

Saperne di più su biologico, salute e gusto, ambiente e biodiversità, consumo critico e responsabile. In una bella giornata passata all'aperto.

NATURALMENTE BIO! 2009

La festa del biologico trentino

L'Azienda agricola sperimentale dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, in località Navicello (Rovereto), ospiterà domenica 4 ottobre "Naturalmente Bio!", la 2ª edizione della festa del biologico trentino. Dopo il prologo di sabato 3 ottobre, con il **convegno nazionale**, aperto al pubblico, dedicato alla filiera corta e all'introduzione delle produzioni biologiche e biodinamiche nella ristorazione collettiva (mense scolastiche, ospedali, case di riposo, etc.) – al quale parteciperanno esperti e responsabili delle organizzazioni regionali italiane che promuovono il biologico e il biodinamico – alle 10 di domenica si entra nel vivo nella **Piazza dei Bio-Sapori**, con il mercato dei prodotti biologici e biodinamici: nelle bancarelle, allestite dai produttori trentini, si potranno degustare ed acquistare frutta, verdura, latticini, miele, confetture e composte, pane, olio di oliva, passata di pomodoro, crauti, succhi e molto altro.

La **Piazza dei Bio-Sapori** sarà invece dedicata alle bancarelle degli enti e delle associazioni che sul territorio si caratterizzano per l'attività di formazione, diffusione e informazione sui temi dell'ambiente, della tutela della biodiversità, della salute, dell'alimentazione e del gusto, del benessere animale, del consumo critico e responsabile, del commercio equo e solidale e della finanza etica. All'ora di pranzo aprirà la cucina del "**Bio-Ristoro**" con i piatti e i dolci biologici preparati dagli chef di due ristoranti selezionati dalla Strada del Vino e dei Sapori della Vallagarina. È previsto l'uso di piatti in porcellana e posate in acciaio, mentre tutto il resto sarà biodegradabile; l'adesione alla campagna "Imbrocciamola!" sarà l'occasione



per bere l'ottima acqua della sorgente di Spino e sensibilizzare all'uso dell'acqua di rubinetto; non ci saranno bevande alcoliche: sarà un'occasione per riflettere sulle conseguenze sociali che un consumo di alcol pericoloso e dannoso provoca.

La festa si animerà nel pomeriggio con le **attività dedicate ai bambini**; si potrà prendere confidenza con gli animali della **fattoria didattica** (asini, conigli e una capretta). Guidati dagli esperti del gruppo educazione di Mandacarù ci si potrà cimentare in una **caccia al tesoro** a squadre per andare alla scoperta delle possibilità di cambiamento offerte dal mercato equo-solidale. L'Uomo che Coltiva intratterà i suoi ospiti con i racconti

poetici del teatro naturale "**Una favola a Tavola**". Infine ATABio offrirà ai bambini una gustosa "**Bio-Merenda**" a base di pane, confettura, miele, mela, succo e yogurt.

Gli adulti potranno invece partecipare ai **laboratori del gusto** dedicati alle **verdure biologiche della Val di Gresta**, ai percorsi guidati da esperti su caffè e quinoa biologici ed equo-solidali, alla degustazione dei vini biologici e biodinamici trentini. Per tutti poi **musica dal mondo e danze popolari**.

COME ARRIVARE

Un bus navetta gratuito collegherà per l'intera giornata la città con la Località Navicello. Partenza dalle 9.30 e ogni ora successiva (10.30, 11.30, etc.) dalla stazione delle corriere di Corso Rosmini, con fermate ai parcheggi ex-ASM in Via Manzoni ed ex Manifattura tabacchi in piazza Manifattura. Rientro ad ogni ora piena (10.00, 11.00, etc.) fino alle 19. Per chi sceglie la bicicletta, la pista ciclabile che parte dal ponte delle Zigherane corre accanto alla festa. (c.g.)

Per informazioni

ATABio
Associazione Trentina
Agricoltura Biologica
e Biodinamica
38122 Trento, Via G. Giusti 40
0461 915575 / 328 7839815
atabio.trentino@gmail.com
www.atabio.eu

Naturalmente Bio è organizzata da ATABio, Associazione Trentina Agricoltura Biologica e Biodinamica, con l'Assessorato all'agricoltura, foreste, turismo e promozione della Provincia autonoma di Trento, la Fondazione Mach Istituto Agrario di San Michele all'Adige e il Comune di Rovereto, e con il sostegno della Cassa Rurale di Lizzana. Sono partner dell'evento l'Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale (ICEA); Coldiretti del Trentino; Confederazione Italiana degli Agricoltori del Trentino; Slow Food del Trentino; Strada del Vino e dei Sapori della Vallagarina; Cooperativa Mandacarù; Comitato delle Associazioni per la Pace e i Diritti Umani di Rovereto.

MOSTRAMERCATO DELLA VAL DI GRESTA

Si rinnova anche quest'anno l'appuntamento con la **Mostramercato dei prodotti biologici e integrati della Val di Gresta: dal 19 settembre al 18 ottobre a Ronzo Chienis** il mercato, gli incontri, le mostre, i concerti, le degustazioni, i laboratori, le visite guidate dedicati ai prodotti ortofrutticoli della Val di Gresta.

