

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

LA FORMAZIONE CON E PER IL TERRITORIO

**Conoscere e prendersi cura
del territorio e delle sue risorse**

*Alcune esperienze del Parco Naturale Locale del Monte Baldo
e della Rete di Riserve Alta Val di Cembra-Avisio*

Elisa Travaglia
Rete di Riserve Alta Val di Cembra-Avisio



CORSO MURI A SECCO

Il Parco Naturale Locale Monte Baldo, nel 2016 e nel 2018, ha proposto serate informative rivolte alla cittadinanza e corsi formativi per la costruzione di muri a secco.

L'iniziativa rientra nei progetti della Carta Europea del Turismo Sostenibile (CETS).

Le lezioni, teoriche e pratiche, sono state gestite da della Scuola Trentina della Pietra a Secco (Accademia della Montagna del Trentino).



CORSO MURI A SECCO

Motivi per cui è stata scelta questa iniziativa:

- 1. i muri a secco sono risorse per la protezione della biodiversità;*
- 2. recuperare e diffondere competenze millenarie andate perdute;*
- 3. ripristinare e conservare elementi fondamentali del contesto storico- paesaggistico territoriale.*



Programma del corso di I livello:

3 lezioni teoriche: valore dei muri a secco, sensibilizzazione ambientale e normativa provinciale;

3 lezioni pratiche: ricostruzione di tratti crollati del muro che da Malga Bes sale alla Corna Piana.



CORSO DI PRIMO LIVELLO
TEORICO E PRATICO PER LA
COSTRUZIONE DI MURI A SECCO
SETTEMBRE 2016



1° Serata 2 settembre 2016 - 20.30 Aperta al pubblico
Centro Culturale di Brentonico, via Roberti 5
LA CULTURA DELLA PIETRA A SECCO E NORMATIVA DI RIFERIMENTO

2° Serata 5 settembre 2016 - 20.30 Aperta al pubblico
Centro Culturale di Brentonico, via Roberti 5
TERRITORI E PAESAGGI, STORIA E CULTURA DELLA PIETRA A SECCO IN TRENTO

3° Serata 8 settembre 2016 - 20.30 Aperta al pubblico
Centro Culturale di Brentonico, via Roberti 5
ESEMPI DI RECUPERO E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO TERRAZZATO IN TRENTO E VALIDAZIONE PROFESSIONALE

**ESPERIENZA SUL CAMPO:
RIPRISTINO DI UN MANUFATTO STORICO NEL TERRITORIO DEL BALDO**
Tre giornate in cantiere il 15/16/17 SETTEMBRE 2016

ISCRIZIONI ED INFORMAZIONI

Le iscrizioni sono possibili entro VENERDÌ 26 AGOSTO 2016 attraverso il sito www.accademiamontagna.it
Nel menù della Homepage > iscrizione Corsi > MURI A SECCO > Modalità di iscrizione
APT ROVERETO E VALLAGARINA e-mail: info@visitovereto.it o tel: 0464 430363



Lezioni teoriche ed attività pratiche del corso di I livello.



Manufatto storico della Prima guerra mondiale ricostruito durante le attività del corso di I livello, autorizzato dalla Soprintendenza per i beni culturali della PaT.



A partire dalla richiesta dei partecipanti al corso di I livello, è stato deciso di proporre il corso di II livello

Programma del corso di II livello:

4 lezioni teoriche: valore del paesaggio terrazzato, geologia, norme urbanistiche e sulla sicurezza, tecniche di costruzione;

4 lezioni pratiche: ex cave di Castione e Località Vignola Polsa di Brentonico.



CORSO DI FORMAZIONE SUI MURI A SECCO
SECONDO LIVELLO
PARCO NATURALE LOCALE MONTE BALDO

ATTIVITÀ TEORICHE IN AULA CENTRO CULTURALE DI BRENTONICO, VIA ROBERTI 5

SABATO 22 SETTEMBRE 2018
9.00-12.00 SALUTI, PRESENTAZIONE DEL CORSO, TEST E COLLOQUIO D'INGRESSO
ERMANNO SAVOI e GIANCARLO MANFRINI

MARTEDÌ 25 SETTEMBRE 2018
16.00-19.00 IL SIGNIFICATO E IL VALORE DEL PAESAGGIO TERRAZZATO
TEST FINALE
ANTONIO SARZO

GIOVEDÌ 27 SETTEMBRE 2018
16.00-19.00 ELEMENTI DI GEOLOGIA DEL TRENTINO E DI GEOLOGIA APPLICATA AI MANUFATTI IN PIETRA A SECCO
TEST FINALE
ANTONIO SARZO

MARTEDÌ 02 OTTOBRE 2018
16.00-19.00 NORME URBANISTICHE DI RIFERIMENTO ED ELEMENTI TECNICI DI PROGETTAZIONE
LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA IN CANTIERE
ANALISI DEI COSTI
TEST FINALE
MASSIMO STOFFELLA

GIOVEDÌ 04 OTTOBRE 2018
16.00-19.00 TECNICHE DI COSTRUZIONE E ASPETTI PAESAGGISTICI DI MURATURE A SECCO
ELEMENTI CARATTERISTICI COSTRUTTIVI ED OPERE ACCESSORIE
DEMO PRATICHE DIMOSTRATIVE IN AULA
TEST FINALE
ERMANNO SAVOI – GIANCARLO MANFRINI

ATTIVITÀ PRATICHE IN CANTIERE

EX CAVE DI CASTIONE DI BRENTONICO E LOC. VIGNOLA POLSA DI BRENTONICO
MERCOLEDÌ 10, GIOVEDÌ 11, VENERDÌ 12, SABATO 13 OTTOBRE 2018
09.00-13.00 14.00-17.00
ERMANNO SAVOI – GIANCARLO MANFRINI – MASSIMO STOFFELLA

PER LE ATTIVITÀ IN CANTIERE È RICHIESTO DI MUNIRSI DI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI CHE VERRANNO SPIEGATI DURANTE LA PARTE TEORICA DEL CORSO

ISCRIZIONI SEGUIRE LE ISTRUZIONI RIPORTATE NEL MODULO : WWW.PARCOMONTEBALDO.TN.IT/PDF/ISCRIZIONE.PDF
O ALLA PAGINA RAGGIUNGIBILE DAL QR CODE VISUALIZZATO QUI A LATO OPPURE RECARSI O TELEFONARE
IN BIBLIOTECA A BRENTONICO 0464 395059

COSTI: 50 € PER I RESIDENTI NEI COMUNI DI ALA, AVIO, BRENTONICO, MORI, NAGO-TORBOLE,
RONZO-CHIENIS, 70 € ALTRE RESIDENZE. IBAN: IT 53 L 03599 01800 000001291005

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI: 20 - CHIUSURA ISCRIZIONI: MARTEDÌ 18 SETTEMBRE 2018 O FINO AD ESAURIMENTO POSTI
CON PRECEDENZA A CHI È IN POSSESSO DI ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE AL CORSO DI PRIMO LIVELLO

ISCRIZIONI INFORMAZIONI

MURI A SECCO: 2018 CORSO II LIVELLO

Lezioni teoriche ed attività pratiche del corso di II livello.





Baraccamenti lungo il Sentiero della Pace. Intervento autorizzato dalla Soprintendenza per i beni culturali della PaT.



MURI A SECCO: DIPLOMA

Gli artigiani partecipanti hanno la possibilità di accedere all'esame per ottenere la qualifica professionale di

“Costruttore esperto nella realizzazione e nel recupero di muri in pietra a secco”.



Giovedì 6 giugno ore 20:30
Brentonico, Palazzo Eccheli-Baisi

**Il valore dei muri a secco:
serata informativa e consegna diplomi
del corso di secondo livello**



Serata di presentazione del valore dei muri a secco e consegna dei diplomi del corso teorico e pratico di secondo livello.

Saluti: Christian Perenzoni, Presidente del Parco;
Presentazione Scuola Trentina della Pietra a Secco: Iva Berasi, Direttrice Accademia della Montagna del Trentino;
Valore culturale, storico, sociale ed economico dei muri a secco: Antonio Sarzo e Massimo Stoffella;
Atlante dei paesaggi terrazzati, il censimento provinciale dei muri a secco: Giorgio Tecilla, Direttore dell'Osservatorio del paesaggio trentino;
Proiezione video "L'arte della pietra a secco in Trentino";
Consegna diplomi ai partecipanti al corso di secondo livello per la costruzione di muri a secco promosso lo scorso autunno dal Parco.

Tutta la cittadinanza è invitata





È tempo di formazione!

L'OBIETTIVO: comprendere i bisogni formativi del territorio e l'interesse effettivo rispetto a diversi temi legati a biodiversità, agricoltura sostenibile, valorizzazione del territorio.

LO STRUMENTO: un questionario online con la proposta di 12 percorsi differenti. Diffuso tramite sito web, newsletter, facebook, whatsapp (novembre 2018)



È tempo di formazione: dacci il tuo parere!

Tra i 12 corsi proposti di seguito, ti chiediamo di indicarci quali ti interessano maggiormente. I risultati di questo sondaggio ci permetteranno di individuare 5 percorsi di formazione da attivare nel 2019.

- FRUTTI ANTICHI: CONOSCERE, RECUPERARE, POTARE LE ANTICHE VARIETÀ DI PIANTE DA FRUTTO DEL TERRITORIO
- IL CASTAGNO: COLTIVAZIONE, INNESTO E CURA
- I CEREALI DI MONTAGNA: PROSPETTIVE DI RECUPERO DELLA CEREALICOLTURA NELLE TERRE ALTE
- LE PIANTE SPONTANEE MEDICINALI E COMMESTIBILI E IL LORO USO
- TRASFORMARE E CONSERVARE I PRODOTTI AGRICOLI: CONFETTURE, SUCCHI, PRODOTTI SOTTOLIO E ALIMENTI FERMENTATI
- LA BIODIVERSITÀ A TAVOLA: CORSO DI CUCINA A KM ZERO PER VALORIZZARE I PRODOTTI DEL NOSTRO TERRITORIO
- STRATEGIE E SCELTE PER UNA VITICOLTURA PIÙ SOSTENIBILE

I 5 VINCITORI

1. *Le piante spontanee medicinali e commestibili e il loro uso*
2. *La Biodiversità a tavola: corso di cucina a km zero per valorizzare i prodotti del nostro territorio*
3. *Gli animali che vivono nei nostri boschi: conoscerli e ri-conoscerli*
4. *Frutti antichi: conoscere, recuperare, potare le antiche varietà di piante da frutto*
5. *Trasformare e conservare i prodotti agricoli*

È TEMPO DI FORMAZIONE!

Le nuove proposte formative della Rete di Riserve



<p>FRUTTI ANTICHI</p> <p>Conoscere e recuperare le antiche varietà di piante da frutto significa tutelare la biodiversità agricola. Due lezioni teoriche e due uscite sul territorio con esercitazioni pratiche di riconoscimento, potatura e innesto.</p> <p> Docente: Stefano Delugan</p>	<p>QUANDO E DOVE?</p> <p>martedì 19/2 18.30-22.30 martedì 26/2 18.30-22.30 domenica 3/3 09.00-13.00 sabato 23/3 09.00-13.00</p> <p> Carbonare (Capriana)</p>	
<p>GLI ANIMALI DEI NOSTRI BOSCHI</p> <p>Conosciamo gli animali che abitano i nostri boschi? Sappiamo riconoscerli? Quattro lezioni teoriche e due uscite pratiche per riconoscere gli abitanti dei boschi e le tracce della loro presenza.</p> <p> Docenti: Luigi Marchesi e Alessandro Marsilli</p>	<p>QUANDO E DOVE?</p> <p>lunedì 18/2 20.30-22.30 lunedì 25/2 20.30-22.30 lunedì 11/3 20.30-22.30 sabato 16/3 09.00-13.00 lunedì 25/3 20.30-22.30 sabato 6/4 09.00-13.00</p> <p> Grumes (Altavalle)</p>	
<p>LE PIANTE SPONTANEE</p> <p>Nei nostri prati e nei campi crescono erbe spontanee usate da sempre in cucina o come rimedi naturali. Tre lezioni teoriche e due uscite pratiche per conoscere e ri-conoscere le erbe spontanee e i loro usi.</p> <p> Docente: Linda Martinello</p>	<p>QUANDO E DOVE?</p> <p>lunedì 8/4 18.30-22.30 lunedì 15/4 18.30-22.30 lunedì 29/4 18.30-22.30 sabato 4/5 09.00-13.00 sabato 11/5 09.00-13.00</p> <p> Valda (Altavalle)</p>	
<p>Costo: € 30 a corso</p> <p>Programmi completi, info e iscrizioni entro il 17/2 sul sito www.reteriservevaldicembra.tn.it tel. 349 5805345 - 327 1631773</p>		<p>I prossimi corsi</p> <ul style="list-style-type: none"> • La Biodiversità a tavola: corso di cucina a km 0 • Trasformare e conservare i prodotti agricoli <p> Maggio e giugno  Faver e Segonzano</p>

GLI ANIMALI DEI NOSTRI BOSCHI

Conoscerli e ri-conoscerli

Quattro lezioni teoriche e due uscite pratiche per conoscere meglio gli abitanti dei boschi e imparare a riconoscere le tracce della loro presenza. Con i naturalisti Luigi Marchesi e Alessandro Marsilli (16 ore)

GLI ARGOMENTI DEL CORSO

- * I mammiferi: biologia e riconoscimento delle specie presenti in Valle di Cembra tra specie storiche e nuovi arrivi.*
- * Gli uccelli: biologia e riconoscimento delle specie presenti in Valle di Cembra dai rapaci ai piccoli uccelli del bosco.*
- * I tetraonidi presenti sul territorio, biologia e riconoscimento.*
- * Gli strumenti per l'avvistamento degli animali (binocolo, cannocchiale, fototrappole e altro), come sceglierli e usarli.*



GLI ANIMALI DEI NOSTRI BOSCHI

Conoscerli e ri-conoscerli

Due uscite in campo con esercitazioni di riconoscimento di tracce di presenza, impronte, versi, ecc...



FRUTTI ANTICHI

Conoscere e recuperare le antiche varietà di piante da frutto significa tutelare la biodiversità agricola. Due lezioni teoriche e due uscite sul territorio con esercitazioni pratiche di riconoscimento, potatura e innesto. Docente: Stefano Delugan (16 ore).

GLI ARGOMENTI DEL CORSO

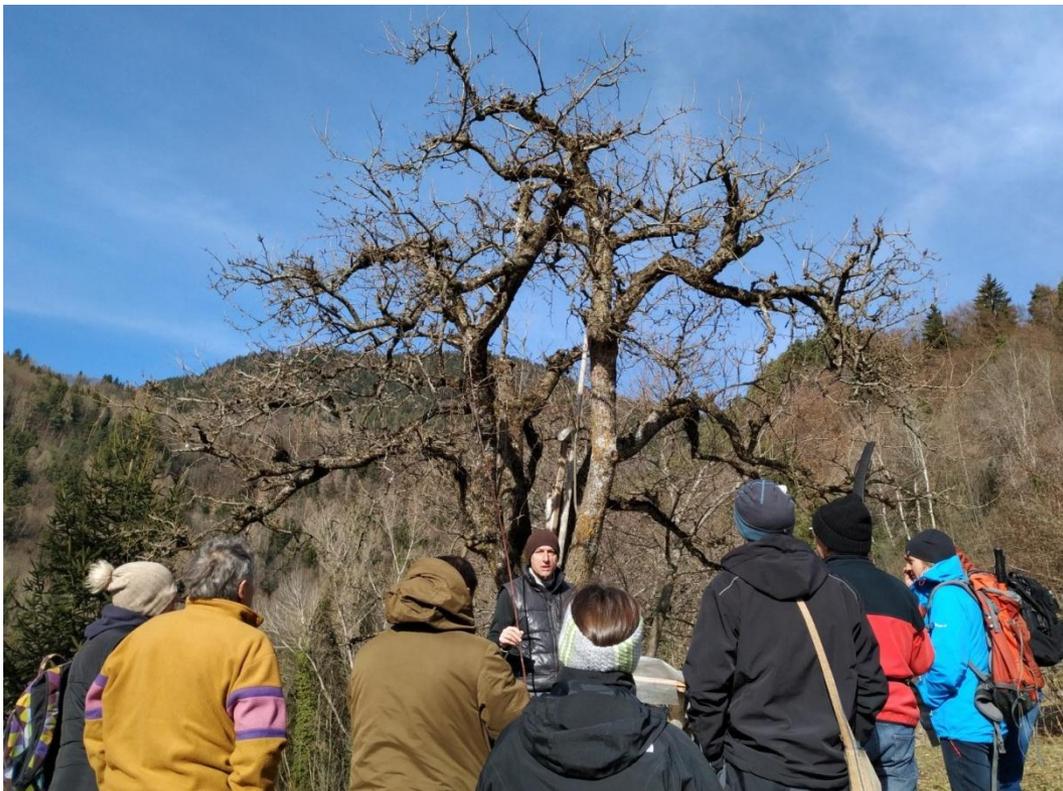
- * Le varietà antiche e la loro importanza per la biodiversità.*
- * Riconoscimento delle principali varietà antiche di frutta del territorio.*
- * Il loro valore in cucina e nella storia.*
- * Prendersi cura delle piante antiche: tecniche di potatura e innesto per il recupero di piante abbandonate, valutazione stato fitosanitario e condizioni ambientali del recupero.*



FRUTTI ANTICHI

Conoscere e recuperare le antiche varietà di piante da frutto

Prima uscita sul campo: esercizio di riconoscimento piante da frutto antiche, valutazioni in campo, esercizio pratico di potatura, valutazione materiali e strumentazioni



Seconda uscita sul campo: esercitazione al Castagneto di Grumes per mettere in pratica le tecniche di innesto più diffuse.



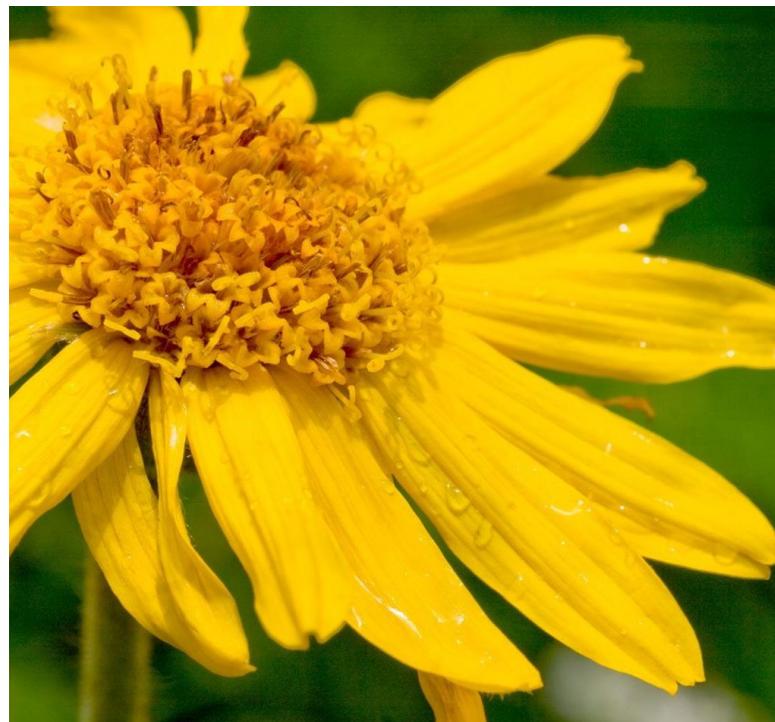
LE PIANTE SPONTANEE

Conoscerle, riconoscerle e imparare i loro molteplici usi

Nei nostri prati e nei campi crescono erbe spontanee usate da sempre in cucina o come rimedi naturali per alcune malattie. Tre lezioni teoriche e due uscite pratiche per imparare a conoscere e ri-conoscere le erbe spontanee e il loro uso. Docente: Linda Martinello. Ore totali: 20

GLI ARGOMENTI DEL CORSO

- * Il riconoscimento di erbe, fiori e piante spontanee (rudimenti di botanica, fitosociologia)*
- * Classificazione dei principi attivi delle piante.*
- * Le normative che regolano la raccolta.*
- * Riconoscimento e utilizzo delle principali specie officinali e alimurgiche presenti sul territorio.*
- * Gli usi tradizionali delle piante dell'arco alpino nell'antichità e nelle tradizioni popolari.*
- * L'uso delle piante e dei fiori in cucina.*



LE PIANTE SPONTANEE

Conoscerle, riconoscerle e imparare i loro molteplici usi

Uscita sul campo alla scoperta delle erbe spontanee commestibili e officinali. Corrette modalità di raccolta, essiccazione e consumo.



Come e perché valorizzare i prodotti locali, con un'attenzione particolare agli operatori della ristorazione e all'agricoltura sostenibile, attraverso degustazioni guidate e laboratori di cucina con lo chef Walter Miori.

Docenti: Maria Grazia Brugnara, Francesco Gubert.

Sedi: Green Grill - Info e Sapori (Grumes) - Trento, Palazzo Roccabruna

GLI ARGOMENTI DEL CORSO

- * Il ruolo della cucina nella tutela e nella conservazione della biodiversità agricola.*
- * Prodotti di eccellenza del Trentino: illustrazione e degustazione guidata.*
- * Prodotti di qualità della Val di Cembra: vini, grappe, trasformati, salumi e formaggi.*
- * Speed date con le aziende locali e degustazione guidata.*
- * Valorizzare i prodotti in cucina: la stagionalità, ricette tradizionali e rivisitate.*



LA BIODIVERSITÀ A TAVOLA

Corso di cucina a km zero

Due incontri di attività pratica in cucina con lo chef Walter Miori. Cena con abbinamento con i vini della Val di Cembra. Presso la cucina didattica di Palazzo Roccabruna a Trento, in collaborazione con Accademia di Impresa.



LA BIODIVERSITÀ A TAVOLA

Corso di cucina a km zero

Due incontri di attività pratica in cucina con lo chef Walter Miori.





**Grazie per
l'attenzione!**

