



POLO ESPOSITIVO TRENTO EXPO, VIA BRIAMASCO 2 17 - 18 MARZO 2018 | ORE 8.00 - 19.00

LA FESTA DI PRIMAVERA DEI TRENTINI



Informazioni 0461 216000 | www.mostraagricolturatrento.com



POLO ESPOSITIVO TRENTO EXPO, VIA BRIAMASCO 2 17 - 18 MARZO 2018 | ORE 8.00 - 19.00

FIERA DELLE MIGLIORI PRODUZIONI DI FORMAGGIO DEL TRENTINO E DELL'ARCO ALPINO



ESPOSITORI MOSTRA DELL'AGRICOLTURA

- STAND 26 ACETAIA MASINA
STAND 68 AIDA IPPOTERAPIA
STAND 32 ALBERGO MIRAVALLE
STAND 16 ALBERGO RISTORANTE LUSENARHOF
STAND 53 ANIMALSTORE - MOLINO PONTALI
STAND 29 APICOLTURA CASTEL BELFORT
STAND 91 API TRENTINO, MONTE BONDONE, VALLE DEI LAGHI
STAND 62 ARCH PLAY
STAND 13 ASS. ALCANTORI TRENTINI
STAND 86 ASS. DONNE IN CAMPO TRENTINO
STAND 97 ASS. MERCANTI DEL GUSTO
STAND 73 ASS. PANIFICATORI DELLA PROV. DI TRENTO
STAND 34 AZ. AGR. 'AMA TE STESSO'
STAND 21 AZ. AGR. DEVIGILI ELIO
STAND 43 AZ. AGR. DOTT. BOND DARIO
STAND 45 AZ. AGR. ERBEVIVE
STAND 27 AZ. AGR. MASO DELLA MELA
STAND 29 APICOLTURA CASTEL BELFORT
STAND 91 API TRENTINO, MONTE BONDONE, VALLE DEI LAGHI
STAND 62 ARCH PLAY
STAND 13 ASS. ALCANTORI TRENTINI
STAND 86 ASS. DONNE IN CAMPO TRENTINO
STAND 97 ASS. MERCANTI DEL GUSTO

- STAND 59 CAMPER VACANZE
STAND 47 ECODIEA
STAND 58 FRY DAY BEER
STAND 101 LAVORATORIA ORAFO AURORA
STAND 98 MAGYA
STAND 96 MARCHIO QUALITÀ TRENTINO
STAND 110 MIEHELIC LEGNAMI
STAND 63 MODERNA
STAND 93 PANIFICIO HARRASSER
STAND 49 MOTOR VERDE
STAND 52 MURGIA PATRIZIO
STAND 105 MACI SALVATORE
STAND 52 MACI SALVATORE
STAND 55 MARCHIO QUALITÀ TRENTINO
STAND 110 MIEHELIC LEGNAMI
STAND 63 MODERNA
STAND 93 PANIFICIO HARRASSER
STAND 49 MOTOR VERDE
STAND 52 MURGIA PATRIZIO
STAND 105 MACI SALVATORE

- STAND 10 SAV SCORTE AGRARIE
STAND 53 SELVI LUCIANO
STAND 23 OSTI ARTURO
STAND 55 SIGHEL BRUNO E.F.
STAND 9 TA-FI
STAND 56 TAGLIO AVON
STAND 102 TRENTO ERBE
STAND 94 PROFUMI E SAPORI
STAND 83 REGIONE CAMPANIA
STAND 65 WEDE di Gheza Bruno & C.
STAND 111 ZENA IN FIERA
STAND 10 SAV SCORTE AGRARIE
STAND 53 SELVI LUCIANO
STAND 23 OSTI ARTURO
STAND 55 SIGHEL BRUNO E.F.
STAND 9 TA-FI
STAND 56 TAGLIO AVON
STAND 102 TRENTO ERBE
STAND 94 PROFUMI E SAPORI
STAND 83 REGIONE CAMPANIA
STAND 65 WEDE di Gheza Bruno & C.
STAND 111 ZENA IN FIERA

- STAND 68 EBLI EDILIZIA
STAND 14 D GDR ITALIA
STAND 60 ARREISSIMA VERONA
STAND 15 BAUMAN
STAND 13 D CLIMACENTER - SOVECAR
STAND 56 TAGLIO AVON
STAND 102 TRENTO ERBE
STAND 94 PROFUMI E SAPORI
STAND 83 REGIONE CAMPANIA
STAND 65 WEDE di Gheza Bruno & C.
STAND 111 ZENA IN FIERA
STAND 68 EBLI EDILIZIA
STAND 14 D GDR ITALIA
STAND 60 ARREISSIMA VERONA
STAND 15 BAUMAN
STAND 13 D CLIMACENTER - SOVECAR
STAND 56 TAGLIO AVON
STAND 102 TRENTO ERBE
STAND 94 PROFUMI E SAPORI
STAND 83 REGIONE CAMPANIA
STAND 65 WEDE di Gheza Bruno & C.
STAND 111 ZENA IN FIERA

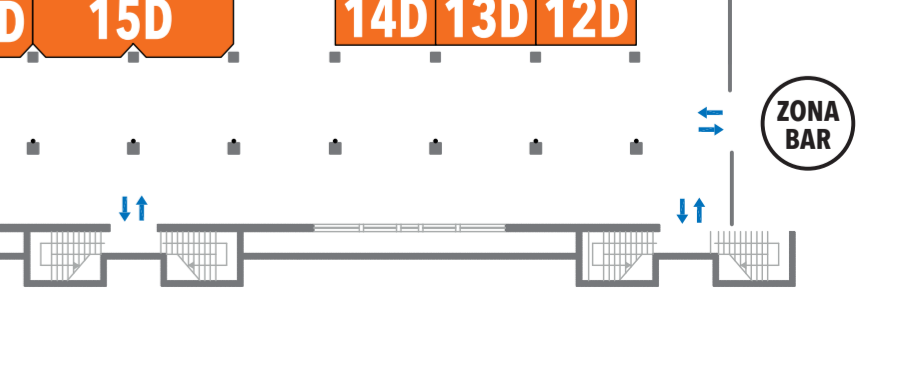
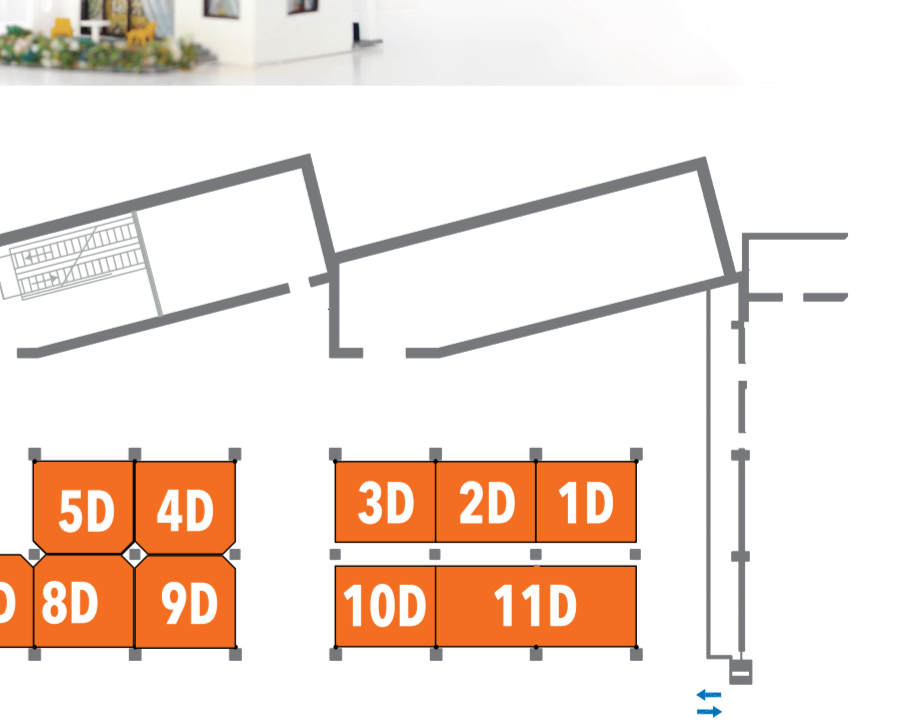


Informazioni 0461 216000 | www.mostraagricolturatrento.com



POLO ESPOSITIVO TRENTO EXPO, VIA BRIAMASCO 2 17 - 18 MARZO 2018 | ORE 8.00 - 19.00

FIERA DELLE MIGLIORI PRODUZIONI DI FORMAGGIO DEL TRENTINO E DELL'ARCO ALPINO



ESPOSITORI LA CASOLARA

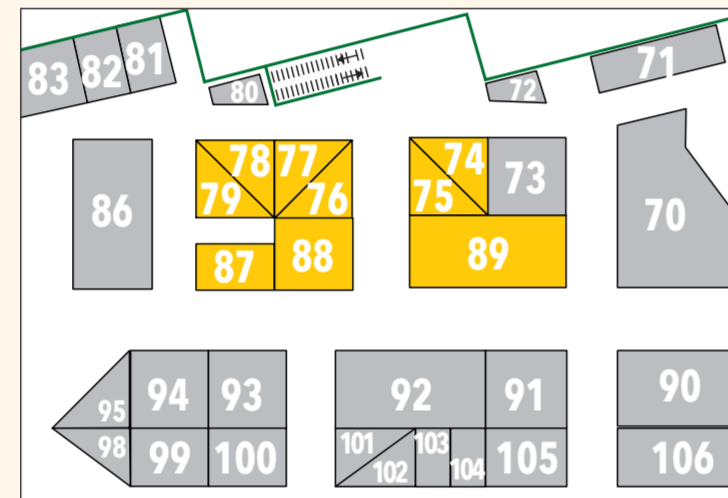


STAND 88
GRUPPO FORMAGGI DEL TRENTINO SCA
 Via della Cooperazione, 4
 38012 Predaia (TN)
 Tel. 0463 469256
 info@formaggidel trentino.it
 www.formaggidel trentino.it
 Trentingrana, formaggi tradizionali trentini, burro trentino

STAND 89
LATTE TRENTINO SCA
 Via Monaco, 5
 38121 Trento (TN)
 Tel. 0461 960848
 info@lattentrento.it
 www.lattentrento.it

STAND 77
Agritur Bontempelli
 Loc. Pressenago
 38020 Pellizzano (TN)
 Casolet a latte crudo, trentino di malga e formaggio di malga fresco

STAND 87
Casa Anita
 Via Dante, 66
 38056 Levico Terme (TN)
 Rigolor, caciotte spezziate, montagna grande



LABORATORI stand n. 85

L'Enoteca Provinciale del Trentino Camera di Commercio I.A.A. di Trento organizza due laboratori sulla valorizzazione dei formaggi d'alpeggio.

SABATO 17 MARZO | ORE 16.00
 (durata 45 minuti)

IL FORMAGGIO TRENTINO DI MALGA: UN'ECCellenza A PORTATA DI MANO

Laboratorio con degustazione e trucchi di riconoscimento per i consumatori consapevoli dei Gruppi di Acquisto Solidale del Trentino – relatore Angelo Pecile, in contemporanea ai laboratori per bambini delle "Donne in Campo".



DOMENICA 18 MARZO | ORE 15.00
 (durata 45 minuti)

IL FORMAGGIO TRENTINO DI MALGA: COSA LO RENDE COSI' SPECIALE?

Laboratorio aperto al pubblico – Relatore Francesco Gubert
 Prodotti in degustazione (presenti anche nel "Tagliere Trentino di Malga" dello stand enoteca).

MALGA CENON DI SOPRA
 anno 2017 - Valsugana Lagorai - casaro: Marco Pompermaier

MALGA ZOCHI
 anno 2016 - Valsugana, Passo Vezzena - casaro: Francesco Facchinelli

MALGA FOLGARIDA DI DIMARO
 anno 2015 - Val di Sole - casaro: Stefano Stanchina

MALGA CESPÈDE O SAMOCLEVA
 anno 2014 - Val di Rabbi - casaro: Orlando Ghirardini

Laboratori organizzati e condotti dai Maestri Assaggiatori di ONAF

(Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi)

SABATO 17 MARZO | ORE 17.00

I PRESIDI SLOW FOOD DEL TRENTINO, condotto da Franca Merz

DOMENICA 18 MARZO | ORE 16.00

LE D.O.P. DEL TRENTINO, condotto da Marina Schmohl

www.onaf.it/trento-bolzano - www.onaf.it

Info e prenotazioni c/o stand n. 25

APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi

TRENTINO PRODOTTI E TERRITORI

Le pratiche agroecologiche nell'agricoltura di montagna per il rispetto dell'ambiente, il benessere degli animali e per la qualità delle produzioni

La Provincia Autonoma di Trento con l'Istituto di formazione professionale alberghiero di Levico e Rovereto e la Fondazione Edmund Mach saranno presenti alla 72ª Mostra dell'Agricoltura con uno stand dedicato al tema "Le pratiche agroecologiche nell'agricoltura di montagna per il rispetto dell'ambiente, il benessere degli animali e per la qualità delle produzioni".

Nell'area dedicata i visitatori potranno acquisire informazioni, degustare i prodotti del territorio, partecipare ai momenti di approfondimento, reperire pubblicazioni e materiale divulgativo. Attraverso l'esposizione di poster e gli interventi di esperti verranno illustrate 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, come noto, sono strettamente legate alle condizioni del territorio, al clima, al tipo di suolo, all'esposizione e giacitura degli appezzamenti ed alle tecniche di coltivazione e di allevamento utilizzate, comprese le risorse genetiche vegetali, animali e microbiche. L'agricoltura di montagna, per affrontare le difficili condizioni ambientali e socio-economiche, ha saputo sviluppare forme organizzative, conoscenze, tecniche e risorse genetiche che oggi costituiscono un importante patrimonio della tradizione locale.

In un contesto mondiale di crescente competizione dei mercati la pressione dell'agricoltura intensiva sugli ecosistemi, sull'ambiente e sulla salute rischia di raggiungere livelli non sostenibili. Il recupero e l'intensificazione di un approccio agroecologico alle produzioni agricole e zootecche, intimamente presente nella tradizione culturale alpina, rappresenta una strada percorribile per la salvaguardia del territorio montano, della sua economia e delle relazioni sociali esistenti.

La ricerca di soluzioni sostenibili individuali nelle agro-biodiversità territoriali una risorsa fondamentale per la realizzazione di prodotti territoriali identitari e di qualità che possano alimentare una economia diffusa a tutti gli attori del territorio coinvolgendo in particolare il settore della ristorazione e dell'ospitalità turistica ma anche quello artigianale legato all'attività di trasformazione dei prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento. L'agroecologia può essere definita come l'applicazione dei principi e dei concetti dell'ecologia all'agricoltura e più in generale alla gestione sostenibile degli agroecosistemi. E nel contempo una disciplina scientifica, un movimento, un insieme di pratiche agricole per l'individuazione degli elementi di produttività, stabilità, sostenibilità ed equità dei sistemi agricoli. L'agroecologia utilizza un approccio multidisciplinare

(agronomia, ecologia, biologia, scienze sociali, economia, ecc.), intersettoriale (agricoltura, turismo, artigianato...) e multiscale (dal campo, all'azienda, al paesaggio, al territorio) per costruire nuove relazioni ed equilibri tra risorse naturali disponibili, agricoltura ed esigenze della società. La diffusione di saperi e competenze in merito alle pratiche agroecologiche è pertanto un elemento strategico per l'agricoltura di montagna.

L'esistenza di risorse genetiche locali come le razze bovine, caprine, ovine ed equine dotate di nesticità ed adattamento alle condizioni alpine consentono il mantenimento dei pascoli e dei prati d'alta quota, risorsa importantissima anche per il turismo, e l'ottenimento di prodotti alimentari con caratteristiche qualitative uniche e particolari. Inoltre il pascolamento favorisce il benessere degli animali che si traduce in un livello sanitario più elevato, un minor ricorso ai farmaci ed infine in un miglioramento delle caratteristiche qualitative delle produzioni. La gestione del prato permanente deve tendere alla rinnovazione spontanea favorendo la varietà della composizione floristica attraverso interventi dell'agricoltore che riguardano in particolare la fertilizzazione organica, l'epoca ed il numero degli sfalci, l'utilizzo dell'irrigazione.

Anche in campo vitivinicolo, frutticolo ed orticolo si sono sviluppate nel tempo pratiche agroecologiche che hanno notevolmente migliorato le condizioni ambientali e le qualità delle produzioni. L'obiettivo di tali pratiche è favorire la vitalità del suolo e la presenza di sostanza organica, mantenere un adeguato equilibrio vegeto-produttivo per migliorare il livello di biodiversità entro i sistemi agricoli.

Fra le varie pratiche utilizzate si ricordano in particolare: la lotta biologica ed il disinquinamento sessuale degli insetti, la rotazione delle colture, lo sviluppo di consociazioni, l'utilizzo di colture di copertura e pacciamatura, la riduzione dell'uso di pesticidi ed erbicidi, la diffusione del disturbo meccanico, l'uso di materiali biodegradabili, l'irrigazione a risparmio idrico, interventi per il mantenimento delle strutture del paesaggio tradizionale (muretti a secco) e per la connettività ecologica, la conservazione di ambienti marginali residui (boschetti, fasce incolte, piccole zone umide, ecc...), la realizzazione di siepi e filari di alberi di specie autoctone, interventi per lo sviluppo dell'avifauna nelle aree agricole.



Crediti fotografici - A. Toller, Archivio Artimeida, Fotolia (Española)

PROGRAMMA 2018



DONNE IN CAMPO TRENTINO stand n. 86

LABORATORI DIDATTICI

Sabato 17 marzo

Ore 11:00 "Mandala con l'orto". Laboratorio sulla creazione di mandala con quanto ci regala la natura

Ore 14:30 "Sali con erbe di campo". Laboratorio di preparazione di sali aromatici

Ore 15:30 "I colori della natura". Laboratorio di pittura con i colori naturali

Domenica 18 marzo

Ore 10:00 "Racconti...mo la natura". Laboratorio di lettura: storie scritte per e con i bambini

Ore 11:00 "Il piccolo casaro". Laboratorio sulla preparazione del formaggio

Ore 14:30 "Il piccolo casaro". Laboratorio sulla preparazione del formaggio

Ore 15:30 "Racconti...mo la natura". Laboratorio di lettura: storie scritte per e con i bambini

Info: Tel. 0461 1730440 | www.cia.tn.it/donne-in-campo | f donneincampotentino



MUSE stand n. 28

"Il MUSE sarà presente anche con le collezioni di patate antiche e cereali di montagna in coltivazione al Giardino Botanico Alpino Viote, sede territoriale del MUSE sul Monte Bondone".

"Laboratorio creativo dove si realizzeranno seed balls e bigliettini personalizzati molto speciali: piantabili e colorati con pigmenti vegetali e timbri molto saporiti. Inoltre gli adulti potranno scoprire come creare autonomamente i nastri-semi da mettere direttamente in coltivazione nell'orto."



POLO ZOOTECCNICO stand n. 2

La Federazione Provinciale Allevatori Trento è presente con il Polo Zootecnico allo stand n. 5 e, insieme agli studenti dell'Istituto Agrario di San Michele - Fondazione E. Mach, cura l'esposizione di bovini, capre, pecore, cavalli, asini, maiali, galline e conigli.

Sabato 17 marzo 2018

Ore 10:00 | 11:00 | 13:00 | 16:00: presentazione delle razze degli animali presenti nel Polo Zootecnico da parte degli studenti Istituto Agrario di San Michele alle ore:

Ore 12:00: premiazione dei vincitori della 25ª Mostra Regionale del Coniglio Riproduttore

Ore 17:00: mungitura delle vacche da latte

Domenica 18 marzo 2018

Ore 10:00 | 11:00 | 13:00 | 15:00: presentazione delle razze degli animali presenti nel Polo Zootecnico da parte degli studenti Istituto Agrario di San Michele

Ore 16:00: mungitura delle vacche da latte

SPECIAL GUEST DELLA CASOLARA REGIONE CAMPANIA stand n. 2

Il valore del cibo italiano: il Trentino incontra la Campania

GIUSEPPE IACONELLI, FOFÒ FERRIERE, ANTONIO CASALE E BERNARDINO LOMBARDO dell'Associazione L'Albero Fiorito Food Club presenta "Dialoghi di gusto - ospitalità vulcaniche: colori, stagionalità, biodiversità, convivialità e ospitalità", un ricco menu di degustazione di prodotti tipici dell'eccellenza gastronomica campana.

SALVATORE DE GENNARO, della "Tradizione" di Vico Equense, grande selezionatore di formaggi e partner dell'Istituto Alberghiero, arricchirà le degustazioni con alcuni prodotti caseari del sud.

ASSAGGI E RACCONTI



"Dai pascoli al piatto. Storie e gente di formaggi"

L'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico Terme, in collaborazione con la Fondazione Mach e l'Associazione cuochi Trentini, organizza uno stand dedicato all'ospitalità e alla cucina, in cui trasmettere la cultura della terra e delle filiere locali, e della qualità artigianale dei prodotti italiani. Nello stand si troveranno artigiani della filiera casearia, insieme ai prodotti degli studenti della Fondazione Mach, e si potranno assaggiare le trasformazioni ideate e create dagli alunni dell'Istituto Alberghiero, accolti e serviti dai giovani iscritti al corso di accoglienza e ricevimento.

Risparmiolandia è un progetto educativo sul mondo del risparmio che comprende:

- Fiale divententi**: che parlano di amicizia e di valori cooperativi
- Lifnetto di risparmio**: per i vostri bambini
- "Gellindosi" gadget**: in omaggio
- Appuntamenti**: con il nostro scoiattolo, narratori di fiabe e musicanti divertenti
- Sito web**: per imparare e risparmiare divertendosi

0-10anni
 Il grande mondo dei piccoli risparmi.

risparmio diventimento solidarietà cooperazione

Per saperne di più, rivolgetevi allo sportello!

Risparmio Landia
 Casse Rurali Trentine
 le Banche della comunità
www.risparmiolandia.it

PRODOTTI A MARCHIO QUALITÀ TRENTINO.

PERCHÈ SONO IL FRUTTO GENUINO E PREZIOSO DI AZIENDE CHE LAVORANO SU UN TERRITORIO DI MONTAGNA.

PERCHÈ TUTTI I PRODOTTI SONO CONTROLLATI DA SOGGETTI INDIPENDENTI CHE NE CERTIFICANO LA PROVENIENZA E IL RISPETTO DI RIGOROSI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE.

PERCHÈ TENGO VIVA LA GRANDE TRADIZIONE AGRICOLA DELLA NOSTRA TERRA, UN PATRIMONIO DA PROTEGGERE E VALORIZZARE.

PERCHÈ SCEGLIERLI SIGNIFICA PREMIARE L'IMPEGNO DEI NOSTRI PRODUTTORI E LA LORO ATTENZIONE PER IL NOSTRO TERRITORIO.

QUALITÀ TRENTINO Cercami.

trentinoqualita.it