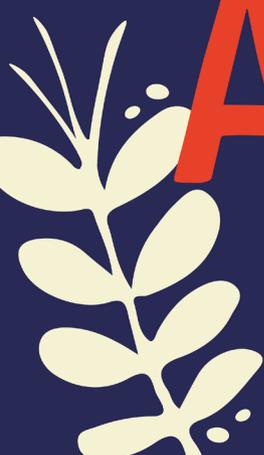




TERRA MADRE
SALONE DEL GUSTO 2022



FOOD
REGENER
ACTION



22—26 SETTEMBRE

PARCO DORA, TORINO

Programma Spazio
Slow Food Trentino



Slow Food[®]
Trentino



SLOW FOOD TRENINO A TERRA MADRE

di Tommaso Martini, portavoce Slow Food Trentino

Il Trentino è una terra dove si intrecciano gli ecosistemi più diversi, dalle rive del Lago di Garda ai pascoli alpini il territorio esprime una biodiversità unica che ha generato importanti tradizioni gastronomiche e sulla quale si stanno innestando nuovi e giovani progetti per il futuro. Slow Food Trentino è impegnata nel creare reti tra produttori, stimolare la nascita di comunità che coinvolgano intere filiere e le mettano in connessione con il mondo del turismo e le popolazioni locali, far conoscere e valorizzare il paesaggio e lo stretto legame che le produzioni alimentari hanno con ogni aspetto della nostra società. L'azione di Slow Food Trentino è tanto più importante in una fase in cui anche il Trentino è sconvolto dall'effetto dei cambiamenti climatici (basti pensare al flagello di VAIA e successivamente del bostrico o alla siccità dell'estate 2022). Un approccio slow all'agricoltura, all'allevamento e al turismo sono la chiave per affrontare i prossimi anni per il territorio trentino.

Lo spazio di Slow Food Trentino a Terra Madre è un laboratorio nel quale si confronteranno per cinque giorni produttori, operatori turistici, cuochi dell'Alleanza Slow Food, mangiatori e esperti degustatori per condurci alla scoperta dei diversi ecosistemi che compongono la provincia di Trento. Ognuna delle cinque giornate ha un focus specifico: l'agricoltura di montagna, la filiera del latte e i formaggi di malga, i vini autoctoni, l'olio extravergine di oliva, l'acqua e il pesce d'acqua dolce. Tante le interconnessioni per scoprire il legame tra le produzioni alimentari, i territori e i paesaggi che le generano, il lavoro di famiglie e imprese, l'intervento dei cuochi, il ruolo del turismo nell'integrazione del reddito rurale. Con uno sguardo ad alcuni esempi virtuosi e confronti sulla rigenerazione e le prospettive future del territorio. Sarà ospite dello spazio Slow Food Trentino anche la Strada del Vino del Trentino.

Durante Terra Madre 2022 lo Spazio Trentino ospiterà due momenti molto importanti. Sabato 24 settembre sarà presentato ufficialmente, dopo due anni di lavoro, il Presidio Slow Food dell'Enantio a piede franco. Nella stessa giornata protagonista lo Slow Food Youth Network Trentino alla sua prima uscita pubblica.



RIPENSARE LE TERRE ALTE: UN LABORATORIO DI FRATERNITÀ PER UNA NUOVA ERA

di Marta Villa

antropologa culturale Università degli Studi di Trento - marta.villa@unitn.it

Le Terre Alte possono diventare territorio laboratorio mettendo in sinergia le diverse soluzioni strategiche che dal passato attraverso le spinte innovative del presente possono permettere a tutte e tutti di superare lo stato di crisi globale che ha investito la Terra. La crisi è multiforme e poliedrica: essendo generale necessità di più soluzioni in rete per fare sì che si riescano a contrastare gli effetti catastrofici ambientali e sociali che già si manifestano in tutta la loro violenza. I territori di quota da sempre sono abituati ad affrontare sfide legate alla sopravvivenza: fin da quando l'essere umano è comparso milioni di anni fa con il proprio istinto migratorio e curioso ha esplorato i diversi ambienti del globo e ha cercato di trarne il più possibile per il proprio sostentamento sia transitandoci come nomade sia ideando soluzioni in alcuni casi anche stupefacenti per garantirsi l'abitabilità. Le Terre Alte possono così diventare un crogiolo di oasi di fraternità, come suggerito dal filosofo Edgar Morin, luoghi dove si possa sperimentare un modo alternativo di cooperare con gli altri esseri viventi all'interno di ecosistemi-ragnatela sempre più interrelati gli uni con gli altri. Le culture, il dialogo e gli scambi di buone idee e buone pratiche possono essere quella possibilità che stiamo cercando per "r-esistere" alla crisi: gli ambienti montani sono da sempre luoghi di incontro, di ingegno, di sapere diffuso, di continua contaminazione. Questa loro caratteristica peculiare può essere studiata e interiorizzata da tutte le comunità della nostra Terra Madre e possono essere tratti degli spunti di riflessione e di azione per ristabilire quell'equilibrio intraspecifico che da troppo tempo abbiamo perso. L'antropocene da decenni sta mostrando tutti i propri orrori, non è più possibile restare solo a guardare e subire le decisioni prese da altri: ora è necessario iniziare insieme una nuova era geologica.



GIARDINIERI DEL PAESAGGIO: AGRICOLTURA DI MONTAGNA PER IL FUTURO

di Marta Villa

L'agricoltura di montagna possiede quella marcia in più che serve a tutto il Pianeta per ritrovare una modalità di incontro tra natura e cultura che dalla Rivoluzione Verde degli anni Settanta ad oggi si è completamente interrotta. La spinta ad accelerare i processi di trasformazione e la meccanizzazione nel primo settore hanno portato il contadino a diventare un operaio, un tassello di una catena di montaggio e non più un collaboratore della natura capace di assisterla nei passaggi di sviluppo delle piante e nell'accudimento degli animali domestici. Gli agricoltori e le agricoltrici di montagna invece sembrano appartenere al passato, ad un momento, lungo migliaia di anni (dal neolitico al XX secolo) dove era necessario saper aspettare, assecondare il terreno, crescere i propri semi, moltiplicarli partendo dal campo e non dall'ingegneria genetica, dove si combatteva tenacemente contro le eventuali malattie, da un lato, e dall'altro si era consci del proprio limite, come esseri umani, e si lasciava andare la natura per il suo corso. C'è stata una interruzione da tutto questo: il cibo, il prodotto agricolo è divenuto malato, sporco, ingiusto... I contadini e le contadine di tutto il mondo sono stati le prime vittime di questa capitalizzazione della terra: le Terre Alte possono offrirci in alternativa un luogo dell'altrove, dove poter sperimentare modalità slow di coltivazione e di allevamento, dove ritrovare il senso del proprio lavoro, dove è ancora possibile sentirsi in armonia con la Terra e non agire indiscriminatamente come degli sfruttatori. I contadini e le contadine di montagna sono i giardinieri e le giardiniere di Madre Terra, ascoltiamo le loro storie, osserviamo i loro gesti precisi e delicati, annusiamo con loro l'odore vero del terreno, assaporiamo il gusto inconfondibile dei loro frutti e tocchiamo insieme a loro quello che di più autentico ci è rimasto: la nostra casa nella natura.

AGRICOLTURA DI MONTAGNA

GIOVEDÌ 22 SETTEMBRE

10.30 INCONTRO

Slow Food Trentino a Terra Madre

Apertura dello spazio Slow Food Trentino e presentazione del programma

11.30 INCONTRO

La noce bleggiana: un patrimonio da salvare

Guido Donati presenta il Presidio della noce bleggiana e la Comunità che sta garantendo la sopravvivenza di questa rara cultivar, le sue caratteristiche e una gustosa ricetta che sarà portata in degustazione: la torta di noci.

12.00 SHOWCOOKING

Un piatto dal bosco... cucina di montagna

A cura dei cuochi dell'Alleanza del Trentino

14.00 LABORATORIO DEL GUSTO

Api in malga... incontro con il produttore e degustazione

Alessandro Suffriti, produttore di Miele d'alta montagna dialoga con Marta Villa.

15.00 INCONTRO

Agritur di montagna

Sostenibilità delle produzioni, accoglienza, valorizzazione del territorio e delle eccellenze gastronomiche. L'esperienza di Ciasa do Parè in Val di Fassa.

16.00 INCONTRO

Il mercato delle Terre Alte

Presentazione dell'esperienza del Mercato della Terra | Terre Alte sugli Altipiani Ciimbri e della seconda edizione della Dispensa dell'Alpe Cimbra a cura di Graziella Bernardini, portavoce Comunità Slow Food per lo sviluppo agro-culturale degli Altipiani Ciimbri.

16.30 LABORATORIO DEL GUSTO

Caratterizzazione e valorizzazione dei mais tradizionali trentini

a cura di Costantino Bonomi, botanico del Muse, Museo delle Scienze di Trento
Assaggi di polente con mais di Storo e mais spin della Valsugana preparate da Luigi Montibeller, fiduciario Slow Food Valsugana.

17.30 INCONTRO

Isera con gusto: un progetto di valorizzazione del territorio

Sergio Valentini, storico cuoco dell'Alleanza trentino, ha messo in rete ristoranti, agritur e produttori di questo piccolo comune della Vallagarina, famoso per il Marzemino ma che nasconde una grande varietà di produzioni di qualità.

18.30 LABORATORIO DEL GUSTO

La filiera dei cereali nelle Giudicarie

Proiezione del video e presentazione del progetto 'La filiera dei cereali nelle Giudicarie' con degustazione finale del pane di filiera. In remoto collegamento con i panettieri. Degustazione dei vini dell'associazione "Giudicarie in bottiglia" e salute in videocollegamento. Con Flavio Franceschetti, fiduciario Slow Food Giudicarie.

19.30 INCONTRO

Comunità Slow Food dei produttori e co-produttori dello zafferano di Qa'en

Ala Azadkia, portavoce della Comunità e fondatrice di Shirin Persia, racconta l'esperienza di commercio equosolidale che collega Trentino e l'altopiano dove si trova Qa'en, in Iran, a più di mille metri sul livello di mare.





L'ORO BIANCO DELLA MONTAGNA: IL LATTE BUONO, PULITO E GIUSTO

di Marta Villa

Il settore latte-caseario sta vivendo un periodo di grave crisi: l'innalzamento dei costi delle materie prime e dell'energia stanno mettendo a dura prova la sopravvivenza di piccoli allevatori e di caseifici che sono il vero presidio del territorio. Se queste attività di custodia dell'ambiente montano scompaiono, l'intero ecosistema si incrina: viene a mancare un tassello importante che da millenni ha creato quell'equilibrio fruttuoso ammirato da tutti i turisti del mondo. Senza allevamento, si disperde anche la pratica preistorica della transumanza e della monticazione, senza questa iniziano a sgretolarsi gli spazi fragilissimi dei prati stabili e con essi le strutture delle malghe o casere. Senza la caseificazione si perde un patrimonio materiale e immateriale di altissimo valore culturale che ci permette di incorporare profumi e sapori unici, prodotti salubri e utili al nostro organismo, pratiche antiche che sanno reinventarsi attraverso le innovazioni tecnologiche senza tuttavia perdere la propria identità. Forse non tutti sanno che nelle terre in quota vi sono ancora oggi dei caseifici turnari, piccole realtà che sfidano la grande economia con un'altra modalità produttiva e redistributiva. Forse non tutti sanno che nelle valli alpine ci sono pascoli di proprietà collettiva che permettono la conservazione di un paesaggio diversificato e custodiscono biodiversità con processi sostenibili. Forse non tutti sanno che in alcune nicchie ecologiche vi sono ancora razze autoctone di bovini, ovini e caprini che nei secoli si sono adattate all'ambiente attraverso la guida dell'uomo e permettono al territorio di beneficiare del loro contributo per mantenersi il più salubre possibile. Tutto questo può accadere se ognuno di noi si impegna con consapevolezza a salvaguardare questi pionieri, sostenendo il loro lavoro e le loro produzioni. Se scompaiono la nostra Terra Madre sarà infinitamente più povera e triste. Non permettiamo che questo accada!

LA FILIERA DEL LATTE E DEL FORMAGGIO D'ALPEGGIO

VENERDÌ 23 SETTEMBRE

10.30 INCONTRO

World Cafè Cheese

Marta Villa, antropologa dell'Università di Trento, guiderà i presenti in un world cafè dedicato al mondo del formaggio di alpeggio, per costruire in modo condiviso una riflessione su alcuni concetti chiave come paesaggio, filiera, agroecologia, futuro. Assaggi di formaggi Presidi Slow Food e del piatto povero della tradizione rurale alpina: le moneghe.

12.30 INCONTRO

I formaggi dell'Alleanza

Antonio Maini, fiduciario Slow Food Terre del Noce, racconta l'iniziativa dei cuochi dell'Alleanza Slow Food della Valle di Non e Val di Sole che in uno spazio condiviso stagionano insieme i formaggi per far scoprire sulle proprie tavole la ricchezza dei pascoli trentini.

13.00 LABORATORIO DEL GUSTO

Burro di malga: l'oro dei pascoli d'alta quota

Percorso sensoriale alla scoperta del burro di malga del Trentino, partendo dal Botiro di Primiero Presidio Slow Food e attraversando il territorio, per conoscere la diversità e la ricchezza del prodotto più prezioso dell'alpeggio. A cura di Francesco Gubert.

14.00 SHOWCOOKING

La polenta ghiotta

Luigi Montibeller, fiduciario Slow Food Valsugana, prepara una polenta ghiotta con farina di mais spin della Valsugana, erbe spontanee e aromatiche e il formaggio di malga del Lagorai Presidio Slow Food.



14.30 LABORATORIO DEL GUSTO

I Presidi della montagna: emozioni casearie dal Trentino

Francesco Gubert ci guida in un'esperienza di degustazione dei formaggi presidiati del Trentino, inseguendo le stagioni, il latte crudo, le tradizioni, il tempo che passa. Con abbinamento finale al Vino Santo Trentino, presentato da Massimiliano Poli nuova generazione dell'az.AG. Francesco Poli - S. Massenza.

16.00 INCONTRO

Presentazione del progetto

“Cercatori d'Erba - Malghe da formaggio in Trentino”

“Cercatori d'erba” è un viaggio di scoperta tra le montagne del Trentino per conoscere le sue malghe da formaggio: i luoghi, le persone, i prodotti, la passione che le anima. Un viaggio fatto di fotografia, pittura, racconti. Un viaggio che è una mostra, un libro da sfogliare e assaporare. Durante l'incontro Francesco Gubert ci aiuterà ad illuminare dall'interno questo mondo autentico, frugale, antico ma ancora vitale.

17.30 LABORATORIO DEL GUSTO

Vezzena verticale

Un percorso di degustazione sensoriale condotto da Giampaolo Gaiarin alla scoperta di tre diverse annate di Vezzena di malga Presidio Slow Food del Caseificio degli Altipiani di Lavarone e del Vezzena.

19.00 INCONTRO

I Viaggi di gusto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Proposta vacanza tailor made anche a tema formaggi con Lorenza Campolongo e Maddalena Prada.

VINI AUTOCTONI E VINI DI MONTAGNA

SABATO 24 SETTEMBRE

10.30 INCONTRO

Turismo del vino in Trentino

Le Esperienze di gusto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: dai Weekend in cantina a Taste&Bike, dai Cammini del Gusto a Taste&Train con Lorenza Campolongo e Maddalena Prada.

11.30 Slow Food Youth Network Trentino

Davide Rizzoli presenta progettualità e idee che animano i ragazzi trentini in dialogo con Tommaso Martini, portavoce Slow Food Trentino.



12.00 SHOWCOOKING

Cucina trentina e Enantio

Ricette della tradizione trentina abbinata all'Enantio a piede franco con Luigi Montibeller, fiduciario Slow Food Valsugana e i produttori dell'Enantio a piede franco.

14.00 MASTERCLASS

Presentazione del nuovo Presidio Slow Food dell'Enantio a piede franco

I produttori del Presidio, custodi di vigneti secolari in cui si conserva questo antico vitigno, presentano ufficialmente la nascita del Presidio Slow Food. A seguire una masterclass di degustazione guidata dai produttori con Lorenzo Bongiovanni (Az. Agr. Bongiovanni), Cristina Fugatti (Cantina Roeno), Barbara Mottini (az. Agr. Vallarom)

16.00 MASTERCLASS

Il Vino Santo Trentino Presidio Slow Food e i formaggi di malga

Il Vino Santo Trentino ha una storia e una tradizione legate alla Valle dei Laghi e al territorio Trentino. Nasce qui grazie a l'Ora, la brezza pomeridiana che dal lago di Garda si dirige verso la Paganella e oltre in valle dell'Adige; si affina, poi, con il lavoro artigiano di sei vignaioli, che ne mantengono viva la tradizione. Un vino paziente, che si degusta dopo più di dieci anni dalla vendemmia, ma può attendere oltre. In abbinamento formaggi di malga trentini. Con Alessandro Poli.

17.30 MASTERCLASS

I vini di montagna: Corvée nella sua verticalità

Una masterclass con tre vini per seguire un percorso alla scoperta di vitigni diversi allevati a altitudini crescenti in Val di Cembra. Conduce la degustazione Moreno Nardin.

18.30 INCONTRO

Vinifera, Mostra Mercato dei vini artigianali dell'arco alpino

Luisa Tomasini presenta l'importante manifestazione che a marzo 2023 giungerà alla sua quinta edizione.

19.00 MASTERCLASS

Sfumature di Nosiola

La Nosiola della Valle dei Laghi è nota per il suo lunghissimo appassimento che la porta, dopo una lenta vinificazione e un paziente affinamento, a diventare Vino Santo Trentino. Altrettanto interessanti sono le interpretazioni - non dolci - che ne fanno i produttori: rifermentata in bottiglia, vinificata in acciaio, macerata, leggermente appassita e non solo; sei interpretazioni come sei sono i vignaioli. Con Alessandro Poli, az. ag. Francesco Poli - S. Massenza



PRESIDIO SLOW FOOD ENANTIO A PIEDE FRANCO

Sulle rive del fiume Adige, al confine tra Trentino e Veneto, resistono dei vigneti storici che risalgono all'Ottocento, sopravvissuti allo scorrere del tempo grazie all'impegno di alcuni viticoltori locali e delle loro famiglie. Sono vigneti di enantio, un antico vitigno che si trova in Vallagarina da tempo immemore tanto che Plinio il Vecchio lo cita nella sua "Naturalis Historia" nel I secolo d.c. Approfonditi studi compiuti sulla sua origine stabiliscono che l'enantio deriva dall'adattamento di un vitigno selvatico, presente in zona da tempo immemore, privo di qualsiasi parentela con i Lambruschi e con la maggior parte dei vitigni più diffusi tra le provincie di Verona e Trento. Ancora oggi è possibile ammirare la vigna madre, una vite silvestre 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.

Ma non è solo l'origine antichissima a rendere unica la storia dell'enantio. Nella seconda metà dell'Ottocento, con l'arrivo in Europa dall'America della fillossera la quasi totalità del patrimonio viticolo del continente fu distrutto. Un flagello che cambiò la storia della vite e del vino. Come rimedio da allora le specie europee vengono innestate su piedi di viti americane sfruttando così l'immunità radicale sviluppata nel luogo di provenienza della fillossera. Questa sorte non toccò all'enantio. I terreni sabbiosi-silicei lungo il fiume in cui si sviluppano gli apparati radicali delle vigne di enantio non permisero a questo afide di muoversi e le vigne di enantio sopravvissero su piede franco (senza cioè bisogno di essere innestate su piede americano).

Ancora oggi, in questi vigneti, le nuove piante nascono grazie alla tecnica della propaggine ossia tramite l'interramento di un ramo della vite vicina: un ramo della vite antica diventa vite nuova, e il legame tra le due si spezza solo dopo il secondo anno per permettere sufficiente linfa alla vite nuova.

Le viti a piede franco di enantio sono rustiche, longeve e resistenti alla malattia. Richiedono quindi minori trattamenti per la prevenzione e la cura delle malattie ma un maggior intervento manuale per il controllo della vegetazione. La vendemmia è manuale e tardiva e si svolge a metà-fine ottobre. Ogni produttore interpreta poi il vitigno secondo la propria tradizione familiare imprimendo l'identità della propria azienda. Viene vinificato in rosso ed è un vino di colore rosso rubino, con note olfattive leggermente speziate e vegetali, dal gusto asciutto, acidulo, tannico e di importante struttura. Si abbina con i piatti rustici e saporiti della cucina trentina ma anche con formaggi stagionati.

Circa un secolo dopo l'arrivo della fillossera a minacciare la sopravvivenza dell'enantio nella Valle dell'Adige saranno le varietà internazionali, più redditizie sul mercato, che spingeranno molti agricoltori a estirpare le vigne di enantio sostituendole in primis con il pinot grigio.

Solo alcuni viticoltori compresero l'importanza di salvare questo immenso patrimonio, conservando un paesaggio, un vitigno e un sistema di allevamento con logiche del tutto diverse rispetto a quelle della viticoltura moderna.

Il Presidio nasce per valorizzare il loro impegno e il loro lavoro. Per rendere il vino enantio e la sua storia conosciuti sia localmente che nel resto d'Italia e del mondo. In questo modo si auspica che anche altre realtà agricole, sia piccoli produttori privati conferenti alle cantine sociali, sia altre aziende, comprendano l'importanza di valorizzare l'enantio a piede franco e possano continuare a coltivare le vigne storiche traendone un'adeguata remunerazione. Allo stesso modo il progetto vuole spingere altre realtà a vinificare l'enantio a piede franco realizzando progetti enologici separati rispetto all'enantio innestato.

Lorenzo Bongiovanni

Az. Agr. Bongiovanni - Via S. Antonio, Avio

T. 0464 684388 mail info@bongiovannilorenzo.com

Filippo Scienza e Barbara Mottini

Az. Agr. Vallarom - Frazione Masi, 21, Avio

T. 335 778 7324 mail info@vallarom.com

Cristina Fugatti e famiglia Fugatti

Cantina Roeno - Via Mama, 3, 37020 Brentino Belluno VR

T. 045 723 0110 mail info@cantinaroeno.com



Slow Food®
Presidio



L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E IL TRENINO

DOMENICA 25 SETTEMBRE

10.30 LABORATORIO DEL GUSTO

Laboratorio sensoriale alla scoperta dell'olio extravergine di oliva del Garda, guidato da Gianluca Fruet, assaggiatore del gruppo Evo Trentino.

12.00 SHOWCOOKING

L'olio extravergine come ingrediente

Lo chef Federico Parolari propone alcune preparazioni originali per esaltare il gusto e i profumi dell'olio extravergine di oliva Presidio Slow Food.

14.00 LABORATORIO DEL GUSTO

Vita da frantoiano

Incontro e degustazione guidata con Matteo Tamburini, frantoiano dell'azienda Olio Cru di Riva del Garda.

15.00 LABORATORIO DEL GUSTO

Questione di incontri.

Abbinamenti tra olio extravergine di oliva e alcune pietanze della cucina trentina a cura di Gianluca Fruet, gruppo assaggiatori Evo Trentino.

16.30 INCONTRO

Olio Cru e la domus olivae come luogo di esperienza del mondo dell'olio

In dialogo con Michele Adami, responsabile marketing Olio Cru.

17.30 INCONTRO

Frantoi Aperti

Il turismo dell'olio nell'Alto Garda: presentazione dell'evento Frantoi Aperti, manifestazione che mette in rete i produttori di olio extravergine di oliva e apre le porte dei frantoi a turisti e appassionati del mondo dell'olio.

18.00 Presentazione dell'applicazione kmzero.io nata in collaborazione con Slow Food per far incontrare la domanda e l'offerta di prodotti di qualità in base al parametro della prossimità e della geolocalizzazione.



KmZero.io





L'ACQUA E L'ITTICOLTURA D'ACQUA DOLCE


Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

LUNEDI 26 SETTEMBRE

Non solo Lago di Garda ma anche laghi minori, laghi alpini, corsi d'acqua e un'importante economia legata alla piscicoltura che sa anche essere sostenibile e rispettosa delle risorse. I cuochi dell'Alleanza del Trentino ci faranno scoprire alcune specie che abitano le acque del Trentino. Le pietanze saranno proposte in abbinamento ai vini del progetto "Vini dell'Angelo" realizzati con le varietà d'uva presenti in Trentino fino alla Grande Guerra e riscoperti da Proposta Vini negli ultimi anni. Alberto Rania, unico pescatore professionista del Garda Trentino, racconterà la sua esperienza. Saranno presenti Paolo Betti del Rifugio Maranza di Trento, Fiorenzo Varesco dell'Osteria Storica Morelli di Pergine e Riccardo Bosco del ristorante Boivin di Levico Terme.

11.00 SHOWCOOKING

Tartar di salmerino e mele kissabel abbinata al Cimbrus Brut Az. Agr. Nicolodi, spumante ottenuto da vitigni storici del Trentino che fanno parte del progetto Vini dell'Angelo di Proposta Vini.

12.30 SHOWCOOKING

Insalata di tinca e patate abbinata al Blanc de Sers Casata Monfort, ottenuto da uve Veltliner e Nosiola, rientra tra i Vini dell'Angelo di Proposta Vini.

14.30 SHOWCOOKING

Polpettine di scardola abbinata al Maor el Zeremia, Vino dell'Angelo, antico vitigno della Val di Non.

16.00 SHOWCOOKING

Le classiche sarde en saor abbinata dell'enantio Presidio Slow Food "Foglia frastagliata" Az. Agr. Vallarom, vino dell'Angelo da viti prefilosera.

OLIO CRU

STAND PR64



OlioCRU (Centro Ricerche Ulivo) nasce nel 2012

La sua visione mira all'esaltazione del Territorio e del suo ambiente, attraverso lo sviluppo di tutti i processi di lavorazione in ottica innovativa e attenta alla tutela ambientale.

La mission di OlioCRU infatti va oltre alla produzione di Olio Extravergine di oliva della più elevata qualità, ambendo alla messa in atto di un'economia circolare ecosostenibile. L'oliva viene considerata nel suo intero attraverso l'esaltazione di tutto il suo potenziale utilizzando ogni parte del frutto per diversi scopi che vanno dalla realizzazione di prodotti prebiotici ad altissimo valore nutritivo e antiossidante, alla creazione di fonte di energia combustibile. In questo modo non viene sprecato nulla, né in termini di prodotto, né in termini di risorse.

Ci troviamo nell'alto Garda, dove il paesaggio è dipinto dal caratteristico verde degli alberi d'ulivo, distribuiti nei tipici terrazzamenti che circondano la parte più settentrionale del lago. La nostra azienda agricola si estende tra Riva del Garda e Arco (TN), ultimo baluardo dell'ulivo a Nord, tra il 45° e il 46° parallelo.

E' da questi uliveti che ricaviamo le olive per la produzione di uno dei nostri prodotti di punta, L'Olio Extravergine di Oliva del Garda, oggi certificato con la Denominazione di Origine Protetta "GARDA DOP TARENTINO" che ne attesta gli standard di produzione e di qualità, nel rispetto di un preciso disciplinare di produzione.

Lo studio e l'esperienza di numerose stagioni di molitura ci hanno portato alla concezione del nuovo frantoio OlioCRU a Riva del Garda, uno tra i più moderni e tecnologici d'Europa. Qui lavora il nostro team seguendo un rigido protocollo con gestione centralizzata.

In OlioCRU crediamo molto nel potere umano di intervenire sull'impatto ambientale globale attraverso una moltitudine di singole piccole azioni. L'economia circolare è parte di questa visione.

CASEIFICIO DEGLI ALTIPIANI E DEL VEZZENA



STAND PR65

Il formaggio fiore all'occhiello del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena è il Vezzena di malga Presidio Slow Food. In questo formaggio l'arte casearia ormai consolidata e la passione contadina si uniscono in un connubio unico per sapori e tradizione. Le caratteristiche microbiologiche e organolettiche del Vezzena vengono maggiormente esaltate dalla qualità e unicità dei fiori e dell'erba dell'altopiano del Vezzena. Il Caseificio è una piccola cooperativa costituita da 9 produttori, per lo più giovani che lavorano in modo tecnicamente avanzato, ma con grande rispetto per la natura e per tutto ciò che i nostri nonni ci hanno lasciato. È abitudine dei contadini allevare le vacche da latte accompagnandole nella loro crescita con la somministrazione costante di foraggio per la loro alimentazione. Solo fieno locale ottenuto dallo sfalcio dei prati che si snodano tra i centri abitati e nelle zone di collegamento dei tre comuni di Folgaria, Lavarone e Luserna.

La razione alimentare si completa con l'aggiunta di mangime ogm free acquistato da aziende certificate e iscritte in appositi elenchi. L'estate poi si colora con nuove presenze: ecco che verso il 10 di giugno inizia il periodo della monticazione con l'alpeggio per le vacche di Malga Millegrobbe di Sopra nel Comune di Lavarone altopiano del Vezzena. Da giugno a settembre il Caseificio degli Altipiani e del Vezzena raccoglie giornalmente il latte qui prodotto per trasformarlo nel Vezzena di Lavarone Saperi di Malga. Il latte arriva in caseificio la sera e vi rimane in affioramento per tutta la notte. Il mattino tolta una parte di grasso, inizia la lavorazione con sistema tradizionale in caldaie di rame a doppiofondo. Il latte "crudo" e parzialmente scremato viene riscaldato, si aggiunge il latte innesto e poi il caglio bovino. Si rompe il coagulo, si cuoce lentamente, si lascia depositare la massa sul fondo, si estrae parte del siero e si taglia la cagliata in porzioni utili per ottenere la forma. I blocchi, posti nelle fascere, sono sottoposti a pressatura. Infine la salatura in salamoia. A questo punto le forme vanno in stagionatura su assi di legno dove sono rivoltate più volte e periodicamente pulite e trattate con olio di lino. Dopo un anno, un anno e mezzo, l'occhiatura scompare, la pasta molto gialla tende a scagliarsi, i profumi si fanno complessi e buone sensazioni erbacee e speziate riempiono la bocca. Il formaggio si presenta di pasta compatta con sporadica piccola occhiatura delle dimensioni di un chicco di riso. Il formaggio dopo 12 mesi viene marchiato a fuoco con l'incisione "VEZZENA di LAVARONE" e l'anno di produzione, inconfondibile la produzione di Malga che porta ben impressa la "M" sullo scalzo della forma.



VIGNAIOLI DEL VINO SANTO TRENINO



STAND E05

Il profumo del vento, Il colore del tempo, È l'Ora del Vino Santo.

La tradizione del Vino Santo Trentino – rinata negli anni Settanta – viene conservata con determinazione da un gruppo di Vignaioli che hanno dato vita all'Associazione Vignaioli del Vino Santo e che ogni anno mettono ad appassire sulle “arèle” i migliori grappoli di Nosiola maturati nei loro vigneti, per portare avanti il testimone che hanno ricevuto dai loro padri e dai loro nonni.

Le aziende agricole socie dell'Associazione sono sei, e ognuna interpreta con il suo stile inconfondibile questo piccolo ma preziosissimo patrimonio della storia di questa terra.

Il vino dolce trentino per eccellenza. All'origine di questo piccolo capolavoro prodotto unicamente nella Valle dei Laghi c'è un'uva a bacca bianca, autoctona: la Nosiola. Raccolti con cura, per non schiacciarne gli acini, i grappoli vengono portati negli appassitoi dove riposano fino alla Settimana Santa. Qui vengono distesi sulle arèle, i graticci, dove prende avvio il processo di appassimento grazie alla botrytis cinerea, una “muffa nobile”, favorita da particolari condizioni di temperatura e ventilazione che in Valle dei Laghi trovano un perfetto equilibrio: al mattino il Pelér, un vento freddo che scende dalla catena del Brenda, nel pomeriggio l'Ora del Garda, che spirava dal lago di Garda verso l'interno.

Durante la Settimana Santa si procede alla spremitura. Da qui la fermentazione, molto lenta, si interrompe naturalmente prima che tutto lo zucchero si trasformi in alcol. A questo punto ha inizio un lungo processo di invecchiamento che porta anche ad un naturale illimpidimento.

Dopo almeno quattro anni dalla vendemmia avviene l'imbottigliamento: ma la maggior parte dei vignaioli attende pazientemente molto di più, minimo sette - otto anni, normalmente dieci. Una volta in bottiglia il Vino Santo può sfidare il tempo: i fortunati raccontano che anche dopo mezzo secolo una bottiglia ben conservata rimane sempre un'esperienza gratificante. Un vino quindi da dimenticare in cantina per riscoprirlo piacevolmente dopo molti anni.

Il Vino Santo Trentino non è solo ciò che rimane di una antica storia rurale, ma rappresenta un elemento fondante dell'identità di una comunità che non ha mai smesso di guardare avanti, pur rimanendo solidamente ancorata alle proprie tradizioni.

BIRRA IMPAVIDA

STAND BR 21



Il birrifico artigianale IMPAVIDA nasce nel 2019 in Trentino, ad Arco, sulle sponde del Lago di Garda, meta turistica rinomata per gli sport all'aria aperta. Le fondatrici e socie del birrifico sono Serena Crosina e Raimonda Dushku, due donne imprenditrici che hanno deciso di investire nel proprio territorio e in un progetto ambizioso dall'anima glocal. Il birrifico IMPAVIDA produce birra artigianale Made in Italy in stile americano, utilizzando prevalentemente luppoli provenienti dagli Stati Uniti, dai sapori fruttati e intensi. Un mix di stili birrai, di gusti, aromi e sapori, dallo spirito conviviale per birre bevibili di alta qualità. Insieme alle ricette americane, IPA e APA, il birrifico IMPAVIDA propone il mood americano della birra artigianale: birra fresca, sapori intensi, e la voglia, sempre, di un'esperienza da condividere. IMPAVIDA è prima di tutto emblema del coraggio delle sue fondatrici, ma è anche un carattere, una personalità, è quella scintilla che accende ogni giorno la voglia di fare, di provarci, di osare, la convinzione di investire le proprie risorse nella rivoluzione della craft beer.

Il progetto architettonico del birrifico, nato dal recupero di un edificio industriale, è firmato dallo studio milanese Genuizzi Banal, che ha creato uno spazio di design ecosostenibile. La parte di produzione, con macchinari innovativi e di ultima generazione, è dimensionata per cotte da 2000 litri. Protagonista conviviale del birrifico di 900 mq è la tap room dove degustare la collezione di IMPAVIDA. Da qui è possibile osservare tutte quelle aree solitamente nascoste, come la sala cotte e i tini di fermentazione, aperti su grandi vetrate. Da IMPAVIDA tutto è trasparente, chiaro, pulito, vero. Ai piani superiori, l'edificio ospita gli uffici, una sala polifunzionale, con vista da una parte sulla sala cotte e dall'altra sulle bellezze naturalistiche del Garda Trentino. Dal punto di vista ambientale e sostenibile nulla è stato trascurato sfruttando al meglio le risorse naturali dalle quali si procurano materie prime, acqua ed energia. Anche la scelta di utilizzare la lattina di alluminio come contenitore della birra non è solo una scelta estetica ma in primis sostenibile e di conservazione del prodotto.

IMPAVIDA sostiene il progetto Terra Madre e Slow Food perché ne sposa e condivide i valori: "mangiare è un atto agricolo e produrre è un atto gastronomico". Insieme a Slow Food Trentino e Trentino Marketing, IMPAVIDA promuove il bere di qualità e la produzione locale per valorizzarla rispetto alla crescente omogeneizzazione imposta dalle moderne logiche di produzione, distribuzione ed economia di scala.



NON SOLO SPAZIO TRENINO ...

Il Trentino è presente anche in altri luoghi di Terra Madre 2022 con importanti contributi in conferenze e incontri negli altri spazi di Parco Dora.

22 settembre ore 19.00

MONTAGNA SLOW

Angelo Giovanazzi partecipa all'incontro organizzato da Slow Medicine.

23 settembre ore 16.00

NUTRIRE LE CITTÀ ITALIANE

ATTRAVERSO LE PIANURE E LE MONTAGNE

Presentazione del volume Nutrire le città italiane attraverso le pianure e le montagne. Il contributo delle scienze umane attraverso un approccio applicativo, a cura di Roberto Leggero e Marta Villa.

24 settembre ore 11.00

UN BUON FORMAGGIO INIZIA DALL'ERBA

I prati stabili sono un patrimonio da preservare. Non solo per ragioni ambientali, per il benessere degli animali che vi pascolano, perché sono una parte importante del nostro paesaggio e sono alla base di tradizioni casearie secolari, ma anche per la nostra salute. Interviene Giampaolo Gaiarin.

25 settembre ore 14:30

TERRA ASSETATA

Le siccità sono sempre esistite, ma con la crisi climatica e l'aumento delle temperature sono e saranno sempre più frequenti e gravi. Le Nazioni Unite hanno definito questo fenomeno «la prossima pandemia mondiale, per la quale non esistono vaccini». Interviene Marisa Corradi del Caseificio degli Altipiani e di Lavarone.

ASPETTANTO TERRA MADRE TERRE ALTE

La strada che ha portato Slow Food Trentino a Terra Madre 2022 parte da molto lontano. Da anni la nostra associazione concentra la propria azione sulle riflessioni relative alle Terre Alte e alla montagna. A maggio 2022 a Trento è stata organizzata la manifestazione “Aspettando Terra Madre | Terre Alte” per dialogare con produttori, associazioni e realtà del territorio e raccogliere le istanze da portare a Terra Madre 2022.

Abbiamo discusso intorno ad alcune domande chiave. Quale rigenerazione è possibile? Come promuovere il ritorno alle Terre Alte preservandone al contempo i delicati equilibri? E come proteggerle dalla pericolosità dei fenomeni in atto?

«Abbiamo cercato di porre un nuovo sguardo sul presente indicando l'urgenza di un cambiamento dei paradigmi che hanno sin qui segnato la modernità. In che cosa consiste questo nuovo sguardo? Parliamo di nuove geografie perché il mondo sta cambiando rapidamente e dovremmo saperlo comprendere e raccontare. Viviamo in un contesto sempre più globale e interdipendente, nel quale le grandi scelte passano attraverso i mercati finanziari, i corridoi transnazionali, le piattaforme a-geografiche, le mafie e il crimine organizzato, la post politica... fattori che riducono le vecchie istituzioni all'inessenzialità. Se lo vogliamo vedere, queste dinamiche investono tutti, comprese le nostre piccole comunità territoriali» (Michele Nardelli).

AGROECOLOGIA

CURA
COINVOLGIMENTO
ESIGENZE
IDENTITÀ
VALORIZZAZIONE
DEI RESIDENTI

AGRICOLTURA DI MONTAGNA

PAESAGGIO
CULTURA DI MONTAGNA
FASCINO
CONSAPEVOLEZZA
RIORDINO FONDIARIO

WORLD CAFÈ 28 MAGGIO 2022
TRENTO

FILIERA

IDENTITÀ
SOGNO
VISIONE
PATTO GENERAZIONALE
LEGAMI
PROSPETTIVA
TRASFORMAZIONE

Marta Villa, antropologa dell'Università di Trento ha coordinato un World Cafè a chiusura dei lavori della manifestazione di Trento. I concetti chiave oggetto della discussione sono stati l'agroecologia, la filiera e l'agricoltura di montagna.



TERRA MADRE

SALONE DEL GUSTO 2022

22—26 SETTEMBRE

PARCO DORA, TORINO



Slow Food®

Trentino

SPAZIO SLOW FOOD TRENTINO

STAND E01

WWW.SLOWFOODTRENTINOALTOADIGE.COM

FACEBOOK.COM/SLOWFOODTAAS

Per informazioni e prenotazioni scrivetece a

slowfoodtaas@gmail.com

T. 327 712 1209

LO SPAZIO DI SLOW FOOD TRENTINO E LE INIZIATIVE
CHE LO ANIMANO SONO REALIZZATE
IN COLLABORAZIONE CON TRENTINO MARKETING

CREDITI IMMAGINI

@ Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A. Foto di Gloria Ramirez - San Martino di Castrozza - Val Venegia
@ Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A. Foto di Marco Simonini - Dolomiti Paganella - Molveno - Pradel - Malga Tovre @ Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A. Foto di Daniele Lira - Val di Fassa - San Jan - Vigo di Fassa - Agritur Soreie Az. Agricola biologica @ Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A. Foto di Daniele Lira - Val di Non - Sarnonico - Produzione del pane @ Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A. Foto di Marco Simonini - Valsugana - Lagorai - Val Campelle - Malga Cenon @Foto di Marco Simonini @ Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A. Foto di Ronny Kiaulehn - Vigneti di Civezzano - Vendemmia 2009 @Cantina Roeno @Olio Cru @lcompanatico.it Foto di Sabrina Bortolotti e Andrea Giacomelli - Alberto Rania @Associazione Vignaioli Vino Santo Trentino DOC Foto di Tommaso Prugnola @IMPAVIDA @Slow Food Trentino Foto di Milena Battisti - World Cafè del 28 maggio 2022. La presente brochure è stata mandata in stampa lunedì 19 settembre, si prega di contattare Slow Food Trentino per la conferma degli appuntamenti. Si ringrazia Barbara Tavernaro, Manuela Musto e Milena Battisti per la correzione delle bozze.