*Ma! come quest'anno il futuro di tuo figlio dipende da te!  
Tanti negozi, ristoranti e piccole attività rischiano di chiudere per sempre:  
non facciamo i nostri regali di Natale sui siti delle grandi multinazionali.  
Anche le piccole imprese possono consegnare a casa, consigliarti,  
gestire i resi, offrirti il miglior prezzo.*

Campagna organizzata dalla Condotta Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda per sostenere il territorio. Compra nei negozi di prossimità, ordina dai ristoranti e bar della città, contatta i piccoli produttori ... ognuno si è organizzato per rendere anche il Natale 2020 indimenticabile. [facebook.com/slowfoodtg](https://facebook.com/slowfoodtg)



## La sciarpa fatta a mano tinta con i petali dello zafferano

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

Nel paesino di Khorashad, nella provincia di Birjand, in Iran, esiste una cooperativa femminile, protagonista della riscoperta del Tobafi: un'arte tessile iraniana molto antica che era in via di estinzione e che oggi fa parte del Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO dal 2018. Nel 2003 la signora Fatemeh Zakerian con tenacia e lungimiranza, andando contro le indicazioni della maggioranza nel paese, rese possibile il restauro della prima macchina-telaio.

Quasi tutti nel paesino avevano dimenticato questa antica arte di tessitura, credendo che con le nuove tecnologie a disposizione, tessere a mano non avesse più senso. Oggi, grazie alla signora Zakerian, in questo villaggio si sente ovunque echeggiare il rumore dei telai dalle case, esattamente come una volta.

Il viaggio "Iran, zafferano, pistacchio e zereskh" che è stato organizzato e realizzato da Shirin Persia in collaborazione con l'agenzia "Viaggi e Miraggi", passa dalla cooperativa delle donne di Khorashad.

Qui le donne spiegheranno ai visitatori le tecniche di tessitura a mano, con diversi disegni tradizionali, e come si tinge il cotone biologico con prodotti vegetali come petali di fiori, bucce di frutta, ecc. L'Iran, producendo mediamente 400 tonnellate di zafferano all'anno, fornisce il 95% dello zafferano prodotto nel mondo, ma tutti i petali del fiore dello zafferano tradizionalmente vengono buttati. Shirin Persia per la prima volta sta provando a valorizzare questi petali in diversi prodotti artigianali. Il primo prodotto realizzato con i petali di zafferano è stata la candela decorativa. Poi, in collaborazione con la cooperativa delle donne di Khorashad, abbiamo realizzato i sacchetti tinti con i petali dello zafferano come porta gioiello per la collana con il fiore dello zafferano. Infine abbiamo realizzato, sempre con la stessa cooperativa, le sciarpe tinte con i petali dello zafferano (in tre modelli)

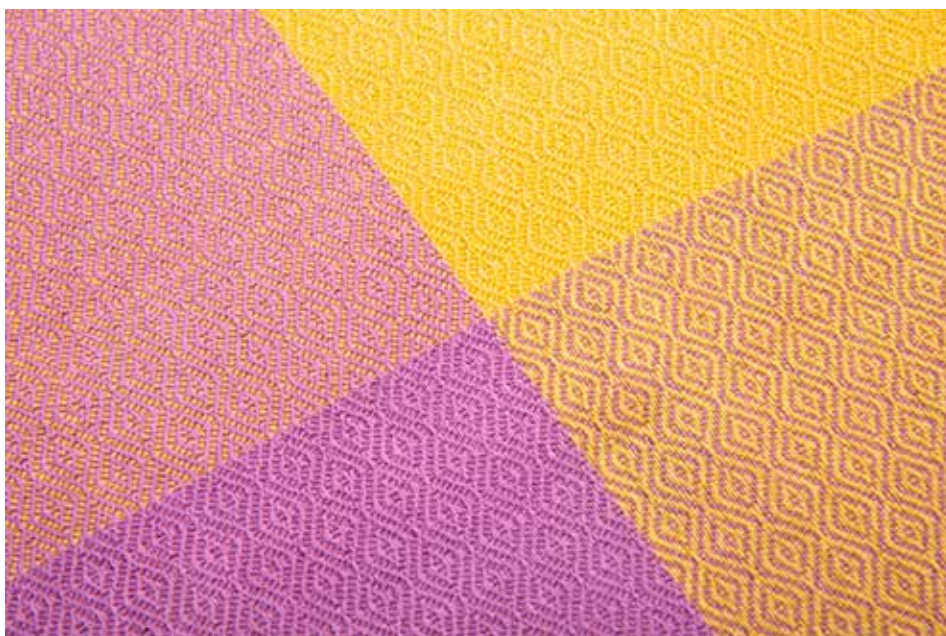
Questo prodotto è un passo significativo verso l'economia circolare ed ecologica: rappresenta una risorsa economica nuova per i contadini, realizzata a partire da uno scarto, utilizza cotone biologico ed evita l'utilizzo di coloranti chimici.

I coloranti sintetici richiedono un ingente consumo di risorse e producono rifiuti tossici, provocano spesso danni ambientali da non sottovalutare.

L'industria della moda è annoverata, infatti, tra i maggiori consumatori di acqua al mondo e la tintura tessile rappresenta circa il 20% delle fonti di inquinamento globale delle acque industriali.

Queste sciarpe tessute a mano e colorate con questo metodo tradizionale, sono oggetti unici al mondo che rappresentano un passo importante verso il rispetto delle persone, delle tradizioni e dell'ambiente. Le sciarpe possono essere acquistate dal sito di Shirin Persia:

[www.shirinpersia.com](http://www.shirinpersia.com)



## Mi Coltivo il sociale a servizio dell'agricoltura

di Maurizio Passerini, responsabile del progetto

Il progetto di Agricoltura Sociale Mi Coltivo il Sociale a servizio dell'Agricoltura nasce nel 2019 grazie alla partecipazione da parte della Cooperativa Sociale Villa Maria ad uno degli innumerevoli bandi che Fondazione Caritro mette a disposizione della comunità Trentina.

La sperimentazione giunta al secondo anno di attività, ha sviluppato servizi innovativi per l'inclusione sociale/lavorativa all'interno di 3 aziende agricole della Vallagarina. Le lavorazioni proposte dal progetto permettono alle persone inserite di sperimentarsi ed acquisire competenze negli ambiti dell'orticoltura (nel corso del 2020 la superficie produttiva di orticole è stata di 6000 metri quadrati), del vivaismo (con la cura di più di 6000 piantine messe a dimora), della zootecnia ed in particolare di cura del benessere animale e della viticoltura. Nel 2020 la rete si è allargata ad altri 3 nuovi partner agricoli.

Tutte le aziende della rete si differenziano per produzioni, stagionalità e conduzione familiare; in 4 aziende un familiare presenta disabilità, elemento che avvalorava la motivazione delle stesse alla sperimentazione e dà risposta ad uno degli obiettivi principi del progetto: rigenerare processi agricoli perduti con l'insorgere di malattie invalidanti. Da qui l'inversione di paradigma "il sociale a servizio dell'agricoltura". Ad oggi il progetto ha favorito l'inclusione socio-lavorativa di 14 giovani/adulti con disabilità intellettiva, esclusi dal mondo del lavoro. La sperimentazione ha inserito inoltre 19 giovani in percorsi di volontariato e 4 giovani con fragilità,

**Uno degli obiettivi principi del progetto: rigenerare processi agricoli perduti con l'insorgere di malattie invalidanti**

in tirocini per lo sviluppo di prerequisiti lavorativi. Gli aspetti legati alla formazione, consulenza agronomica, innovazione e ricerca, sono garantiti dalla forte partnership con la Fondazione Edmund Mach (Centro Trasferimento Tecnologico).

Il progetto vive, immagina e disegna il proprio futuro, soprattutto grazie alle reti; la collaborazione e co-creazione di conoscenza tra i diversi attori è il nostro stimolo per innovare il sistema del welfare. Un Welfare a km0 dove l'attenzione e la

cura del cibo prodotto è soprattutto cura delle relazioni. Mi Coltivo è anche sostenibilità ambientale ed alimentare; segue fin dal principio i dettami dell'agricoltura biologica e distribuisce parte del proprio raccolto alle comunità alloggio per disabili dislocate ed integrate nel territorio roveretano.

A Mi Coltivo si spazia dalla responsabilità sociale delle aziende agricole ed imprese coinvolte in questa entusiasmante esperienza, al sostegno quotidiano di uno staff di volontari che arricchiscono le relazioni alleggerendo il duro lavoro

quotidiano agricolo. Mi Coltivo è un crogiuolo nel quale si mescolano quotidianamente linguaggi e competenze provenienti da vari ambiti: quello agricolo, sociale e dell'impresa.

**Mi Coltivo è anche sostenibilità ambientale ed alimentare; segue fin dal principio i dettami dell'agricoltura biologica e distribuisce parte del proprio raccolto alle comunità alloggio per disabili dislocate ed integrate nel territorio roveretano**

Nel 2021 Mi Coltivo approderà con un grande orto nel cuore del Polo Meccatronica

all'interno del quale ricerca e innovazione, imprese e formazione interagiscono quotidianamente tra loro. Anche noi, in questa nuova veste e location, vorremmo portare il nostro piccolo contributo per creare un polo formativo dedicato all'agricoltura sociale, uno spazio nel quale offrire ai giovani:

- tirocini di formazione ed orientamento





nell'ambito agricolo per:

- acquisire e migliorare competenze specifiche
- facilitare la maturazione di scelte del proprio percorso formativo o lavorativo
- favorire la consapevolezza realistica delle risorse personali (interessi, competenze, capacità)
- favorire l'avvicinamento di domanda offerta di lavoro

Il nostro impegno sarà sempre orientato alle persone con disabilità e/o disagio sociale - che grazie a queste esperienze lavorative, hanno l'opportunità di veder riconosciuto il proprio valore e ruolo sociale, alla pari di qualsiasi altra persona, nella nostra comunità:

- promuovere la socializzazione e sviluppare capacità relazionali
- sviluppare consapevolezza rispetto alle proprie potenzialità
- sviluppare il senso di autostima e autoefficacia
- stimolare la costruzione di un progetto personale per il futuro
- sviluppare capacità di relazione e abilità lavorative
- sperimentare esperienze di lavoro in un

contesto aziendale

L'agricoltura sociale, in questo contesto, può contribuire ad accrescere e sviluppare il capitale sociale e le reti di relazioni all'interno

della nostra comunità e MI Coltivo vuole fare la propria parte.

Per maggiori informazioni:  
[mauriziop@coopvillamaria.org](mailto:mauriziop@coopvillamaria.org)



## Grano saraceno: appello per il mulino

*Lanciato un crowdfunding per sostenere il Presidio*

Il nuovo Presidio Slow Food del Grano Saraceno di Terragnolo è nato ad ottobre ma la strada da fare è ancora lunga per rendere la produzione sufficiente a soddisfare le richieste di ristoratori e privati.

Per ora il grano saraceno è un importante simbolo di comunità e di resistenza, in una valle minacciata dallo spopolamento e dai nefasti progetti per la costruzione dell'A31.

L'associazione Terragnolo Che Conta, che ha avuto un ruolo fondamentale nella riscoperta di questa coltura, vuole promuovere la coltivazione e produzione di grano saraceno a Terragnolo. Si è pensato quindi a una produzione collettiva grazie all'acquisto di un mulino macinacereali professionale. L'associazione ha ottenuto contributi dal Comune di Terragnolo e dal BIM dell'Adige, non riuscendo a raggiungere però la cifra di 8.200 € necessari per procedere all'acquisto.

Non manca però molto e quindi Terragnolo Che Conta ha lanciato un appello chiedendo a chiunque abbia a cuore questo progetto e la tutela del territorio di fare una donazione. I coltivatori del gruppo dei Saraceni ad esempio si sono autotassati donando ognuno ottanta euro.

Anche la Condotta Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda ha dato il suo contributo. Ma se in tanti sosterranno la raccolta fondi i progetti dei Saraceni e di Terragnolo Che Conta potranno svilupparsi più velocemente.

Il mulino sarà a disposizione della collettività e nel laboratorio dove verrà collocato sarà posta una targa con l'elenco di tutti i finanziatori che avranno donato almeno 80€.

Partecipa anche tu con la tua donazione, questo è l'iban dell'associazione a cui puoi donare il tuo contributo:  
IT59 0080 1135 6300 0004 3308 418 intestato a Terragnolo Che Conta causale donazione acquisto mulino.



## Nuovi ingressi nell'Arca del Gusto

### Si arricchisce il catalogo a tutela della biodiversità

L'Arca del gusto è un catalogo che segnala razze animali, varietà di frutta, verdura, formaggi, pani, dolci, salumi, ne porta alla luce l'esistenza e denuncia il rischio che possano scomparire, contribuendo all'impoverimento della biodiversità e dei saperi agricoli tradizionali.

La biodiversità agroalimentare e l'agricoltura familiare di piccola scala sono in pericolo infatti in tutto il mondo a causa dell'industrializzazione dell'agricoltura, dell'erosione genetica, della trasformazione degli stili alimentari, dei cambiamenti climatici, dell'abbandono delle aree rurali, delle migrazioni e dei conflitti. L'Arca invita tutti a fare qualcosa: a volte serve riscoprire questi prodotti e riportarli sulle tavole, a volte serve raccontarli e sostenere i produttori; in alcuni casi – quando i prodotti sono specie selvatiche a grave rischio di estinzione – è meglio mangiarne meno o non mangiarli affatto, per tutelarli e favorirne la riproduzione.

La Condotta Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda ha segnalato in queste settimane due prodotti molto diversi e interessanti: la ricetta delle molche del Garda e il vitigno Casetta.

L'attività di ricerca necessaria a segnalare questi prodotti nel catalogo online dell'Arca del Gusto è stata finanziata dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, Direzione Generale del Terzo Settore e della Responsabilità Sociale delle Imprese – avviso n° 1/2018 “Slow Food in azione: le comunità protagoniste del cambiamento”, ai sensi dell'articolo 72 del codice del Terzo Settore, di cui al decreto legislativo n 117/2017.

### Le molche del Garda

Con il termine molche nel dialetto trentino si indica il residuo solido, composto dalla buccia e dalla polpa delle olive, che si ottiene dalla spremitura durante la produzione dell'olio extravergine.

Testimonianza della necessità del mondo contadino di non buttare via nulla e ricavare il massimo da ogni risorsa, le molche erano tradizionalmente prodotte con gli scarti del frantoio. Il risultato era un prodotto dal sapore molto amaro, astringente, che doveva essere precotto in olio prima di essere congelato per la conservazione. A causa del loro sapore deciso, le molche erano utilizzate quasi esclusivamente per la panificazione, e dunque consumate solo una volta impastate con acqua e farina, con l'aggiunta di zucchero, uvetta e altri ingredienti per addolcirne il sapore: Il pane di molche, o pam de molche, è ancora oggi uno dei prodotti tradizionali più noti nella zona dell'Alto Garda Trentino, tanto che il poeta Giacomo Floriani lo ricorda in una sua

poesia “‘Na pèstola de ‘n levro” “...Ma té déva, ‘n toc de pam de molche,...”.

Oggi le molche tradizionali sono considerate scarto di produzione, quel sottoprodotto del processo di estrazione dell'olio d'oliva conosciuto come sansa.

Questa pasta grezza di olive continua ad essere prodotta partendo dal frutto intero. Le olive sono raccolte a mano a piena maturazione, quando il frutto è violaceo e più dolce. Dopo la raccolta, sono immerse in una salamoia blanda per 8/16 settimane al fine di ridurre ulteriormente le note di amaro ed esaltare il gusto del frutto. Questa tecnica permette di deamarizzare le olive evitando al contempo, grazie alla presenza del sale, l'ossidazione o l'irrancidimento del composto. Le olive sono infine denocciolate, ridotte in pasta, e trasferite in vasetti di vetro con l'aggiunta di olio extravergine in quantità variabile, tra il 15 e il 25%.

Il prodotto ottenuto è identico alle molche originali per composizione (polpa e buccia) ma il sapore è decisamente più delicato e gradevole.

Oggi, le molche sono disponibili in quantità limitate, spesso confuse con i più comuni patè o tapenade. A differenza di questi ultimi, le molche si fanno solo con olive e olio extra vergine seguendo un procedimento ben preciso, e sono espressione di un sapere contadino che merita di essere conservato.

### Vitigno casetta

L'uva casetta si coltiva tradizionalmente nelle zone collinari della Val Lagarina. Ad oggi, possiamo trovare alcuni piccoli vigneti nei comuni di Ala in Trentino e Dolcé in provincia di Verona.

Questo vitigno deriva dalla domesticazione della *Vitis vinifera silvestris*, varietà d'uva selvatica nata da un incrocio spontaneo. Questa varietà a bacca rossa è nota anche col nome di lambrusco a foglia tonda ma



nulla ha in comune con le grandi famiglie di uve Lambrusco.

Il suo aspetto è caratterizzato da una foglia tonda da qui anche il nome dialettale foja tonda; il grappolo è conico e di dimensioni medie, con acino medio-grande, mentre la buccia è di norma sottile, di colore scuro, quasi un blu-nero, abbastanza resistente ai freddi sebbene molto sensibile alle gelate invernali. Si adatta bene a terreni calcarei e collinari con una buona esposizione e ventilazione, ad altezze che non superino i quattrocento metri di altitudine.

Il casetta ha ceppi particolarmente longevi, per questo non è raro trovare piante produttive risalenti a 70 anni fa. Infatti, fino agli anni Cinquanta, il vitigno era tra i più coltivati nei comuni trentini di Ala e Mori; in seguito è stato in gran parte abbandonato sia per ragioni commerciali sia per la sua vulnerabilità alla muffa grigia (*Botrytis cinerea*). Oggi questa varietà è presente su piccole superfici, in vigneti risalenti a quell'epoca, lungo tutta la Vallagarina ed in provincia di Verona. Si ritiene che il nome casetta derivi dall'antico soprannome di una famiglia della frazione di Marani che coltivava quest'uva.

Alla vendemmia di fine settembre, segue



la classica vinificazione in rosso e l'invecchiamento in bottiglia per almeno un anno.

L'uva casetta presenta un potenziale qualitativo molto interessante con caratteristiche organolettiche intense e fini e connotate da note fruttate e speziate. Come vino, il Casetta alla vista si presenta dal colore rosso rubino intenso. Al naso presenta note fruttate di prugna matura e mora, un sottofondo lievemente vegetale e una nota speziata di pepe nero nel finale. Al palato è strutturato, giustamente tannico, abbastanza morbido e persistente. Nelle tradizioni locali è da sempre considerato vino da invecchiamento da servire nelle grandi occasioni di festa. Si abbina alla selvaggina, alla carne rossa, ai formaggi e a piatti importanti.

A causa della scarsa reperibilità in commercio di barbatelle innestate il casetta viene ancor oggi riprodotto per ramificazione, interrando un tralcio di una vite vicina. In passato è stato radiato

dall'elenco dei vitigni autorizzati a causa della sua particolare sensibilità a malattie fungine. Negli ultimi anni, grazie al ritrovato interesse per questo vitigno, la varietà è stata reintrodotta tra quelle ammesse alla coltivazione. Nel 2006 è stata premiata con il riconoscimento della Valdadige Terra dei Forti DOC, da cui si possono produrre alcune tipologie di vino a denominazione di origine con uve casetta in purezza.

Nella foto il vigneto Majere dove l'azienda agricola Cadalora di Santa Margherita di Ala coltiva viti di oltre settant'anni che danno vita all'uva Casetta e al vino Majere Casetta Vallagarina IGT. Il Casetta viene prodotto anche da Albino Armani di Dolcè (verona) che lo produce riportando in etichetta il nome Foja Tonda.



## Osterie d'Italia 2021

La Guida Osterie d'Italia resiste alla difficile situazione del momento ed esce anche quest'autunno per essere al fianco di osti e ristoratori e delle piccole economie di territorio che vi girano intorno.

Un'edizione speciale e diversa poichè non era possibile valutare il lavoro dei ristoranti con gli stessi parametri degli anni precedenti. Nessuna osteria quindi è stata eliminata e non è stata assegnata alcuna Chiocciola, l'ambito premio che segnala i locali che racchiudono in sé il meglio dell'espressione di Slow Food. Il motivo? Perché quest'anno è un po' come se tutti i ristoranti che hanno saputo resistere se la fossero meritata.

Il territorio della nostra Condotta si arricchisce di alcune belle novità che non vediamo l'ora di conoscere insieme a voi.



Le Servite  
Arco,  
via Passirone 68  
T. 0464 557411

Maso Palù  
Brentonico,  
Via Graziani 56  
T. 0464 395014

Locanda  
Delle Tre Chiavi  
Isera, Via Vannetti 8  
T. 0464 423721

Lusernarhof  
Luserna,  
Via Tezze, 43  
T. 347 1824006

Eden Marone **NOVITÀ**

Riva del Garda, Via Marone 23  
T. 328 5620746

Il Masetto

Terragnolo, loc. Maso San Giuseppe  
T. 349 2962189

Il Libertino

Trento, Piazza di Piedicastello 4-6  
T. 339 5008672

Rifugio Maranza

Strada per Maranza 23  
T. 0461 1862998

Rifugio Pino Prati ai Bindsesi

Trento, Strada dei Bindsesi 14  
T. 392 6133730

Sant'Anna

Trento, Strada del Monastero di Sant'Anna 37  
T. 0461 18860370

Ca' de Giosi **NOVITÀ**

Vallelaghi, Via Villa Alta 9  
T. 0461 862110

## CONSIGLI DI LETTURA

in collaborazione con Elisa + Federico [duepuntilibreria@gmail.com](mailto:duepuntilibreria@gmail.com)  
della libreria due punti di Trento, Via San Martino 78



IL MITO DELLE ORIGINI  
Massimo Montanari (Laterza)

“Alle origini di ogni cosa c’è solo un inizio: per cercare l’identità serve tutta la storia, fatta di incontri, incroci, mescolanze. Accade anche per gli spaghetti al pomodoro”. Un autorevole storico ci guida alla scoperta - tra tradizioni e fake news - del cibo “italiano” per antonomasia. Scoprirete una quantità incredibile di aneddoti e curiosità.



TERRA BRUCIATA Stefano Liberti (Rizzoli)  
FRAGOLE D'INVERNO Fabio Ciconte (Laterza)

I due autori scrissero un testo fondamentale - Il grande carrello - per capire come si sviluppano (male) le filiere alimentari, insostenibili e pericolose. Ora si dividono ma per percorrere due strade parallele che li conducono a studiare gli impatti devastanti del cambiamento climatico sui territori che abitiamo e a raccontare buone pratiche - individuali e collettive - per modificare le forme della produzione e del consumo di cibo. L’obiettivo è uno solo: costruire una consapevolezza diffusa dei cambiamenti necessari e urgenti.



L'INCONFONDIBILE TRISTEZZA  
DELLA TORTA AL LIMONE  
Aimee Bender (minimum fax)

Cosa succederebbe se assaggiando un qualunque cibo oltre al gusto riuscissimo a percepire anche a percepire i sentimenti di chi lo ha cucinato? Questa è la bizzarra storia che Aimee Bender ricostruisce in questo gustoso romanzo. Fino a quando nel piatto si assaggia felicità le cose vanno bene. Meno quando il retrogusto è quello della malinconia, della rabbia, della depressione, dell’ansia. Sarà l’occasione per scavare nelle relazioni intime dei propri più cari affetti.

### CONTINUA DALLA PRIMA PAGINA

Ecco perché sono state raccolte, in tempo di Covid, ben 13 mila firme (ne bastavano 8000) per indire un referendum che promuova in Trentino un Distretto Biologico. Tutti in marcia uniti e molto motivati in un Comitato che non ha sigle, composto da singoli cittadini, associazioni e anche partiti, per una grande condivisione che sancisca un’agricoltura amica dell’ambiente. Un investimento sulla salute che sarà certamente anche economico, perché non potrà prescindere dal reddito di chi è occupato in agricoltura, iniziando un percorso virtuoso che non metta in contrapposizione

agricoltori e cittadini. Vi sarà dunque una gradualità, senza forzature e tenendo conto di tutti i portatori di interesse. Un percorso inclusivo che non lasci indietro nessuno e che dia a tutti il tempo necessario per adeguarsi. Sia San Michele che Laimburg dovranno investire convintamente per arrivare nel breve tempo a formare agricoltori biologici con competenze certe, non risparmiando in ricerca e formazione.

Il Distretto Biologico prevede anche la salubrità generale del territorio e il recupero delle aree agricole, fonte di reddito e di lavoro per tanti giovani, censendo terreni

abbandonati e dismessi, con la Banca della Terra, sovvenzionando imprese che potrebbero riconvertirsi nello sviluppo agricolo, individuando le eccellenze dei prodotti e perseguendo la bio-diversità. Ci vorrà l’impegno di tutti e tutte, perché il Referendum, che si terrà probabilmente a primavera, dovrà raggiungere per essere valido il 40% dei votanti.

Vogliamo un Trentino libero da pesticidi, che investa davvero sulla salute di tutti e sulla qualità dei prodotti agricoli.

[info.luciacoppola@gmail.com](mailto:info.luciacoppola@gmail.com)

## 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.