



6 - 7 - 8 ottobre 2023
Valle dei Laghi (TN)



BIO GREEN FESTIVAL

uniti
per raccontare
il futuro

Un progetto artistico per raccontare il futuro

Il BioGreenFestival è un evento che affronta i temi legati al mondo della sostenibilità, che esalta il gusto del biologico, che integra la sostenibilità alimentare e l'utilizzo rispettoso delle risorse idriche ed energetiche, che punta a sostenere e diffondere un sistema agroalimentare etico, salutare, resiliente.

Un progetto in cui il meglio del mondo del biologico e green trentino si incontra e si confronta attraverso dibattiti ed approfondimenti con esperti di rilevanza nazionale che trattano questi temi. Saranno individuate nuove pratiche e processi in grado di sviluppare nel nostro territorio azioni virtuose di mitigazione dei rischi del cambiamento climatico e della crisi idrica.

Ma cosa è un Biodistretto?

«Parlare di terra significa parlare di storie, di fatiche e raccolti, di tutte le persone che negli anni si sono occupate di dissodarla, concimarla e seminarla.»

Il Biodistretto è la caratterizzazione di un'area che individua nell'agricoltura biologica il fulcro dello sviluppo rurale e promuove attività ed eventi mettendo insieme le esperienze virtuose di produzione, consumo e gestione del territorio. Lo scopo è quello di «contaminare» l'intera popolazione e raggiungere un pieno sviluppo delle potenzialità economiche, sociali e culturali.

Sin dalla sua costituzione partecipata, il Biodistretto è un terreno di sperimentazione formidabile per declinare la sostenibilità nel suo valore sostanziale: modificare modelli di produzione e di consumo e l'agricoltura biologica è lo strumento indispensabile per realizzare questo progetto. L'agricoltura sociale, la filiera corta, la promozione del territorio tramite le produzioni, il consumo in loco e la valorizzazione delle bellezze territoriali e ambientali, il turismo sostenibile e di prossimità sono solo l'esempio delle perle che devono brillare in questo contenitore.

Sabato 7 ottobre: La nuova frontiera dell'agricoltura

⊙ Sala Convegni della Cantina Toblino
▶ Moderatore: Walter Nicoletti

09:00 Arrivo e registrazione dei partecipanti

09:15 Saluto dei Presidenti

▶ Marco Pisoni, Presidente del Biodistretto; Federico Somadossi, Presidente della Cantina Toblino

09:30 La transizione ecologica passa anche dai biodistretti

▶ Stefania Lusuardi, Vice Presidente Biodistretto Valle dei Laghi; Roberto Stucchi Prinetti, Presidente Biodistretto Chianti

I biodistretti sono un'opportunità per un territorio; un'alleanza per valorizzare i prodotti biologici e una modalità di contribuire al suo sviluppo economico, sociale e culturale.

10:15 Nuova vita al suolo per produrre in modo sostenibile

▶ Paolo Barberi, Docente di Agronomia e Colture della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa; Matteo Mazzola, azienda agroecologica Iside di Saluzzo (Bs)

L'agricoltura rigenerativa si riferisce a un sistema di principi e di pratiche agricole che aumentano la biodiversità, arricchiscono i suoli, migliorano i bacini idrografici e l'ecosistema nel suo complesso.

11:00 Coffee-Break con prodotti biologici dei soci del Biodistretto

11:30 Vigneti sotto attenta osservazione

▶ Vincenzo Betalli, Consorzio CIVIT; Roberto Stucchi Prinetti, Presidente Biodistretto del Chianti

Il cambiamento climatico si farà sentire anche nel calice per questo impone una riflessione sul futuro della viticoltura e sul cambio di gestione della vigna che comporta una maggiore attenzione alla salute del suolo.

12:15 Dibattito

13:30 Pausa Pranzo

14:30 Agroecologia, la nuova frontiera dell'agricoltura

▶ Paola Migliorini, Docente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; Francesca Forno, Docente del Dipartimento di Sociologia dell'Università di Trento

L'agroecologia è una scienza, una pratica e un movimento sociale. Il suo approccio è riconosciuto come il più appropriato per sviluppare soluzioni volte a ripristinare la salute degli ecosistemi e tracciare un percorso verso la cura degli equilibri del nostro pianeta.

15:15 Agricoltura biologica italiana: un modello produttivo per la transizione ecologica

▶ Francesco Giardina, Direttore Associazione Coldiretti BIO

Le strategie di sviluppo per il settore e le iniziative messe in campo da Coldiretti BIO

ESPERIENZE

15:40 Consumatori e pratiche alimentari sostenibili – Il caso studio del Biodistretto della Valle dei Laghi

▶ Maddalena Cirani

Presentazione della tesi di Laurea nell'ambito del Master Europeo in Agroecologia coordinato da Isara – Agrapole di Lione, l'Università Norvegese NMBU e Università degli studi di Trento Dipartimento di Sociologia delle Scienze Biologiche, in collaborazione con il Biodistretto della Valle dei Laghi. Consapevolezza e prospettive dei consumatori sul cibo e sugli acquisti sostenibili.

16:00 Progetto AgrifoodTEF intelligenza artificiale in agricoltura

▶ Raffaele Giuffreda, Coordinator FBK - Digital Agriculture

AgrifoodTEF è un progetto Europeo che mette a disposizione infrastrutture per testare e validare direttamente in campo soluzioni che usano Intelligenza Artificiale e Robotica prima che queste raggiungano il mercato. L'obiettivo è quello di dimostrare il valore concreto che queste possono rappresentare nel raggiungimento di una produzione più efficiente e sostenibile.

16:20 Drive Life - il sottofila, un elemento chiave per l'aumento della resilienza del vigneto agli stress idrici

▶ Leonardo Cunial, Assegnista di ricerca presso Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore

È un progetto finanziato dal programma Life dell'Unione Europea che va nella direzione ben precisa di valutare tecniche di gestione del vigneto che possano aumentare la resilienza agli effetti del cambiamento climatico in particolare quelli legati alla scarsa disponibilità idrica.

16:45 Coffee-Break con prodotti biologici dei soci del Biodistretto

17:15 Dibattito

18:30 La luce delle piante – Distilleria Francesco Poli di S. Massenza

▶ Franco Miglietta, Dirigente di ricerca CNR

Dimostrazione "visiva" di come le piante riescono a gestire in modo straordinario la luce e le fluttuazioni di luce solare per produrre zuccheri e difendersi da eventuali danni. La presentazione spiega anche come le varie reazioni possono essere sfruttate per rendere sempre più sostenibile la produzione agricola e in particolare la futura agricoltura di precisione. Al termine seguirà degustazione di vini della cantina.

Domenica 8 ottobre: Acqua ed energia: le sfide da affrontare nella transizione ecologica

⦿ Sala Convegni della centrale di Santa Massenza
► Moderatore: Walter Nicoletti

09:00 Ritrovo partecipanti

09:15 Come fare agricoltura producendo energia: Cos'è l'agrivoltaico e come funziona

► Roberta Papili, Responsabile Politiche per il Clima ed Energia di Confagricoltura; Giancarlo Ghidese, Co-fondatore di RemTec e Vicepresidente di AIAS
Fonti rinnovabili, uso sostenibile del suolo, tutela della biodiversità: c'è tutto questo dentro l'agrivoltaico, un approccio innovativo che permette di far convivere e interagire in modo virtuoso energia solare e pratiche agricole.

10:20 Storia e attualità della gestione delle acque in Valle dei Laghi

► Michele Buratti, Dirigente del Gruppo Dolomiti Energia
Dalle prime bonifiche agrarie all'attuale coesistenza di biotopi, aree agricole, irrigazione da opere idroelettriche e produzione idroelettrica rinnovabile.

10:40 Coffee-Break

11:00 Water Management – Gestione delle risorse idriche

► Samir Traini, Vice Direttore di REF Ricerche srl Milano; Matteo Dall'Amico, CEO di Mobigis e consulente progetto Impetus BIM del Sarca
Il servizio idrico ha avviato negli ultimi anni il suo percorso di digital transformation. La tecnologia digitale diviene un eccezionale strumento per ottimizzare la gestione dell'uso della risorsa.

11:40 Comunità Energetica Rinnovabile: cos'è, come funziona e come crearne una

► Giacomo Cantarella, EPQ – Gruppo Dolomiti Energia
Far parte di una CER significa unire le forze per essere meno dipendenti dalle fonti fossili, riducendo i costi in bolletta e le emissioni di CO2 grazie all'energia rinnovabile autoprodotta e condivisa attraverso gli impianti fotovoltaici della Comunità stessa.

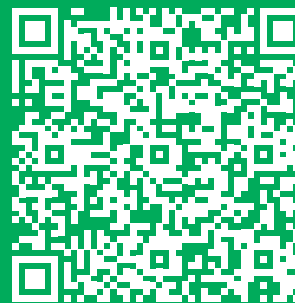
12:05 L'Europa in transizione verso un futuro più sostenibile

► Emanuela Rossini, esperta in politica comunitarie
Quali strategie sta mettendo in campo l'Unione Europea in materia di transizione energetica e sostenibilità ambientale?

12:20 Dibattito



ISCRIZIONE CONVEGNO: 7-8 OTTOBRE 2023



<https://www.eventbrite.it/e/biglietti-bio-green-festival-insieme-per-raccontare-il-futuro-712525040577?aff=oddtcreator>

Per l'iscrizione scansionare il codice QR o iscriversi attraverso il nostro sito web: biodistrettovallelaghi.it

Il costo dell'iscrizione è di € 55.00 per i non soci, gratuito per i soci del Biodistretto.

Aspettando il festival

29 settembre / ore 16:00

⊙ Biblioteca Valle di Cavedine, sede di Lasino

Presentazione del libro: „Sulle ali di cristallo“

di Aldo Martine e Chiara Bettega, Un viaggio surreale attraverso i cambiamenti climatici

5 ottobre / ore 16:00

⊙ Biblioteca Valle di Cavedine, sede di Cavedine

Presentazione del libro „Scomparse“

di Emiliano Faccio e Moreno Fabbro sulla scomparsa delle farfalle

Gli eventi del festival

6 ottobre / ore 14:00

⊙ Piazza di Vigo Cavedine

Biotrekking da Vigo Cavedine a Malga Pian

in collaborazione con l'Associazione Vicinia Dónego.

Il sentiero tra storia e leggenda a Vigo Cavedine, la Cubitosa d'Arco e la Vicinia Donego. Al termine visita all'azienda biologica Apicoltura Bolognani di Vigo Cavedine.

Iscrizione chiamando il numero 3493365446 - partecipazione gratuita.

6 ottobre / ore 18:00

⊙ Cantina Pisoni di Pergolese

Aperitivo letterario con Annibale Salsa

Annibale Salsa, antropologo, presenta il suo saggio „I Paesaggi delle Alpi“ un viaggio nelle terre alte tra filosofia, natura e storia. L'autore dialoga con Marco Albino Ferrari.

Partecipazione gratuita. A seguire aperitivo con i vini della Cantina Pisoni

7 ottobre / ore 9:30–12:00

⊙ Punto lettura di Padergnone della Bibliotheca Vallelaghi

Le api, alleate della nostra bellezza

Laboratorio di autoproduzione di semplici cosmetici a base di prodotti dell'alveare. Condotto da Linda Martinello.

Si richiede la prenotazione (massimo 15 persone) contattando la Biblioteca Vallelaghi 0461/340654 - partecipazione gratuita.

7 ottobre / ore 20:30

⊙ Teatro Oratorio di Dro

„La neve delle rondini“ con Marco Albino Ferrari – Spettacolo

Dal mondo magico degli antichi alpigiani alla scoperta delle alte quote, fino al contemporaneo insediamento dei “nuovi montanari”. Le Alpi, spazio geografico e mentale, oggi in cammino verso nuovi e virtuosi modelli di vita. Ad accompagnare i testi dell'autore ci saranno le musiche originali e gli effetti sonori di Francesco Zago.

Iscrizione chiamando il numero 3493365446 – costo del biglietto €10,00

8 ottobre / ore 14:00

⊙ Monte Terlago presso la Fattoria Didattica Maso Canova

Biotrekking da Monte Terlago ai laghi di Lamar passando dai prati di Prada

Saremo accompagnati dalla guida di territorio di Albatros che ci farà conoscere questo angolo suggestivo ai piedi della Paganella.

Iscrizione chiamando il numero 3493365446 / Adulti € 10,00 - bambini dai 4 anni in su € 5,00.

8 ottobre / ore 18:00

⊙ Cantina Pedrotti al Lago di Cavedine

L'agricoltura di montagna: ieri, oggi e domani

Laboratorio del gusto condotto da Slow Food Trentino Alto Adige

Attraverso l'assaggio di formaggi, miele, pani e altri prodotti della montagna si affronteranno concetti quali biodiversità, paesaggio, crisi climatica e transizione ecologica.

Prenotazione al 3493365446 – partecipazione gratuita

