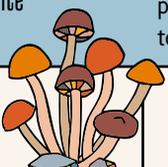


<p>Venerdì 16.05</p> 	<p>Cantina Toblino   18.00</p> <h2>INAUGURAZIONE DEL FESTIVAL</h2> <p>in presenza delle autorità e delle associazioni coinvolte</p> 	<p>Apertura del festival in presenza delle autorità e delle associazioni coinvolte. A seguire, inaugurazione della mostra "La Nosiola tra Arte e Scienza" realizzata dall'artista enologo Emanuele Marchesini. L'artista con le sue opere ha reso possibile l'impossibile: la conservazione di grappoli d'uva immersi in resina epossidica, preservandone forma e colore nel tempo. Al termine, aperitivo con la Nosiola e il Vino Santo accompagnati da prodotti del territorio. La mostra resterà aperta tutti i giorni fino a sabato 31 maggio dalle 10 alle 18.</p>	
<p>Sabato 17.05</p>			
<p>Domenica 18.05</p>	<p>10.00   Monte Terlago, località Prati di Prada</p> <h2>BEE-WATCHING TRA I FIORI</h2> <p>monitoraggio partecipato degli impollinatori</p>	<p>In Italia vivono più di 1000 specie di api. Un'esperta entomologa guiderà i partecipanti alla scoperta di questa incredibile biodiversità. Al termine, visita alla Fattoria Maso Canova con osservazione partecipata ai Bugs Hotel, le case degli insetti.</p> <p><i>L'esperienza del Bee-watching è offerta dalla Rete di Riserve Bondone in collaborazione con il MUSE, Museo delle Scienze di Trento. Ritrovo presso l'Azienda agricola Maso Canova. L'attività è gratuita e rivolta alle famiglie. Consigliata la prenotazione al seguente indirizzo e-mail: reteriservebondone@gmail.com</i></p>	
<p>Lunedì 19.05</p> 	<p>17.00 - 19.00   Hosteria Toblino</p> <h2>LA CUCINA CHIAMA LA NOSIOLA</h2> <p>corso di formazione per ristoratori</p> <p>Degustazione di varie versioni di Nosiola: acciaio, acciaio e legno, macerata fino al Vino Santo a cui verranno abbinati degli assaggi realizzati ad hoc. Si analizzano le sensazioni gustative e olfattive dei cibi, si identificano le caratteristiche del vino che si armonizzano meglio con le sensazioni del cibo, si mette in pratica l'abbinamento tra vino e cibo attraverso sessioni di assaggio guidato, si valuta l'armonia tra vino e cibo.</p> <p><i>Docenti: Sommelier André Senoner e Chef Sebastian Sartorelli di Hosteria Toblino</i></p> 	<p>TUTTI I GIORNI DA LUNEDÌ A VENERDÌ</p> <p>Istituto Comprensivo Vallelaghi</p> <h2>A SCUOLA DI CIBO</h2> <p>laboratori per elementari e medie dell'Istituto Comprensivo Valle dei Laghi - Dro, Scuola secondaria di I grado Nuova Europa</p> <p>La scuola è il luogo per eccellenza dove porre le basi per una conoscenza approfondita e strutturata, per sperimentare un approccio alla sostenibilità alimentare, ambientale, sociale ed economica. È fondamentale quindi realizzare esperienze partecipative che rimandano fortemente ai temi della biodiversità.</p> <p><i>Con Stefania Lusuardi, fattoria Maso Canova, Massimiliano Chemolli, maestro artigiano della pietra, Silvia Conteduca, apicoltrice.</i></p>	
<p>Martedì 20.05</p>	<p>20.30   Foyer del Teatro della Valle dei Laghi</p> <h2>LA SPESA NEL CARRELLO DEGLI ALTRI</h2> <p>di e con Andrea Segrè e Ilaria Pertot</p>	<p>Nonostante in Italia l'alimentazione occupi una parte importante della narrazione collettiva e dell'economia, paradossalmente il cibo sta perdendo progressivamente il suo valore, tanto che viene sprecato in grande quantità. Questo saggio, chiaro e illuminante, non solo ci invita a riflettere su una questione di primaria importanza, ma chiama soprattutto all'azione.</p> <p><i>Dialoga con gli autori Stefania Lusuardi, agricoltrice, membro del Cda Donne Impresa di Coldiretti, membro del Tavolo dell'Economia Sociale e Solidale e del Tavolo Antisprechi della Pat.</i></p>	
<p>Mercoledì 21.05</p> 	<p>20.30   Cantina F.lli Pisoni</p> <h2>IL DIRITTO DI R-ESISTERE</h2> <p>di e con Sara Segantini</p> 	<p>Storie di Resistenza, territori minacciati, ambiente, femminismo, diritti di comunità native e biodiversità si intrecceranno in un grande viaggio: un viaggio alla ricerca di cooperazione e amicizia, fatto sì di fatica e di lotte, ma soprattutto, fatto di persone. <b>A seguire, alle ore 19, Show Cooking con la scuola alberghiera di Rovereto protagonista della competizione "Think, Eat Green, Win!", per imparare a mangiare bene pensando all'ambiente</b> (promosso dall'Ufficio per le Produzioni Biologiche del Servizio Politiche Sviluppo Rurale PAT) che preparerà il piatto in gara accompagnato da un calice di Nosiola.</p>	
<p>Giovedì 22.05</p>			
<p>Venerdì 23.05</p> 	<p>14.30   Cantina Toblino</p> <h2>BIOTREKKING</h2> <p>lungo il sentiero etnografico della Nosiola</p> <p>Dalla Cantina Toblino si sale verso Masi di Calavino attraversando i coltivi della Nosiola. Raggiunta la Chiesetta dei Santi Cornion si scende a Calavino e da lì lungo la Roggia si torna al lago di Toblino e alla Cantina per una degustazione di Nosiola e Vino Santo.</p> <p><i>Con la guida di Paolo Piffer, accompagnatore di media montagna.</i></p>	<p>17.00 Cantina Toblino</p> <h2>EVENTO SPECIALE LA NOSIOLA OLTRE IL TEMPO</h2> <p>tavola rotonda</p>	 
<p>Sabato 24.05</p> 	<p>9.00 - 16.30   Fattoria Maso Canova, Monte Terlago</p> <h2>SOSTENERE L'AGROBIO-DIVERSITÀ CON GLI INSETTI</h2> <p>un corso di formazione e informazione sull'importanza degli insetti per la vita del pianeta</p> <p>La diversità degli habitat semi-naturali è fondamentale per la gestione ottimale dell'agroecosistema, poichè offre spazi e cibo a un gran numero di insetti e animali al servizio della produzione agricola (impollinazione, controllo di insetti dannosi, fertilità del suolo) e aiuta a prevenire l'insediarsi di poche specie molto abbondanti e potenzialmente dannose.</p> <p><i>Docenti: Nicola Orempuller e Giulia Zanettin, entomologi specializzati in attività di riconoscimento insetti e altri artropodi.</i></p>	<p>18.00   Cantina Francesco Poli, Santa Massenza</p> <h2>UN VIAGGIO UNICO NEL MONDO DEI LEGUMI</h2> <p>L'evento prevede una degustazione unica per esplorare, attraverso i sensi, le straordinarie caratteristiche organolettiche di lenticchie, ceci, cicerchie, fave e piselli. A condurre questa esperienza sarà Francesco Gubert, noto esperto di formaggi, in questo inedito ruolo di sommelier dei legumi. Insieme a Laura Endrighi, psicologa dell'alimentazione. Al termine è prevista una degustazione di prelibatezze a base di legumi preparate con maestria dallo chef Paolo Betti, Cuoco dell'Alleanza Slow Food, e abbinare ai vini della Cantina.</p> <p><i>In collaborazione con Slow Food Trentino Alto Adige.</i></p>	
<p>Domenica 25.05</p>	<p>9.00 - 13.00 Fattoria Maso Canova di Monte Terlago</p> <h2>DALLA TERRA ALLA TAVOLA</h2> <p>Scuola di Campagna</p>	<p>L'appuntamento si articola partendo dall'esplorazione di temi legati alla tutela e alla valorizzazione della Biodiversità Agricola. A seguire: <b>PiantaLa Qua!</b> attività manuale per imparare a coltivare il nostro orto biologico. A conclusione è previsto un aperitivo con i prodotti del territorio.</p> <p><i>Relatori: Stefania Lusuardi, Fattoria Maso Canova (vice presidente del Biodistretto della Valle dei Laghi), Lorenzo Campedelli (Presidente del Biodistretto della Val di Gresta), La Pimpinella, associazione di promozione sociale</i></p> 	

