

19a Giornata delle Aree protette del Trentino
Candriai, 21 maggio 2019

PRODOTTI E PRODUTTORI DI BIODIVERSITA'



MICAELA DERIU
RETI DI RISERVE SARCA

PREMESSA ALL'AZIONE...

- **Ampia autonomia dei soggetti**
(obiettivi di mercato, visioni aziendali ecc.)
- **Mondo di regole «strutturate»**
(certificazioni, marchi, associazioni produttori, sindacati ecc.)
- **Tante iniziative esistenti** (loghi, eventi, itinerari e percorsi, mercati contadini ecc.)
- **Molteplici e diversificate esigenze**
(piccoli e grandi produttori; cooperative, ambiti territoriali ecc.)

**QUALE
SIGNIFICATO DARE
ALL' IMPEGNO
CONCRETO DELLE
AREE PROTETTE
VERSO PRODOTTI E
PRODUTTORI?**



MOLTEPLICI ESPERIENZE

**VARIE LE
DOMANDE CHE CI
SIAMO FATTI NEL
TEMPO...**

... Creiamo il «paniere area protetta» con prodotti/produttori virtuosi?

... Offriamo il logo «aree protette» a prodotti «selezionati»?

... Realizziamo nuove iniziative «agricoltura/ambiente» per turisti?

... Attiviamo speciali corsi di formazione per i produttori?



CONTRIBUTI DALLE AREE PROTETTE

PNAB

- ***MARCHIO QUALITA' PARCO***

RETE DI CEMBRA

- ***GREEN GRILL E INIZIATIVE***

RETE DI LEDRO

- ***FORMAZIONE***

PARCO PANEVEGGIO

- ***FILIERA DELLA LANA***



*Nell'autunno del 2018 il Parco Naturale Locale Monte Baldo ha promosso il Corso di formazione «**Turismo e agricoltura nel Parco**».*



L'iniziativa era rivolta agli operatori del settore turistico (dalle strutture ricettive agli enti di promozione turistica), della ristorazione, dell'agricoltura, dell'allevamento e a tutti i portatori di interesse e cittadini dei Comuni aderenti al Parco.



Lo scopo dell'iniziativa è quello di valorizzare i prodotti agricoli locali promuovendo la collaborazione tra settore turistico e agricolo.



Corso "Turismo e agricoltura nel Parco Naturale Locale Monte Baldo"

da lunedì 15 ottobre a lunedì 26 novembre 2018



Il Parco propone un percorso formativo per tutti i portatori di interesse attivi nel territorio del Parco e dei potenziali territori aderenti, al fine di dare valore alle risorse del territorio e avviare un processo di avvicinamento e sensibilizzazione alla strategia di sostenibilità e turismo portata avanti dalla Provincia di Trento e dal Parco nell'ambito delle Aree protette e delle Reti di riserve, in continuità con la CETS - Carta Europea del Turismo Sostenibile.



I CONTENUTI E L'ARTICOLAZIONE DEL CORSO sono disponibili alla pagina www.parcomontebaldo.tn.it/man_dettaglio_man.php?id=2459

La location delle serate del corso sarà definita considerando le preferenze espresse dagli iscritti, a maggioranza. Potranno scegliere tra: Cornè di Brentonico, ex scuole, Mori, ex municipio, Nago (da definire) La meta e la data del viaggio saranno concordate con gli iscritti durante il corso

ISCRIZIONE GRATUITA E OBBLIGATORIA

entro lunedì 8 ottobre 2018 o fino a esaurimento posti inoltrando il modulo

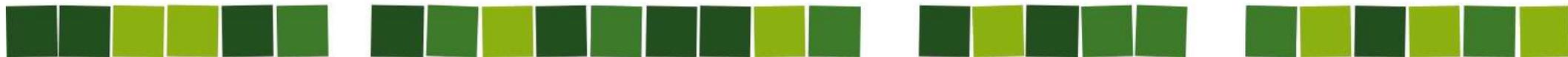
<http://www.parcomontebaldo.tn.it/pdf/modulo-iscrizione.pdf> e seguendo le iscrizioni in esso contenute (per lo *storytelling* è previsto un costo pari a euro 35,00 a persona: la partecipazione è facoltativa e il primo giorno di corso sarà comunicata l'attivazione dell'esperienza)

IL CORSO SARÀ ATTIVATO CON MINIMO 15 PERSONE ISCRITTE E MASSIMO 30

L'attività proposta potrebbe essere oggetto di servizi fotografici e giornalistici, filmati radio-televisivi, video-registrazioni. Con l'iscrizione si autorizza l'effettuazione dei suddetti servizi, senza riserve all'utilizzo della propria immagine, in qualunque forma si renda necessaria per la promozione del Parco e dei suoi partner da parte del Parco stesso o di terzi.



Lezioni frontali e momenti di condivisione tra portatori di interesse



Momenti di confronto:

- *Laboratorio di progettazione: ripartiamo dalla CETS;*
- *uscite per conoscere realtà virtuose del territorio.*



BALDO BIO...è logico

Il progetto “BALDO BIO...è logico” nasce nel 2013 dalla collaborazione tra Parco Naturale Locale Monte Baldo e associazione Baldensis.



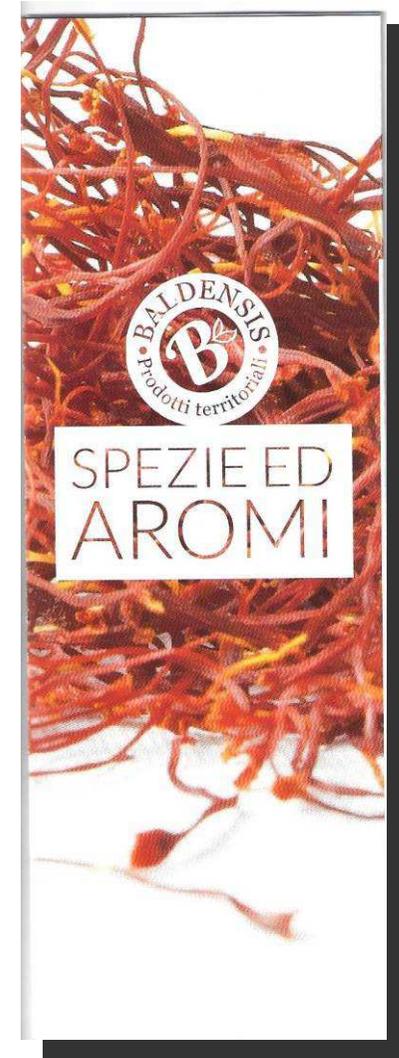
Lo scopo è quello di promuovere l'agricoltura biologica e biodinamica per garantire la salubrità e la qualità dei prodotti locali.



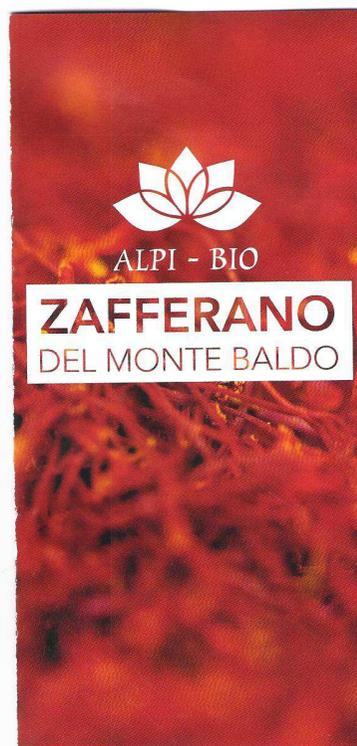
BALDO BIO...è logico

Il progetto prevedeva la creazione di:

- *biopercorso degli aromi e video per la valorizzazione delle tipicità del territorio;*
- *eventi per valorizzare il Parco e i suoi prodotti;*
- *eventi gastronomici basati su produzioni locali;*
- *progetto «Le radici culturali del Parco del Baldo».*



Zafferano del Parco Naturale Locale Monte Baldo



10 MARZO 2018 – PRESSO IL RISTORANTE "LE FORMICHINE"
EVENTO CULTURALE GASTRONOMICO

**LO ZAFFERANO DEL PARCO
NATURALE DEL BALDO**

ORE 18.00 CONVEGNO SCIENTIFICO: "LE QUALITÀ NUTRIZIONALI E
TERRITORIALI DI UN CIBO BIOLOGICO" – APERTO A TUTTI

ORE 19.30 CENA DEGUSTAZIONE – €30 A PERSONA, SU PRENOTAZIONE

MENÙ

BENVENUTO DELLA CUCINA CON COUSCOUS E CREMA VERDE DI BROCCOLO DI
TORBOLE, SARDE E LIMONE DEL GARDA, OLIO ALLO ZAFFERANO

TROTA BIANCA MARINATA ALLO ZAFFERANO CON SAUTÉ DI CAPPUCCIO ROSSO,
UOVA DI SALMERINO E DRESSING DI LIME E PREZZEMOLO

ZUPPETTA CON BIGOI ALLO ZAFFERANO E VERDURINE CROCCANTI IN BRODO DI
STORIONE

STUFATO DI MANZO ALLE ERBE E ZAFFERANO CON CROSTA DI SEMI E PURÈ DI
PATATE ALLA LIPPIA

MOUSSE DI CIOCCOLATO NERO E BIANCO, FRUTTI ROSSI, PISTACCHIO E ZAFFERANO

RISTORANTE "LE FORMICHINE". VIA DELLA GORA 10/A, ROVERETO (TN)
PRENOTAZIONI CENA 3886171602



PERCORSO DALLA TERRA ALLA TAVOLA PRATICHE RESPONSABILI NELLE VALLI DELLA SARCA

PERIODO: 2017-2018

PROMOTORI: ass. Amici della Sarca,

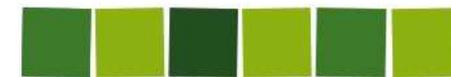
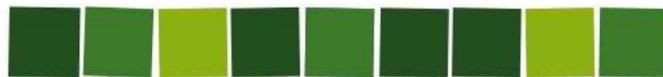
PARTNER DI PROGETTO: studio Tangram, 5 aziende agricole, 1 assoc. Produttori DEGES, 1 GAS, 1 APT, 3 Reti di riserve (2 Sarca-Cembra)

FINANZIATORI: PAT-SSAAP; Reti di Riserve Sarca, Autofinanziamento promotori/partner

COSTO TOTALE DEL PROGETTO: 11.500 €



DALLA TERRA ALLA TAVOLA

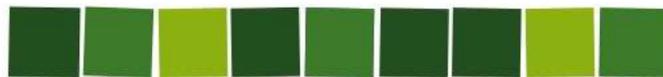


ATTIVITA'

- **3 CENE TRA PRODUTTORI**
- **4 INCONTRI DI PROGETTAZIONE PARTECIPATA**
- **5 LABORATORI DIDATTICI PRESSO LE AZIENDE:** laboratorio del formaggio; laboratorio della lana; laboratorio delle api, laboratorio delle casette per insetti, laboratorio sensoriale per non vedenti
- **20 piccoli incontri in azienda**
- **1 EVENTO con passeggiata, degustazioni e spettacolo «orso»** (collaborazione con Ecomuseo della Judicaria e MAB Unesco)
- **3 INIZIATIVE nell'ambito della Rassegna «Il Parco a Castello» :** 1 serata dibattito «biodiversità - agricoltura»; 1 visita in area protetta, 1 concerto con degustazioni prodotti, 1 visita in castagneto con accompagnamento musicale
- **2 FORMAZIONI IN AZIENDA**
- **1 EVENTO NELL'AMBITO DI ITACA- festival del turismo responsabile 2017**



DALLA TERRA ALLA TAVOLA



OUTPUT MATERIALI

- ***MAPPATURA DEI PRODUTTORI E PRODOTTI «RESPONSABILI»***
- ***1 VIDEO***
- ***1 SITO WEB «DALLA TERRA ALLA TAVOLA»***
- ***1 OPUSCOLO DEI PRODOTTI E PRODUTTORI***

OUTPUT IMMATERIALI

- ***POTENZIAMENTO DELLE COLLABORAZIONI***
- ***AUMENTO DELLA FIDUCIA RECIPROCA***
- ***CONDIVISIONE DEL SENSO DI RESPONSABILITA'***



DALLA TERRA ALLA TAVOLA



SCHEDA AZIENDA

1. LA NOSTRA FILOSOFIA
2. COSA COLTIVIAMO/ALLEVIAMO
3. I NOSTRI PRODOTTI
4. IL NOSTRO IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITA'
5. DOVE E' POSSIBILE ACQUISTARE I NOSTRI PRODOTTI
6. LA MULTIFUNZIONALITA' DELL'AZIENDA
7. RETI DI RELAZIONI E FILIERE CORTE
8. L'AZIENDA IN TRE PAROLE CHIAVE
9. DOVE TROVARCI



Le Terre di Gu

La nostra filosofia
L'azienda nasce con l'acquisto di una vacca grigio alpina in grado di vivere solo con erba e fieno al fine di ottenere dalle deiezioni un compost "pulito" da rimettere nei campi lavorati. Obiettivo è ottenere molte piccole produzioni di alta qualità.

Cosa coltiviamo / alleviamo
Orti terrazzati, oli, castagni, piccoli frutti, noci, vacche grigio alpine, prati ad elevato valore paesaggistico e naturalistico, pascoli di malga Grassi di Pranzo.

I nostri prodotti
Ortaggi e frutta di stagione, olio

Il nostro impegno per la sostenibilità

- utilizzo metodo biologico/biodinamico
- sono azienda biologica certificata
- pratico l'agricoltura tradizionale e uso tecniche antiche
- allevo al pascolo, anche solo per una parte dell'anno
- promuovo il recupero di varietà/semi antichi
- realizzo interventi mirati a favore della biodiversità (es. piccole siepi, muretti a secco, rotazioni ecc.)



pratico tecniche mirate per limitare le concimazioni

- nell'allevamento utilizzo alimenti naturali
- recupero acqua piovana e/o utilizzo tecniche specifiche per limitare il consumo di acqua
- allevo razze autoctone
- adotto pratiche specifiche volte a garantire il benessere degli animali (alimentazione, cure, ambienti ecc.)
- Altro: L'attività si pone come esempio alla semplificazione culturale che azzeri la biodiversità e limita la sostenibilità del settore agricolo rendendolo industrializzato.

La produzione di compost ad alto valore biologico permette da un lato un basso fabbisogno in volume di sostanza organica ammendante, una bassissima tendenza al dilavamento con conseguente nullo impatto sulle falde idriche

Dove è possibile acquistare i nostri prodotti
Chiamatemi: sono sempre in campo!

La multifunzionalità dell'azienda

- facciamo visite guidate in azienda
- facciamo interventi di cura del territorio al di fuori della nostra azienda
- Altro: Organizzo attività di giornate lavoro con cui poter venire in contatto con lavori ad alto valore paesaggistico, naturalistico, della biodiversità sia degli appezzamenti che del territorio. Es: giornate di fienagione su terrazzamenti fra i castagni o in montagna, deimontegada, recupero muretti a secco...

"Reti di relazioni" e filiere corte
Nato da zero partendo senza mezzi né terra, con l'obiettivo di recuperare terre abbandonate ad alto valore paesaggistico, naturalistico, storico, culturale; ho instaurato rapporti soprattutto con alberghi e ristoranti locali.

L'azienda in tre parole chiave
Sostenibile. Biodinamica. Tradizionale.

Dove trovarci
Via Nino Pernici 1, Pranzo di Tenno (TN)
Telefono: 3471051973 | Facebook "Le Terre di Gu"

2018 - PROGETTO GEOCACHING che coinvolge direttamente le aziende agricole mappate col percorso dalla Terra alla Tavola

2019 - INCONTRO-CONFRONTO «LA SARCA. AGRICOLTURA, SOSTENIBILITA', AGROECOLOGIA» con i promotori del progetto dalla Terra alla Tavola e Coldiretti, Agraria Riva, Progetto Inversione (Ecomuseo Judicaria), Biodistretto Vallelaghi, Aziende agricole ecc.

2019 - PROGETTO TRAME DI NATURA (in avvio)



DALLA TERRA ALLA TAVOLA

