Biodistretti trentini protagonisti della «Mostra» I loro prodotti saranno cucinati dagli studenti

Alla 73ª «Mostra dell'Agricoltura» la Provincia Autonoma di Trento quest'anno sarà presente con uno stand dedicato ai biodistretti. Le finalità della loro creazione sono promuovere lo sviluppo territoriale, la coesione e l'inclusione sociale, favorire l'integrazione di attività caratterizzate da prossimità territoriale, garantire la sicurezza alimentare, diminuire l'impatto ambientale delle produzioni, ridurre lo spreco alimentare e salvaguardare il territorio e il paesaggio rurale attraverso le attività agricole e agroalimentari. La norma definisce i biodistretti come territori nei quali agricoltori biologici, trasformatori, associazioni di consumatori o enti locali hanno stipulato e sottoscritto protocolli per la diffusione del metodo biologico di coltivazione, per la sua divulgazione, nonché per il sostegno e la valorizzazione della gestione sostenibile anche di attività diverse dall'agricoltura.

In questi anni anche in Trentino sono nate varie iniziative che hanno avviato percorsi partecipativi culminati con la costituzione di quattro realtà associative, quella della Val di Gresta, quella della Valle dei Laghi, quella di Trento e quella del Vanoi. Rappresentanti di questi biodistretti saranno presenti allo stand presente alla «Mostra dell'Agricoltura» per fornire informazioni sulle proprie esperienze, sulle attività ed iniziative in programma, sulle produzioni dei rispettivi territori. Attraverso l'esposizione di poster e la distribuzione di materiale informativo i visitatori potranno inoltre apprendere le pratiche agroecologiche che da diversi anni vengono promosse e sostenute dall'amministrazione provinciale ed attuate dagli agricoltori ed allevatori trentini, le caratteristiche qualitative delle produzioni agricole trentine, le agro-biodiversità territoriali, i programmi formativi e di ricerca della Fondazione Edmund Mach.

Nell'area riservata gestita dall'Istituto di formazione professionale alberghiero di Levico e Rovereto verrà proposto un programma di degustazioni guidate chiamato «Mangiando si impara»: i biodistretti del Trentino hanno selezionato alcuni prodotti che verranno preparati dagli studenti dell'Istituto e illustrati dai tecnici e ricercatori della Fondazione e dell'Università di Trento. Per partecipare è obbligatoria la prenotazione.

L'Associazione Panificatori della provincia di Trento sarà presente nella stessa area con la Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico Terme e presenterà il processo produttivo del pane. L'intento quello è di sensibilizzare il consumatore e fargli conoscere il caratteristico mestiere del fornaio, persuadendolo ad acquistare e consumare pane fresco prodotto quotidianamente nei panifici trentini e nel contempo promuovere le diverse tipologie di pane fresco contemplate nel disciplinare del Marchio di Qualità Trentino.

All'interno dei laboratori i ragazzi del 3° e 4° anno della Scuola di Rovereto, accompagnati dai docenti dell'Istituto e da professionisti del settore, presenteranno al pubblico le diverse tipologie di pane fresco trentino indicate nel disciplinare

del Marchio di Qualità Trentino.

Sempre a proposito di buone e sane pratiche alimentari, va ricordato che in via Briamasco sarà presente anche uno stand dedicato al progetto «Nutrire Trento», nato da un protocollo d'intesa stipulato tra Comune e Università, che coinvolge gli attori della filiera corta urbana, quali produttori, mercati, negozi, gruppi d'acquisto, orti e lo stesso biodistretto, per incentivare modalità di produzione e consumo consapevoli.