



ANTICHE COLTURE PER UN NUOVO FUTURO

*Esperienze sulla conservazione e coltivazione
delle antiche varietà agricole*

16 NOVEMBRE 2013

Comunità della Vallagarina,
via Tommaseo 5 - Rovereto

LA **PIMPINELLA** è un'associazione per la tutela della biodiversità agricola che, sin dal 2007, recupera e mantiene varietà orticole e frutticole antiche del Trentino con l'aiuto di agricoltori, appassionati e semplici cittadini. La Pimpinella vuole salvaguardare una grande ricchezza per un'agricoltura di qualità legata al territorio, rispettosa dell'ambiente, delle tradizioni e di noi stessi.

La Comunità della Vallagarina, consapevole delle ricchezze del nostro territorio, ha sostenuto l'associazione che ha avviato il progetto "IL GIARDINO DELLA MEMORIA - Antiche colture per un nuovo futuro". La Pimpinella, dal febbraio 2012, attraverso il coinvolgimento dei comuni, delle associazioni e dei singoli cittadini vuole sensibilizzare le persone alla riscoperta e difesa della biodiversità agricola delle proprie valli. Si sono recuperate inaspettate varietà antiche locali di zucchine, insalata, rapa, fagioli, orzo, grano saraceno, sorgo, ciliegie, mele, pere, prugne; un patrimonio prezioso che verrà riprodotto e valorizzato nel territorio di provenienza.

www.lapimpinella.org / info@lapimpinella.org



Con il contributo:



Programma:

11:00

APERTURA DEL CONVEGNO E SALUTO DI BENVENUTO

Stefano Bisoffi, Presidente Comunità della Vallagarina

Federico Bigaran, Servizio Agricoltura, Ufficio Produzioni Biologiche –
Provincia Autonoma di Trento

Marcello Benedetti, Assessore all'agricoltura - Comunità della
Vallagarina

11:30

I CUSTODI DEI SEMI. L'ESPERIENZA, LA PASSIONE

Alma Demattio, Capriana

Marianna Potrich, Rovereto

Sabrina Malfer, Dro

Riccardo Scrinzi, Volano

14:30

ANTICHE VARIETA' LOCALI PER L'AMBIENTE, IL PAESAGGIO, LA SALUTE, LA GASTRONOMIA, L'ECONOMIA

Enzo Mescalchin, Unità Agricoltura Biologica - Fondazione E. Mach –
S. Michele all'Adige

Luigino Pellegrini, Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari - Rovereto

Arca del Gusto, Fondazione Slow Food per la Biodiversità

Coordina **Walter Nicoletti** giornalista RTTR



17:00

ANTICHE VARIETA' LOCALI, RICCHEZZA PER IL TERRITORIO

Tiziano Fantinel, Associazione "Coltivare Condividendo" - Fonzaso (BL)

Klara Aichner, Associazione "Sortengarten Südtirol" - Bolzano

Teodoro Margarita, Associazione nazionale "Civiltà Contadina"

Giorgio Perini, Associazione "La Pimpinella" - Pergine Valsugana (TN)

Coordina **Walter Nicoletti** giornalista RTTR

Laboratori:

dalle 9:00, per tutta la mattina. Posti limitati, prenotazione in segreteria

MACINIAMO E IMPASTIAMO I CEREALI ANTICHI

Laboratorio del pane per bambini

I "FANZELTI" CON IL GRANO SARACENO

Laboratorio di cucina

IL GUSTO DELLE MELE

Laboratorio sensoriale di antiche varietà di mela

13:00

PRANZO CON ANTICHE VARIETÀ

Su prenotazione entro martedì 12 novembre: tel. 0464/484292
oppure marcella.tomasini@comunitadellavallagarina.tn.it

