

Terra madre in Trentino

40 Comunità del cibo
da 22 Paesi del mondo

26-30 OTTOBRE 2010



Terra Madre riunisce tutti coloro che fanno parte della filiera alimentare per difendere insieme agricoltura, pesca e allevamento sostenibili e per preservare il gusto e la biodiversità del cibo.

Terra Madre è una rete di relazioni che si pone l'obiettivo di dare vita a fertili rapporti solidali fra le comunità trentine e quelle internazionali.

Slow Food

Slow Food è un'associazione nata a Bra fondata da Carlo Petrini nel 1986 e diventata nel 1989 un'associazione internazionale: al giorno d'oggi conta 100.000 iscritti da 130 Paesi. Slow Food significa dare la giusta importanza al piacere legato al cibo, prodotto senza stressare la terra, nel rispetto degli ecosistemi e dell'ambiente e garantendo giustizia sociale. Buono, pulito e giusto è infatti lo slogan che ben riassume la filosofia di Slow Food.

Slow Food afferma la necessità dell'educazione del gusto come migliore difesa contro la cattiva qualità e le frodi e come strada maestra contro l'omologazione dei

nostri pasti: opera per la salvaguardia delle cucine locali, delle produzioni tradizionali, delle specie vegetali e animali a rischio di estinzione; sostiene un nuovo modello di agricoltura, meno intensivo e più pulito.

Slow Food, attraverso progetti (Presidi), pubblicazioni, eventi (Terra Madre) e manifestazioni (Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish) difende la biodiversità e i diritti dei popoli alla sovranità alimentare.

Da un'idea di Slow Food è nata Terra Madre, il meeting mondiale tra le Comunità del Cibo, che giungerà quest'anno alla sua quarta edizione.

Terra Madre è un incontro che riunirà a Torino, per cinque giorni dal 21 al 25 ottobre 2010, oltre 5.000 rappresentanti di comunità del cibo, cuochi, docenti, giovani e musicisti provenienti da tutto il mondo e impegnati a promuovere una produzione alimentare locale, sostenibile e rispettosa dei saperi tramandati di generazione in generazione. Ma Terra Madre non è solo un evento, un momento d'incontro, scambio e confronto, è soprattutto una rete: una rete costituita da tutti coloro che vogliono agire per preservare, incoraggiare e promuovere metodi di produzione alimentare sostenibili, in armonia con la natura, il paesaggio, la tradizione.

I primi nodi di questa rete sono le comunità del cibo, cui si sono poi aggiunti i cuochi.

Le **Comunità del Cibo** sono gruppi di persone che producono, trasformano e distribuiscono cibo di qualità in maniera sostenibile e sono fortemente legate a un territorio dal punto di vista storico, sociale e culturale. Le comunità condividono i problemi generati da un'agricoltura intensiva lesiva delle risorse naturali e da un'industria alimentare di massa che mira all'omologazione dei gusti e mette in pericolo l'esistenza stessa delle piccole produzioni.

I **Cuochi** hanno un ruolo fondamentale. Sono gli interpreti di un territorio, che valorizzano attraverso la loro creatività. I cuochi di Terra Madre hanno capito che non si può separare il piacere dalla responsabilità verso i produttori, senza i quali non esisterebbe una cucina di successo. I ristoranti sono il luogo ideale per trasmettere questa filosofia ai consumatori. I cuochi rafforzano le Comunità del Cibo dialogando e collaborando con i produttori, e per questa via lottano anch'essi contro l'abbandono delle culture tradizionali e la standardizzazione del cibo.

Nel loro quotidiano le comunità di Terra Madre danno concretezza al concetto di qualità di Slow Food: buono, pulito e giusto.

CONDOTTE SLOW FOOD TRENTINO

ANDREA PATERNOSTER - FIDUCIARIO TERRE DEL NOCE	Cell. 348.8252382 info@mielithun.it
PAOLA BRUZZONE - FIDUCIARIA VAL DI FEMME -	Cell. 333.6529706 info@taberlocca.it
GIANFRANCO "GIANCO" BETTEGA - FIDUCIARIO PRIMIERO FELTRINO	Cell. 388.8444190 gianco05@gmail.com
ANDREA FERRANDI - FIDUCIARIO DI TRENTO	Cell. 349.3981163 trento.slowfood@yahoo.it
FAUSTO FIORILE - FIDUCIARIO VALLI DEL CHIESE E LEDRO	Cell. 320.6881587 faustofiorile@faustofiorile.it
BARBARA DE BONI - FIDUCIARIA VALLAGARINA-ALTO GARDA	Cell. 348.2527951 barbara.deboni@gmail.com

Terra Madre in Trentino

Terra Madre in Trentino coinvolgerà i territori e le comunità dell'intera provincia: delegazioni provenienti da Europa, Africa, Asia, Medio Oriente, America centrale e del Sud incontreranno le Comunità del Cibo trentine, i produttori, le istituzioni e la cittadinanza locale, avranno l'opportunità di discutere delle loro problematiche e delle soluzioni possibili e condivisibili. Alla base del proposito di organizzare Terra Madre in Trentino vi è una duplice volontà:

- Dar vita ad evento di scambio e cooperazione fondata su tre criteri ispiratori: la bontà organolettica dei prodotti, la pulizia ecologica, la giustizia sociale;
- Promuovere la nascita di Terra Madre Trentino, ovvero di una vera e propria rete provinciale e internazionale che veda i partner trentini e le delegazioni straniere ospitate dialogare reciprocamente e collaborare costantemente, al di là dell'evento in sé, per dare continuità al processo. Le Comunità del Cibo che parteciperanno all'evento Terra Madre Trentino saranno selezionate direttamente da Slow Food.

Una volta selezionate le Comunità, espressione del territorio trentino, si presenterà a Terra Madre la proposta di inviare all'evento di Torino. Solamente le comunità che parteciperanno a Torino, potranno essere invitate a Terra Madre Trentino.

Cosa succede in Trentino dal 26 al 30 ottobre 2010?

Terra Madre Trentino si svolgerà dal 26 al 30 ottobre e si svilupperà sull'intero territorio provinciale. Vani i momenti importanti di Terra Madre Trentino, alcuni aperti altri riservati al pubblico:

- Benvenuto ufficiale aperto al pubblico** da parte di Slow Food Trentino alle comunità straniere: la cerimonia si svolgerà presso la Distilleria Marzadro
- Le **Cene conviviali** - organizzate dalle Condotte trentine Slow Food in collaborazione con gli attori del territorio trentino in ambito agricolo, solidarietà e immigrati
- Gli **Incontri Territoriali** in ciascun contesto di valle e le Visite presso attività produttive locali. In occasione degli incontri territoriali, anche grazie alle esperienze delle visite, le comunità trentine e straniere avranno modo di confrontarsi sulla rete di Terra Madre Trentino e delineare possibili scenari di collaborazione in una logica di rete per il biennio 2011 - 2012
- Workshops** riservati che occuperanno almeno mezza giornata per costruire relazioni e scambi produttivi tra le nostre comunità locali e il resto del mondo
- Inaugurazione del **Primo Mercato della Terra di Slow Food Trentino a Villa Lagarina dalle 17.00 alle 21.00**
- Chiusura ufficiale dell'evento con la **Seduta plenaria** all'interno di *Fa la Cosa giusta* a Trento: l'incontro è aperto al pubblico

Viaggio alle radici del cibo

I PRESIDI SLOW FOOD Presidio Slow Food

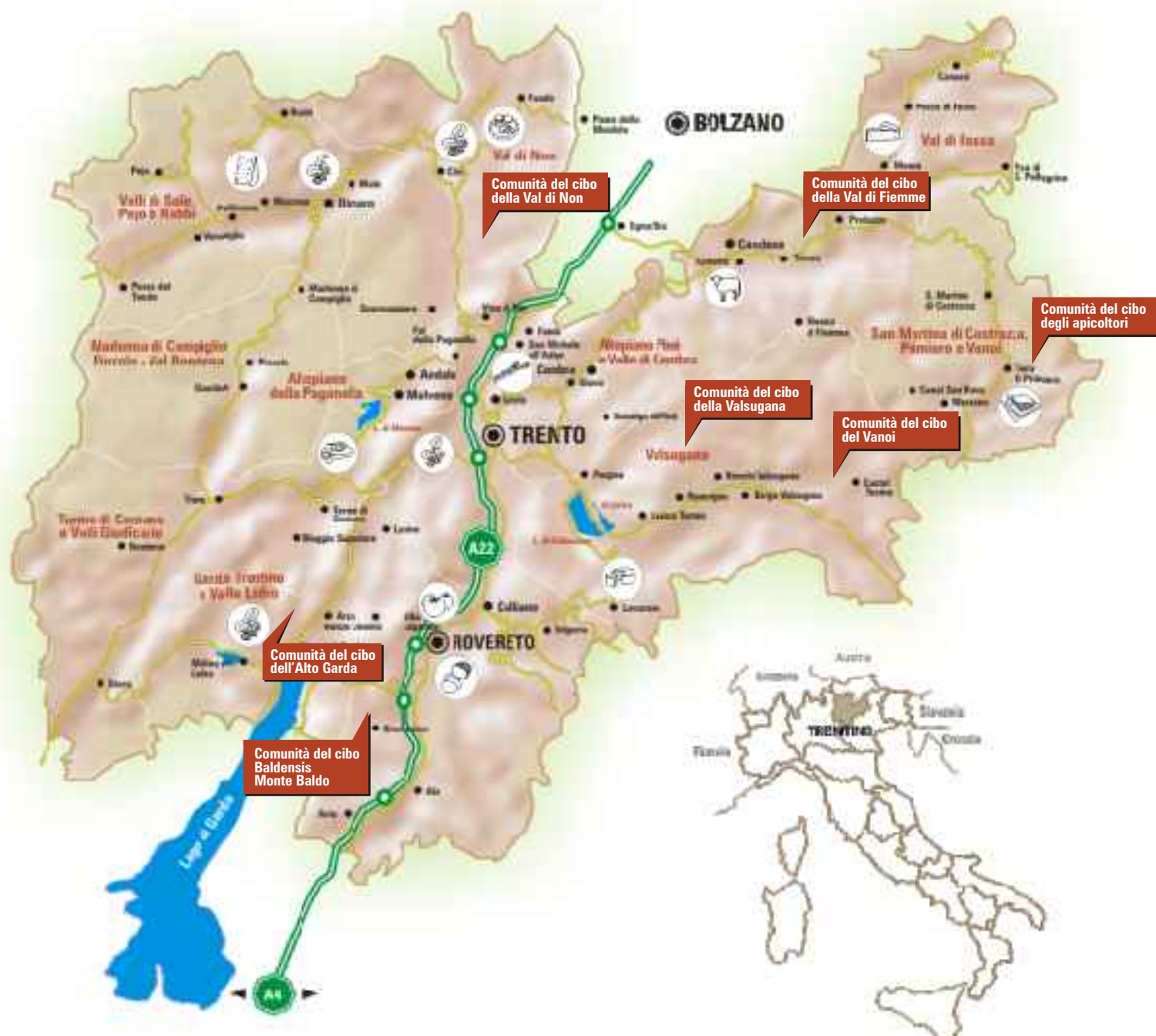
- MORTANDELA DELLA VAL DI NON
- CASOLÉT DELLA VAL DI SOLE, RABBI E PEJO
- LUGANEGA TRENTINA
- VEZZENA
- PUZZONE DI MOENA
- BOTIRO DI PRIMIERO DI MALGA
- CIUGA DEL BANALE
- RAZZA BOVINA GRIGIO ALPINA

I PRODUTTORI DELL'ARCA DEL GUSTO

- CARNE DI CAVALLO AFFUMICATA DI ROVERETO
- ASPARAGO DI ZAMBANA

I MERCATI DELLA TERRA

- VILLA LAGARINA MERCATO DELLA TERRA DELLA DESTRA ADIGE LAGARINA



Terra madre in Trentino

40 Comunità del cibo da 22 Paesi del mondo

26-30 OTTOBRE 2010

Welcome world!

WELCOME WORLD!
Benvenuto ufficiale aperto al pubblico da parte di Slow Food Trentino alle Comunità straniere

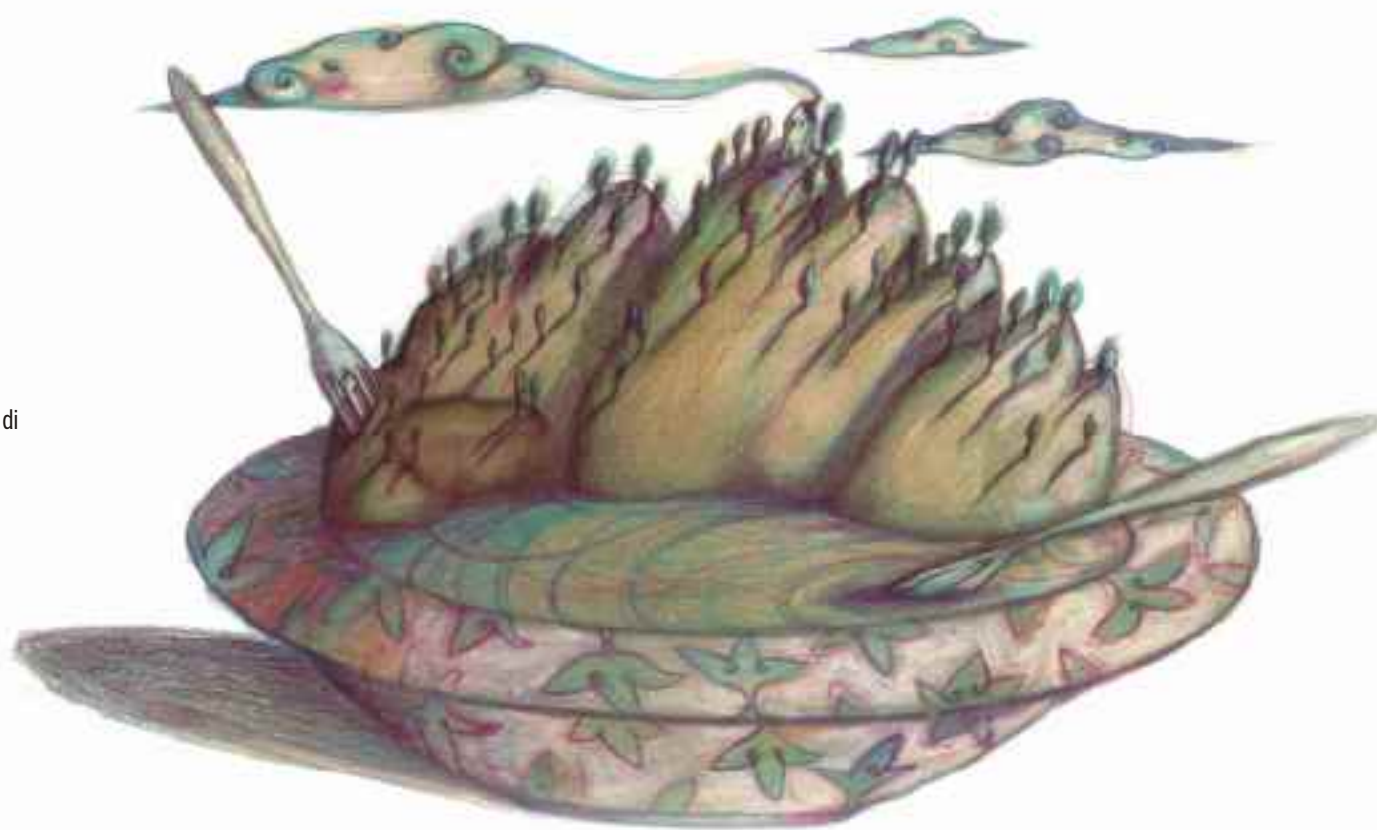
Ore 18.30 Distilleria Marzadro
via per Brancolino (Nogaredo)
Ritiro di tutte le delegazioni giunte in giornata da Terra Madre
Presentazione del programma ai partecipanti

Ore 19.30 Cantina Endrizzi
(azienda facente parte del progetto MASTER OF FOOD VINO)
Aperitivo con il TRENTO DOC

Ore 20.30 Cena con le Minoranze linguistiche del Trentino
In compagnia delle Comunità del Cibo provenienti da tutto il mondo si potranno assaggiare i piatti legati alle tradizioni delle minoranze trentine, mocheno, ladina e cimbra

Evento aperto al pubblico
Su prenotazione al numero di telefono 0464 304555

Costo dell'iniziativa, comprensiva di bevande:
€ 35,00 ai Soci Slow Food
€ 40,00 ai Non soci Slow Food



Osteria

Cena Conviviale Mercoledì 27 ottobre

Contemporaneamente in tutte le Condotte Slow Food del Trentino vengono organizzate le **Cene conviviali**, momenti di incontri sul territorio dove le Comunità straniere ospiti possono raccontare le loro esperienze ad un pubblico interessato.

Gli chef coinvolti (Ivano Dossi, Valentino Morandi, Fiorenzo Varesco, Paola Bruzzone, Paolo "Per Bacco", Nicola "Cant del Gal") proporranno menù atti ad esaltare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle Comunità del cibo presenti sul proprio territorio.

Evento aperto al pubblico

Questi i ristoranti coinvolti per l'occasione:

Ore 20.30 LOCANDA D&D
a Sasso di Nogaredo
Via Maso, 2 Sasso di Nogaredo
Info e prenotazioni al numero di tel. +39 0464 410777

Ore 20.30 ANTICA OSTERIA MORELLI
a Canezze di Pergine
Piazza Pettrini, 10 Canezze di Pergine
Info e prenotazioni al numero di Tel. +39 0461 509504

Ore 20.30 LA BERLOCCA
a Predazzo
Via Venezia, 10/A Predazzo
Info e prenotazioni al numero di tel. +39 0462 502880

Ore 20.30 RISTORANTE PER BACCO
a Mezzolombardo
Via Emanuele De Varda, 28 Mezzolombardo
Info e prenotazioni al numero di tel. +39 0461 600353

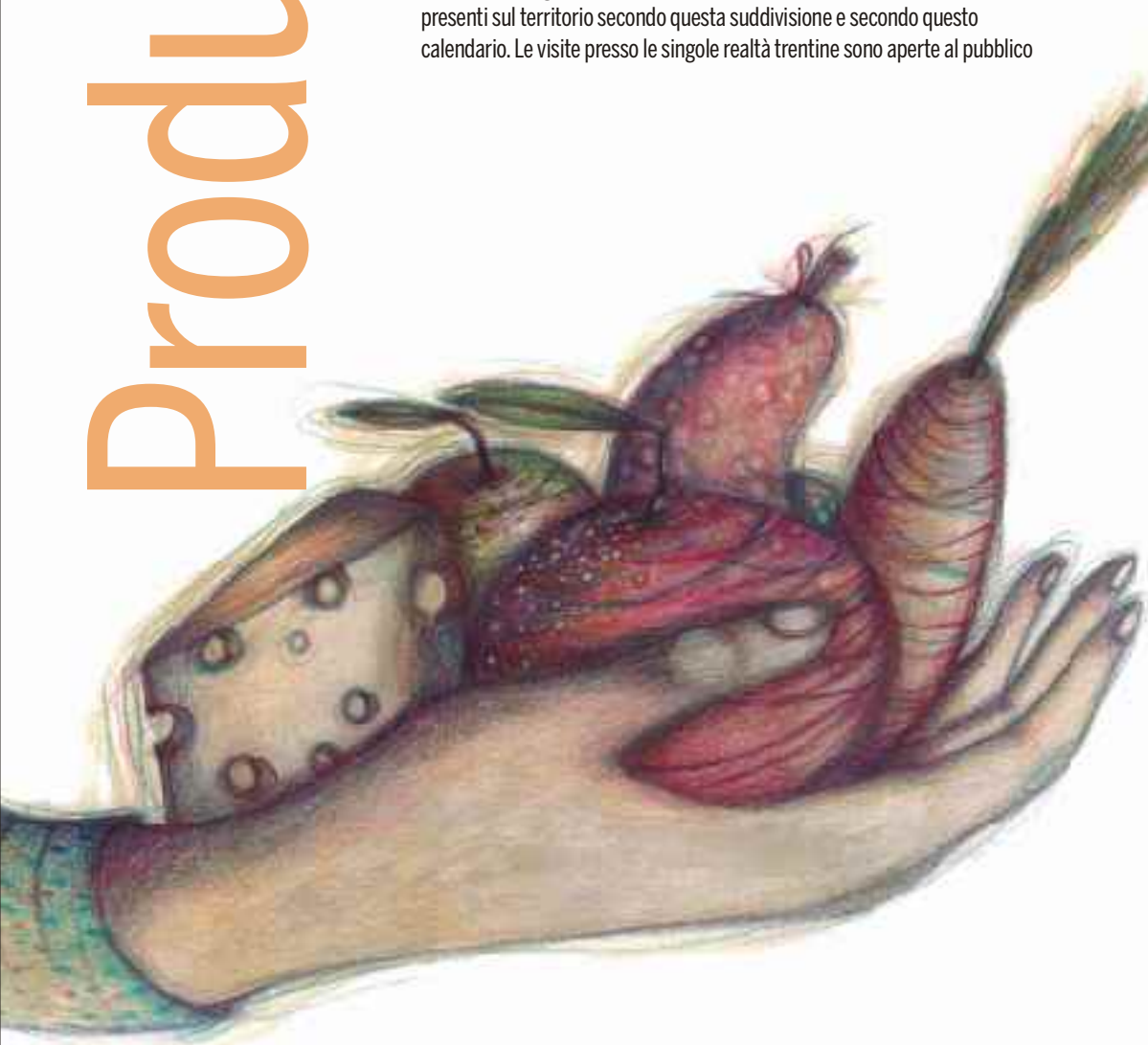
Ore 20.30 RISTORANTE CANT DEL GAL
in Val Canali
Località Sabbionade, 1 Val Canali - Tonadico
Info e prenotazioni al numero di Tel. +39 0439 62997

Produttore

Viaggio alle radici del cibo assieme alle comunità del mondo

Ogni Condotta Slow Food del Trentino ospiterà sul proprio territorio i delegati stranieri al fine di raccontare le proprie esperienze, far toccare con mano le varie realtà trentine e quindi delineare possibili scenari di collaborazione in una logica di rete per il biennio 2011-2012.

Mercoledì 27 e giovedì 28 ottobre le Comunità del Cibo mondiali saranno presenti sul territorio secondo questa suddivisione e secondo questo calendario. Le visite presso le singole realtà trentine sono aperte al pubblico



Condotta Trento

Sono ospiti le seguenti comunità del cibo straniere:

- Presidio dello Yaon (Argentina)
- Presidio della Vaniglia di Chinatla (Messico)
- Presidio del Caffè di Huehuetenango (Guatemala)
- Produttori di quinoa di Anapqui Mandacarú (Bolivia)

MERCOLEDÌ 27 OTTOBRE
Ore 9.30 visita alla Sant'Orsola Cooperativa Agricola (Pergine)
Ore 15.00 incontro con i rappresentanti della Comunità del Cibo Associazione per la tutela e la valorizzazione della farina della Valsugana (Bosentino)
Ore 20.30 cena conviviale presso l'Antica Osteria Morelli (vedi sezione OSTERIA)

GIOVEDÌ 28 OTTOBRE
Ore 9.30 visita all'Antica Salumeria Belli Sopramonte
Ore 15.00 incontro con i rappresentanti della cooperativa Mandacarú (Trento)

Info: Fiduciaria **Andrea Ferrandi**
Cell. 349 3981163
trento.slowfood@yahoo.it

Condotta Valle di Fiemme

Sono ospiti le seguenti comunità del cibo straniere:

- Presidio dei formaggi caprini di Santo Antao (Capo Verde)
- Produttori di formaggio a latte crudo (Sudafrica)
- Cooperativa Trento Chaqueña (Argentina)
- Artisti per lo sviluppo locale (Mozambico)

MERCOLEDÌ 27 OTTOBRE
Ore 9.30 visita all'Azienda Agricola Vinante Tullia (Masi di Cavalese)
Ore 11.00 visita alla Macelleria Dagostin (Castello di Fiemme)
Ore 15.30 visita al Birrifico Birra di Fiemme (Daiano di Fiemme)
Ore 20.30 Cena presso il ristorante La Berlocca (vedi sezione OSTERIA)

GIOVEDÌ 28 OTTOBRE
Ore 9.30 visita all'Azienda Agricola Valaverta (Panchià)
Ore 15.30 visita all'Azienda Agricola Maso Prener (Baselga di Pinè)

Info: Fiduciaria **Paola Bruzzone**
Cell. 333 6529706
info@laberlocca.it

Condotta Terre del Noce

Sono ospiti le seguenti comunità del cibo straniere:

- Apicoltori dell'Ismailli (Azerbaijan)
- Produttori di formaggi e latticini di Salamieh (Siria)
- Cuoche della periferia di Bishek (Kirghizistan)
- Comunità di raccoglitori di albicocche (Kirghizistan)
- Presidio dello slatko di fichi selvatici (Macedonia)

MERCOLEDÌ 27 OTTOBRE
Ore 9.30 visita all'Apicoltura Mieli Thun (Vigo di Ton)
Ore 15.00 visita a Castel Thun (Vigo di Ton)
Ore 20.30 Cena presso il ristorante Per Bacco (vedi sezione OSTERIA)

GIOVEDÌ 28 OTTOBRE
Ore 9.30 visita all'Azienda Agricola Soleblu (Mezzocorona)
Ore 11.30 visita al Caseificio Turnario di Pejo Presidio del Casolet (Pejo)
Ore 15.30 visita al Casello di Fondo (Fondo)
Ore 17.00 visita all'Azienda Agricola Calliari (Malosco)

Info: Fiduciaria **Andrea Paternoster**
Cell. 348 8252382
info@mielithun.it

Condotta del Primiero

Sono ospiti le seguenti comunità del cibo straniere:

- Presidio del Green Chees di Tcherni Vit (Bulgaria)
- Mercato della Terra di Bucarest (Romania)
- Produttori piccoli frutti di Prijedor (Bosnia)
- Produttori di formaggio Kaimak (Serbia)
- Prodotti Peja Pec (Kosovo)

MERCOLEDÌ 27 OTTOBRE
Ore 15.00 visita all'azienda agricola fattoria didattica - caseificio El Mazarol Thun (Zortea di Canal San Bovo)
Ore 16.30 Incontro con i rappresentanti della Comunità dei coltivatori di granturco delle valli del Vanoi e del Cismon (Zortea di Canal San Bovo)
Ore 20.30 Cena presso il ristorante Cant del Gal (vedi sezione OSTERIA)

GIOVEDÌ 28 OTTOBRE
Ore 10.00 visita al Caseificio Comprensoriale del Primiero Presidio del Botiro di Primiero di Malga (Mezzano)
Ore 11.00 visita all'Azienda Agricola Dalajp dei Pape (Delabisi di Tonadico)
Ore 15.00 visita a Villa Welsperg, sede del Parco Paneveggio Pale di San Martino e illustrazione del progetto Val Canali una valle BioDiversa (Val Canali - Tonadico)
Ore 18.00 Aperitivo di Cucine Migranti presso il Centro NoiAltri (Tonadico)

Info: Fiduciario **Gianfranco Bettega**
Cell. 388 8444190
gianco55@gmail.com

Condotta Vallagarina - Alto Garda

Sono ospiti le seguenti comunità del cibo straniere:

- Mercato della Terra di Riga (Lettonia)
- Associação de cooperação técnica para o desenvolvimento humano - outro olhar (Brasile)
- Comunità dei coltivatori di erbe aromatiche e frutti selvatici (Georgia)
- Organic rare breeds producers of the Avon Valley
- Vitivinicoltori della regione di Tokaj
- Hegayalga (Ungheria)

MERCOLEDÌ 27 OTTOBRE
Ore 9.30 visita all'az. Agr. Zane Silvano produttore di Zafferano del Baldo (Crosano di Brentonico)
Ore 15.00 incontro con i rappresentanti della Comunità Baldensis di coltivatori e coltivatrici di piante officinali (presso Az. Agricola Frutti di Bosco, Cornè di Brentonico)
Ore 20.30 cena conviviale presso la Locanda D&D (vedi sezione OSTERIA)

GIOVEDÌ 28 OTTOBRE
Ore 9.00 visita al Molino Pellegrini (Varone di Riva del Garda)
Ore 11.00 visita all'Agraria di Riva del Garda

Info: Fiduciaria **Barbara Deboni**
Cell. 348 2527951
slowfood.vallagarinalto Garda@gmail.com

Condotta Valli del Chiese e Ledro

Ore 13.30 visita alla Tropicultura Armanini (Storo)
Ore 15.00 visita del Sentiero Etnografico del Rio Caino di Cimego

Info: Fiduciario **Fausto Fiorile**
Cell. 320 6981587
faustofiorile@faustofiorile.it

Slow Food® Trentino

WELCOME WORLD + CENA CONVIVIALE + BAIBAI PARTYAMO

Opportunità per i soci Slow Food e non soci.

Chi di voi avrà piacere di partecipare ai tre eventi aperti al pubblico potrà usufruire di uno sconto del 20% se Socio Slow Food e del 10% se Non Soci.

Per attivare la promozione è necessario richiedere l'apposito coupon alla serata WELCOME WORLD! presso la Distilleria Marzadro il giorno 26 ottobre 2010

Segreteria
Francesca Doff Sotta
francesca.doffsotta@gmail.com

Ufficio Stampa
Lorenza Campolongo
terre.slowfood@gmail.com

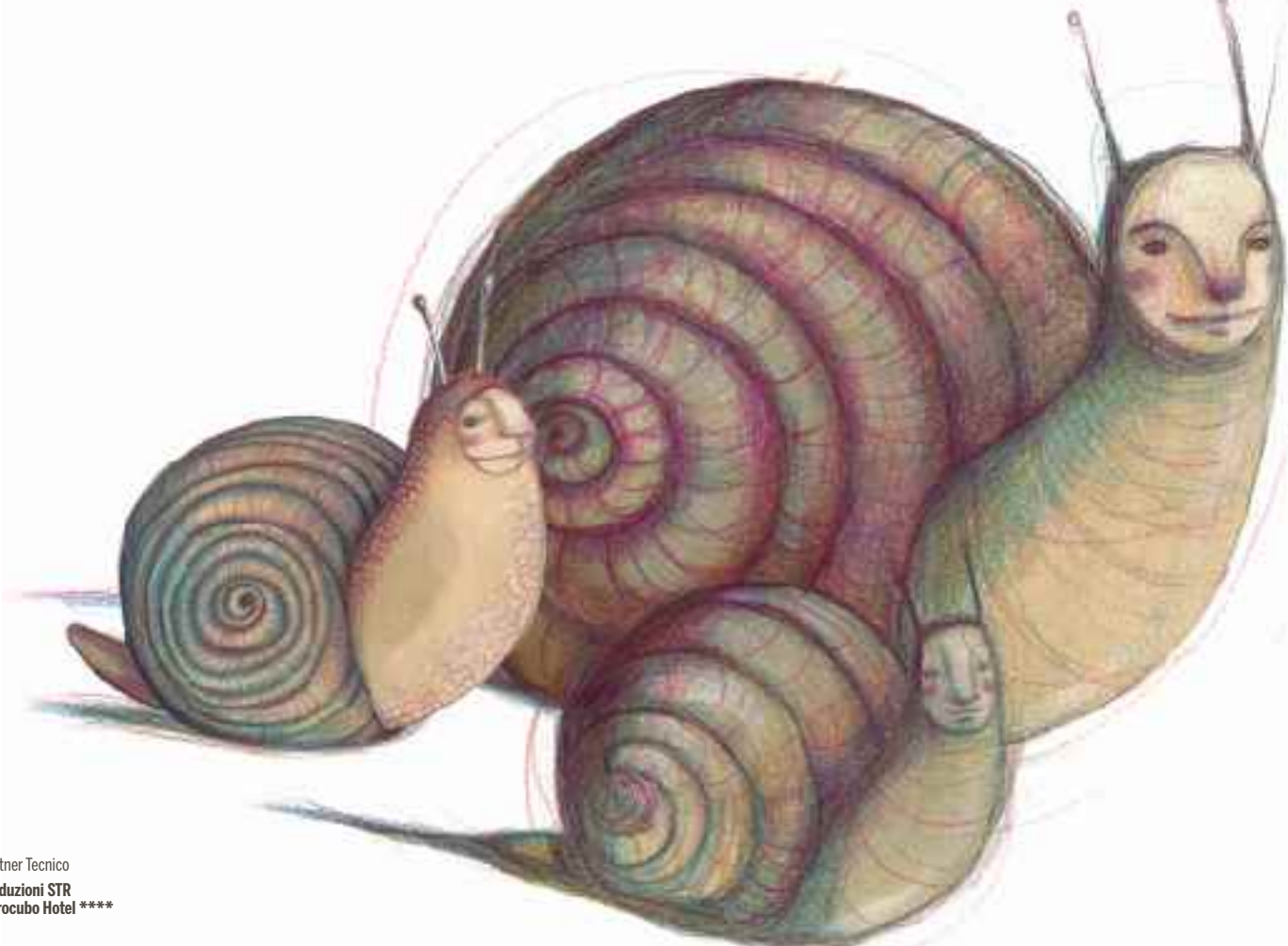
Gli incontri, strettamente riservati ai delegati delle Comunità del Cibo del Mondo e del Trentino, si svolgeranno nel centro di Trento, presso la Sala del Consiglio Provinciale in via Mancini n. 27 a Palazzo Trentini e presso la sede del Forum per la Pace in Galleria Garbari n. 12

Ore 9.00 @chiocciola 1 - via Mancini n. 27
Workshop "Verso Terra Madre Trentino" sarà l'occasione per le Comunità del Cibo trentine internazionali di confrontarsi sui "Perché", i "Con chi" e i "Come" dar vita alla Rete di Terra Madre Trentino

Ore 10.30 @chiocciola 2 - via Mancini n. 27
Workshop "Turisti per gusto": esperienze di turismo sostenibile.

Ore 12.00 @chiocciola 3 - Galleria Garbari n. 12
Workshop "Produttori protagonisti": filiera corta e commercio equosolidale

Workshop



Mercato della Terra Slow Food Trentino



Le Comunità del Cibo internazionali faranno da corollario all'inaugurazione del **Primo Mercato della Terra di Slow Food Trentino che si aprirà a Villa Lagarina - dalle 17.00 alle 21.00 di Venerdì 29 ottobre 2010**. Sarà cura dei sindaci dei 5 comuni coinvolti nel progetto e dal Vice Presidente di Slow Food Italia - Silvio Barbero - tagliare il nastro ad ore 18.30.

Con i mercati della Terra Slow Food vuole creare una rete di mercati contadini, luoghi di presentazione e vendita di prodotti alimentari da parte dei produttori. Acquistare nei Mercati della Terra significa contribuire attivamente all'economia del territorio e mantenere viva una cultura alimentare. I Mercati della Terra sono un appuntamento a cadenza fissa e chi si svolge sempre nello stesso luogo della città, con un effetto

tangibile sulla vita della comunità che servono. Villa Lagarina, capofila del Patto d'Area della Destra Adige Lagarina, assieme alle amministrazioni comunali di Isera, Nogaredo, Nomi, Pomarolo, ospita il primo Mercato della Terra del Trentino. Il mercato vede la presenza di 15 produttori locali, ristoranti, Laboratori del Gusto, artigiani locali nonché momenti folk.

Seduta plenaria "verso Terra Madre Trentino"

Sabato 30 ottobre presso Trento Fiere in via Briamonte 2 nell'ambito della fiera "Fà la cosa giusta!"

Evento aperto al pubblico

Ore 9.30 Apertura dei lavori con Sergio Valentini, Presidente Slow Food Trentino Alto Adige

Ore 9.45 Relazioni conclusive sui Workshops tenuti in venerdì con Andrea Ferrandi, Michele Nardelli e Maria Moretti di CTM

Ore 10.30 intervento di John Karuki Mwangi, Vice presidente di Slow Food Internazionale sul progetto "1000 orti in Africa"
Ore 11.00 interventi dei Rappresentanti delle Comunità del Cibo

Ore 12.30 Chiusura ufficiale della Seduta Plenaria con Lia Beltrami Giovannazzi, Assessore alla Solidarietà Internazionale e alla Convivenza della Provincia di Trento

In collaborazione con "Fà la cosa Giusta"

Bai Bai Partyamo

Per chi parte e chi rimane...nel bel mezzo...un toco de pane!!!

Sabato 30 ottobre ad ore 18.30 presso la **Locanda delle Tre Chiavi** via Vannetti 8 - Isera
Evento aperto al pubblico

Costo dell'iniziativa, comprensiva di bevande:
€ 15,00 per i Soci Slow Food
€ 20,00 per i Non soci Slow Food

Un momento di festa tutto attorno al fuoco per salutarci gustando polenta di farina di Mais Spin della Valsugana

con Fonduta di Formaggi e Tartufo del Baldo, Coniglio e Birra della Val di Fiemme, Frutta Antica flambè e Marroni di Castione.

E naturalmente tanta allegria e convivialità!