



AGRI - CULTURA

EXPO 2015: NUTRIRE IL PIANETA
RAGOLI 2015: NUTRIAMO LA TERRA E LO SPIRITO

incontri per conoscere, approfondire, praticare e gustare
la maggior parte degli incontri si svolgerà presso il PUNTO LETTURA ATTILIO BOLZA – RAGOLI
la partecipazione è libera e gratuita (tranne dove espressamente richiesta iscrizione e relativa quota)
obiettivo è quello di ampliare la nostra conoscenza in un campo così fondamentale per la nostra esistenza
incontri rivolti a tutti: esperti e non, appassionati agricoltori, coltivatori dell'orto o di vasi in balcone,
o semplici curiosi

28 gennaio mercoledì ore 20 - BIO-LOGICO: la via LOGICA

cosa vuol dire fare biologico, perché produrre in questo modo, la situazione in Trentino, la responsabilità di collegare un prodotto al rispettivo ambiente di produzione, l'importanza di un consumatore responsabile, formato e vigile nei confronti del prodotto biologico,...

interviene **Luisa Mattedi** – tecnico agrario che da molti anni cerca di trovare, proporre, sperimentare e divulgare la possibilità di produrre con il metodo biologico specialmente nel mondo frutti-viticolo; la via principale è rappresentata dal formare produttori fin dall'epoca scolastica e, nello stesso tempo, far conoscere ai consumatori questo metodo di produzione che può responsabilizzare ciascun cittadino nel recupero di un rapporto diverso con "l'essere parte attiva del mercato".

11 febbraio mercoledì ore 20 – QUANDO COLTIVIAMO NON SIAMO MAI SOLI

Introduzione all'agricoltura biodinamica - Interverranno due soci dell'Associazione di agricoltori biodinamici trentini e altoatesini: Herbert Tratter e Michele Dallago.

21 febbraio sabato ore 16.45 - BRICIOLE DI CONOSCENZA POPOLARE

Eulalia Panizza e i suoi libri

“Ravis e migole de pan del ciel” (radici e briciole che scendono dal cielo) e “Sciamano sempre vivo”.
L'autrice ci trasmetterà con semplicità e passione “migole” di conoscenza. La medicina popolare di Pietro Andrea Mattioli (grande medico cinquecentesco), frammenti e metodi di cura empirica, l'efficienza curativa del clima e della natura, ci parlerà di Kneipp e Priessnitz, dell'alimentazione e di creme, pomate e saponi... il tutto supportato da innumerevoli interviste fatte agli anziani della Val di Sole che rievocano i rimedi dei nonni..... e in conclusione ci sorprenderà con la realizzazione di un tessuto molto particolare.

7 marzo sabato ore 14.30 - **IN VINO VERITAS** (nel vino è la verità)

Appuntamento direttamente presso l'**Azienda Agricola Pisoni** a Pergolese – iniziativa a prenotazione obbligatoria, è prevista la quota di € 10,00 per la degustazione.

Andremo tra le vigne e visiteremo la cantina. La famiglia Pisoni ci racconterà perché ha intrapreso la strada della coltivazione biodinamica e come la porta avanti.

Sarà momento ideale per le vostre domande e curiosità.

La Cantina Pisoni di Pergolese è tra le poche cantine di vini del Trentino specializzata nella produzione del rinomato Vino Santo Trentino DOC, è presidio Slow Food e produce vini bianchi e rossi di ottima struttura ed eleganza, ottenuti grazie a metodi di coltivazione biologica e biodinamica.

11 marzo mercoledì ore 20.00 - **LE ERBE NEL PIATTO**

Presentazione del libro "Le erbe dei nostri campi" – riconoscerle – raccoglierle – cucinarle

L'autrice, **Emma Clauser**, è appassionata del mondo vegetale fin da bambina, impara a raccogliere le erbe spontanee, i frutti di bosco e i funghi insieme alla mamma, il papà e il nonno, nei prati variopinti e nei boschi dell'alta Valle di Non. Approfondisce gli studi di botanica durante il corso di laurea in enologia. Nell'arco di venti anni trasforma in giardini botanici tre piccoli vigneti di collina a Nord di Trento, coltivandoli con determinazione e convinzione in maniera biologica, riservando ai fragili equilibri della natura le massime cure e attenzioni.

La sua è un'Azienda biologica pioniera. Dal 1994 tutta la produzione aziendale è certificata BIO (ICEA) IT BIO ICA A 126. Negli anni è stata progettata e realizzata una serie di ecosistemi permanenti a basso impatto ambientale e sostenibili nel lungo periodo, con il minimo dispendio energetico. La gestione completamente manuale, la cura della biodiversità e la convivenza armoniosa con tutti gli elementi della natura, obiettivi primari della **Permacultura**, restituiscono vitalità e sostenibilità alla monocultura.

8 e 9 aprile mercoledì e giovedì ore 19.30 - 22.30 – **CUCINANDO** – primi passi in cucina

Con la cuoca Maria Antonietta entreremo in cucina con spirito nuovo.

Portatevi un quaderno per appunti e una matita e venite con abbigliamento comodo, perché "metteremo le mani in pasta". Forniremo noi il restante materiale. I menu sono già pronti! Spaziano tra antipasti, primi e secondi. Utilizzeremo ingredienti di ottima qualità e, dove possibile, a km zero. Iniziativa ad iscrizione obbligatoria. Quota per la partecipazione ad entrambe le serate 10 euro. Se le iscrizioni supereranno il numero massimo di partecipanti previsto, si organizzerà una seconda edizione.

Maria Antonietta Stramandinoli è operatore specializzato cuoca presso la scuola materna di Preore. Ha esperienza ultraventennale dedicata soprattutto alla cucina mediterranea e di territorio. E' stata insegnante per i corsi professionali della Provincia Autonoma di Bolzano e insegnante tecnico pratico di cucina e pasticceria di base presso la scuola alberghiera Cesare Ritz di Merano. Ha lavorato in molti paesi europei, presso ristoranti ed aziende alberghiere. Il suo motto è "la cucina è tecnica e passione".

Altri incontri sono in fase di programmazione – tenete d'occhio il sito del Comune di Ragoli o chiedete informazioni all'indirizzo sociale@comune.ragoli.tn.it