

La fanzine di Station for Transformation

La fanzine di *Station for Transformation*

clima, cavoli e cappucci

Edizione 2: Storie di semi, suoli e persone

Introduzione

Introduzione

***Clima, cavoli e cappucci* nasce nell'ambito del progetto Station for Transformation/Stazione Trasformazione (S4T). Nel contesto della European Urban Initiative, bando co-finanziato dall'Unione Europea, una rete di partner sta lavorando per trasformare alcune aree inutilizzate intorno alla stazione ferroviaria di Rovereto in uno spazio pubblico e civico dedicato all'apprendimento collettivo e alla transizione ecologica del territorio della Vallagarina, in Trentino.**

Questa serie di fanzine raccoglie prospettive, voci e attività emerse durante il progetto. In particolare, oltre a buone pratiche locali, vengono presentate conoscenze e attività di progetti di ricerca ibrida attivati nei vari ambiti legati ai temi di S4T, ovvero: città verdi, cibo, inclusione sociale, turismo sostenibile. Ogni numero affronta un tema centrale legato alla crisi climatica e alla perdita di biodiversità, con radici locali ma intrecciato a dinamiche più ampie e translocali.

Questa edizione nasce per raccontare la Vallagarina attraverso i suoi semi, il suolo che li accoglie e le mani che li custodiscono. Queste sono mani che nascondono frammenti di esperienze agroalimentari. Non si parla solo di agricoltura, ma di un intreccio di pratiche e relazioni che tengono insieme cibo, memoria, comunità e paesaggio.

Abbiamo seguito mais, segale, ortaggi, strati di suolo, viti e meli – elementi che rivelano quanto profondo e fragile sia il legame tra terra, biodiversità e cultura. Dai rituali che uniscono spiritualità e semi autoctoni, alle osservazioni sulla diminuzione della segale come segnale di una coltura da ricostruire; dall'osservazione partecipata del suolo e dei suoi microrganismi, fino alle colorazioni vegetali che raccontano le monoculture viticole e frutticole, con i loro impatti sul paesaggio, sulla biodiversità e sulla resilienza ecologica.

In questo tessuto troviamo esperienze come il *Forno Vagabondo*, un forno mobile che attraversa valli e paesi portando il pane come strumento di educazione ambientale popolare e per "impastare futuri desiderabili". Troviamo inoltre le riflessioni sulle politiche locali del cibo, che mostrano come l'alimentazione sostenibile non sia solo una scelta individuale, ma parte di una pratica democratica e di gestione del territorio: dal campo al mercato, fino alla cucina. In Val di Gresta, l'esperienza del Biodistretto emerge come esempio di coordinamento tra produttori, filiere locali e tutela della biodiversità, in grado di connettere agricoltura e gestione del paesaggio a livello comunitario.

Infine, lo sguardo si apre verso l'Europa, con racconti sulle *osmize* di Nova Gorica – luoghi rurali di convivialità che connettono natura, sapori e comunità, e mostrano come modi di fare tradizionali possano diventare strumenti di resilienza culturale e ambientale.

Tutto questo compone un mosaico di buone pratiche agroalimentari e territoriali, che invita a rallentare, osservare, ascoltare e prendere decisioni consapevoli. Un mosaico che invita a riconoscere che il cibo non è solo nutrimento, ma relazione: tra persone, territori e futuri possibili.

Rubriche

Le rubriche:

Esplorazioni agroalimentari

Racconta le ricerche di *Trasformator3 Agroalimentari* che interagiscono creativamente col progetto.

Esempi di trasformazione

Condivide le buone pratiche che stanno trasformando il territorio della Vallagarina.

Osservazioni climatiche

Porta voci locali di persone esperte, appassionate di clima e di biodiversità.

Azioni dalla stazione

Racconta le iniziative aperte alla comunità che nascono negli spazi della stazione.

Sguardi dall'Europa

Scopre come altre città europee esplorano percorsi possibili di una transizione ecologica.

Mais in festa!

Esplorazioni agroalimentari

Mais in festa!

di Elda Isavelina Ortiz

Elda Isavelina Ortiz (Tortilla del Mar), cuoca, filmmaker e artista indisciplinata cresciuta in Messico e che oggi vive tra Barcellona e il Tirolo, intreccia documentarismo, ritualità della cucina messicana e pratiche decoloniali. In Vallagarina ha esplorato i rituali legati al mais, connettendosi a contadin3 locali e creando momenti conviviali attorno a cibo e memoria.

Questo è un resoconto, in forma di diario, della residenza *Sapori di Futuro*, parte di *Station for Transformation* a La Foresta (Rovereto). Sono state giornate intense, fatte di incontri con persone che macinano, seminano e proteggono varietà antiche e locali di mais. Paesaggi di montagna dove crescono pannocchie gialle, come il mais *Dorotea* che semina Stefania dell'Associazione *Pimpinella* a Castellano; mais rossi, arancioni e bianchi come quelli coltivati e macinati dal *Mulino Zeni*, che lavora anche il raccolto di altr3 produttrici e produttori, svolgendo una funzione comunitaria, come avveniva un tempo.

Semi rosso-arancio simili vengono coltivati da Massimo a Pomarolo: anche lui macina il proprio mais, un seme che seleziona e migliora da oltre vent'anni e che coltiva interamente secondo i principi dell'agricoltura biologica. Prezioso è stato anche l'incontro con Giulia e il suo dono: due piccole pannocchie, una rosso intenso e una rosso-arancione, frutto dei suoi esperimenti nella semina e coltivazione del mais, anche *nixtamalizzandolo*¹.

Il mais è stato un alimento che ha nutrito — e spesso salvato — la popolazione italiana durante la guerra, soprattutto nelle zone montane. Migrato dalle Americhe con i coloni spagnoli, ha trovato radici profonde nel territorio italiano, soprattutto attraverso la polenta: un piatto che oggi non tutt3 preparano per via del tempo richiesto, ma che resta molto presente nella cucina trentina. In alcune valli esiste perfino una festa dedicata alla polenta, segno della sua presenza viva nelle memorie locali. Le antiche varietà sopravvivono in case, fattorie, mulini, come a dire: "Qui sono stato seminato, macinato, mangiato, e qui è apprezzata la mia bellezza".

Oggi, 21 maggio 2025, seminiamo anche il mais Marano, dono di Stefania Scrinzi. Offro questa festa-rituale per celebrare gli incontri e ringraziare la terra, come si fa da dove vengo. Connettersi alla terra significa sostenere un'agricoltura rigenerativa, autogestita e resistente alle logiche delle grandi produzioni.

¹ La *nixtamalizzazione* è un processo ancestrale messicano e del sud dell'America, in cui il mais viene cotto con acqua e calce viva (o cenere) per aumentare il suo valore nutrizionale e per la preparazione dell'impasto per realizzare, per esempio, tortillas o tamales.

Festeggiamo il mais, i suoi semi autoctoni e chi li custodisce. Mangiamo tamales preparati con farina di mais e polenta macinata dal Mulino Zeni, con *quelites*² raccolti nel *Bosco della Città*, con erbe e verdure dell'*Orto San Marco*, cucinate nella cucina de *La Foresta* con il supporto di mio marito Michele (@el_barbone_als_fogons). <3

Lasciati guidare dal [video](#) di Elda, dove il mais diventa un filo che intreccia memorie, storie di colonizzazione, culture e tradizioni

² In Messico, i *quelites* sono erbe commestibili che crescono spontaneamente in campagna o in città e sono solitamente considerate piante invasive.

Dov'è la Segale in Vallagarina?

Esplorazioni agroalimentari

Dov'è la Segale in Vallagarina?

di Gianluca Giabardo

Gianluca Giabardo è interessato alla convivialità simbiotica e alle sue (im)materializzazioni, che indaga attraverso la panificazione naturale, la ricerca accademica e il design. Durante la residenza in Vallagarina ha mappato la segale e le sue trame interconnesse, incontrandola nei campi, nei mulini e nei forni. Nella seconda parte del percorso ha invitato la comunità della Foresta a cuocere, creare e condividere insieme il pane di segale.

Le filiere esistenti

Il lavoro di mappatura ha rivelato che sostanzialmente la segale non c'è in Vallagarina. Questo cereale, che una volta era coltivato e commerciato ampiamente, non si coltiva praticamente più in Vallagarina. Su sette visite effettuate, solo una coltivatrice domestica (Stefania Scrinzi a Castellano) ha sperimentato recentemente con una piccola produzione per uso personale. La segale è presente unicamente in due realtà della Val di Non: l'azienda agricola / panificio "Dal Gran al Pan" a Fondo, e il maso Roatnocker nell'alta valle, già sconfinando in Alto Adige. Entrambe le realtà hanno una filiera completa campo-pianta-chicco-mulino-pane. Anche panifici attenti alla qualità e che propongono pani contemporanei, come Fermenti a Mori, utilizzano farine provenienti da grandi molini (Vigevano, Merano), confermando la difficoltà (seppur all'inizio della loro attività, e quindi con altre preoccupazioni più pressanti) di individuare filiere locali non solo per la segale, ma per i cereali in generale. Nella vicina Bolzano la segale ancora esiste e ha un mercato, come nel caso della segale Regio dell'Alto Adige, o di quella coltivata dal maso Haflinger Hof di San Genesio, entrambe trovate in vendita alla Schößlmühle di Bolzano.

Il mulino - infrastruttura abilitante

Un'osservazione rilevante sia nelle visite in Val di Non, sia nelle interviste con Angelo Zeni (mulino Zeni) e Veà Carpi (Mas del Saro) è stato il ruolo del mulino come infrastruttura che abilita nuovamente pratiche cerealicole anche di piccola scala. Il Mulino Zeni di Brentonico, pur asserendo di non aver mai macinato segale, e funzionando ora come ecomuseo, continua a offrire la possibilità di macinare per uso personale. Questo accesso ha portato diverse persone delle vicinanze a pianificare piccole produzioni cerealicole per uso personale, dimostrando come la presenza del mulino riattivi micro economie di autoproduzione, panificazione, e sussistenza. Nelle vicinanze della valle dei Mocheni, la riapertura di alcuni mulini sta producendo effetti simili, dando la prospettiva di possibilità di coltivare cereali nei propri orti. Anche nelle realtà produttive che abbiamo visitato in Val di Non i mulini, buratti, arieggiatori, e selezionatori di chicchi rappresentano uno snodo centrale di attività conviviali che permette un controllo e una gestione diretta e controllata della economie di filiera campo-pane per "Dal Gran al Pan" e maso Roatnocker.

Isolamento

Spesso nelle visite è emersa la mancanza di supporto comunitario locale per le attività. "Dal Gran al Pan" vende quasi esclusivamente fuori dalla sua valle e non percepisce di essere sostenuto (anzi, è, forse, addirittura ostacolato) dalla comunità del paese. Veà al Mas del Saro percepisce una forte resistenza delle persone locali a riconoscerla nella chiusa valle dei Mocheni, ma trova altre forme di relazione con donne che hanno intrapreso iniziative affini nella trasformazione della lana, nella panificazione e nella guida all'ambiente montano. Stefania, che trova la sua rete nel gruppo di conservazione dei semi La Pimpinella, non sente uno spirito comunitario e di collaborazione nel paese dove risiede se non con poche persone affini. Questo isolamento delle iniziative può rendere le attività fragili, spesso basate e sostenute esclusivamente da forti convinzioni personali e da necessità, piuttosto che da un tessuto di relazioni collaborative, comunitarie, e collettive che potrebbe costruire una rete di sostenibilità plurale, forte.

Sperimentazioni

Tuttavia, la residenza ha identificato movimenti di riscoperta significativi. Stefania Scrinzi all'interno dell'associazione La Pimpinella conserva e riproduce sementi locali. La riapertura di mulini sta effettivamente incentivando coltivazioni domestiche, mentre le merende collaborative organizzate in Foresta hanno rivelato un interesse pubblico inaspettato per preparazioni a base di segale che sfidano il palato con sapori nuovi/dimenticati.

Quindi?

Le osservazioni fatte durante la residenza rivelano esperienze isolate di coltivazione e panificazione agricola ma anche fatica e fragilità insita in un sistema carente di interdipendenze. Questa frammentazione riflette l'incrinamento di quella che definiamo convivialità³, intesa come capacità di cooperare e auto-organizzarsi in libere dinamiche inter-dipendenti. Il mulino, storicamente luogo di aggregazione sociale oltre che di trasformazione tecnica, rimane l'elemento che ancora sembra poter attivare significative relazioni e dinamiche relazionali intorno ai cereali. C'è quindi da chiedersi se la scomparsa di una filiera in Vallagarina, o più in generale in Trentino, sia una questione culturale, economica, agricola, di smarrimento del gusto e della abitudine a pani di campagna e se la permanenza di strutture discutibili (patriarcali e tradizionali) come il maso chiuso in Alto Adige abbiano invece preservato oltre all'integrità della proprietà agricola anche modelli, saper fare, e resilienza non cedendo completamente alle monoculture dominanti di melo e vigna. Le varie osservazioni e l'analisi suggerisce anche che l'assenza della segale non è semplicemente una questione agro/eco-nomica, ma risulta dalla dissoluzione di un'intera ecologia di pratiche⁴. Ogni storia di segale che abbiamo incontrato emerge da relazioni intrecciate che includono varietà di semi e condizioni di suolo, ma anche saperi (familiari) appresi, trasmessi e tramandati, accesso a mulini, accesso alla terra, reti di scambio di sementi, mercati raggiungibili. Questo significa che recuperare la segale (o il cereale) non è solamente questione di reintrodurre una varietà o una coltura, ma di ricostruire un intero tessuto di relazioni che oggi risulta frammentato o assente. È questo intreccio complesso che rende necessario l'approccio della convivialità simbiotica: non si tratta di controllare

³ Illich, I. (1973). *Tools for Conviviality*. Harper & Row.

⁴ Puig de la Bellacasa, M. (2017). *Matters of Care: Speculative Ethics in More than Human Worlds*. University of Minnesota Press.

singoli elementi, ma delle condizioni necessarie per far emergere pratiche solide e non costruite/imposte.

Questo contributo è stato realizzato grazie anche alla collaborazione con Associazione La Pimpinella, Massimo Vettori – Molino Vettori, Mulino Arlanch, Mulino Zeni e Museo della Civiltà Contadina della Vallarsa Agriturismo Mas del Saro, Azienda Agricola Pezzini Tiziano - Dal Gran al Pan, Forno Vagabondo, Panificio Fermenti, Livia Rossi, Francesca Longo, Giulia Guazzotti e Stefania Scrinzi.

Monitoraggio Selvatico

Esplorazioni agroalimentari

Monitoraggio Selvatico

di Nicola Ianni

Nicola Ianni, agronomo e guida escursionistica, vive a Pennabilli sull'Appennino romagnolo, dove dal 2018 si prende cura del Giardino della biodiversità di casa Fanchi, progetto comunitario di recupero di antiche varietà e tradizioni contadine. Durante la sua residenza in Vallagarina ha esplorato un territorio fortemente trasformato dalle attività umane, raccogliendo racconti e pratiche agricole. Ha osservato il suolo con la cromatografia circolare, raccolto erbe spontanee per comporre Lib(e)ri erbari e condiviso semi come legame tra natura selvatica ed ecosistema umano.

Il pianeta su cui viviamo è la Terra, ed è nella terra che inizia e si conclude il ciclo degli elementi. Siamo intimamente legati all'equilibrio ecologico del suolo, ai suoi scambi, trasformazioni e sinergie. Oggi però questo rapporto con quei pochi centimetri vitali che sostengono la vita è stato interrotto: urbanizzazione e agricoltura intensiva ci hanno allontanato dagli elementi naturali, spezzando un legame di reciprocità che per millenni ci ha resi parte dell'ambiente.

Il suolo è ridotto a semplice supporto, i semi a prodotti commerciali, le erbe selvatiche a disturbo. Ma un ambiente sano nasce da relazioni trofiche, mutuo appoggio, variabilità genetica e culturale. Per questo una vera transizione ecologica richiede di familiarizzare con tre elementi fondamentali dell'agroecosistema: erbe spontanee, sementi e suolo.

La ricerca partecipata *Monitoraggio Selvatico* ha indagato proprio questi elementi, che rivelano molto sulla salute e sulla biodiversità dell'agroecosistema. Il suolo è stato osservato, toccato, annusato e analizzato, valutandone fertilità e resilienza tramite cromatografia circolare.

Questa tecnica, sviluppata a metà Novecento dallo scienziato E. Pfeiffer, collaboratore di Steiner, permette di valutare la salute del suolo tramite immagini. Considera non solo gli aspetti chimico-fisici, ma anche le relazioni vitali fra componente organica e inorganica, includendo il ruolo dei microrganismi e il loro rapporto con la fertilità. La cromatografia mette in discussione certezze agronomiche che per decenni hanno sostenuto interventi basati su fertilizzanti minerali, cardine di un sistema produttivo fragile.

Il suolo non è un contenitore, ma un ecosistema complesso. La cromatografia prova a raccontarne la complessità, mostrando l'interdipendenza fra struttura del terreno, componenti organiche e inorganiche, processi di mineralizzazione e umificazione e relazioni macrobiotiche che sostengono – o limitano – la vitalità del suolo.

Sole nero e corteccia rosa

Esplorazioni agroalimentari

Sole nero e corteccia rosa

di Mathilde Gintz

Mathilde Gintz è artista, designer e costruttrice; indaga il concetto di cura e di abitare un territorio, esplorando le relazioni tra pratiche manuali, agricoltura e tintura vegetale. Durante la residenza a Rovereto ha condotto una ricerca sulle piante locali e le loro proprietà tintorie, incontrando contadin3 e artigian3 e sperimentando con tinture naturali. Ha realizzato stampe serigrafiche integrate nel paesaggio e guidato laboratori partecipativi. Con la tintura botanica ha narrato le monoculture della Vallagarina – viti e mele – intrecciandone storia e pratiche virtuose. Per le tinture ha utilizzato, per esempio, la corteccia delle viti malate o patate, le foglie di melo, la corteccia di melo e altri elementi raccolti nei meleti e nei vigneti.

« I nostri tini sono in legno di ciliegio e di castagno. Alcuni sono stati realizzati da un bottaio di Bolzano, utilizzando il legno dei nostri stessi ciliegi. Così, il nostro vino matura nel legno stesso di un albero della nostra terra. » Tamara.

Bevo il vino di Tamara, sono i due vini nati dalle vigne da cui ho raccolto la corteccia per le mie tinture.

Cortecce raccolte da ceppi malati, Un mucchio di legni morti diventati materia, Motivi, Colori.

Linee dure, Tracce visibili dell'espansione dell'agricoltura intensiva. Linee, ancora e ancora. Quadrati – accatastamenti di casse per lo stoccaggio delle colture che finiscono per sembrare palazzi da quanti sono.

Forno Vagabondo

Esempi di trasformazione

Azioni dalla stazione

Forno Vagabondo

Il Forno Vagabondo è un forno mobile che viaggia tra campi, cortili, piazze e sentieri, portando il pane fuori dai luoghi consueti e trasformando la cottura in un'esperienza collettiva. Ogni tappa è un'occasione per esplorare il territorio, incontrare contadini e produttrici/produttori locali, scoprire grani, varietà dimenticate e pratiche agricole. Attraverso la panificazione, si intrecciano storie di terre coltivate, cicli naturali e conoscenze tramandate: impastare, modellare, cuocere e condividere il pane diventa un gesto di osservazione e cura, un modo per entrare in relazione con la biodiversità dei campi e con le persone che li coltivano. Il Forno Vagabondo non è solo un forno, ma un dispositivo di scoperta, un ponte tra terra, sapori e comunità, che rende visibile la connessione tra produzione agricola, convivialità e legame con il territorio.

Biodistretto Val di Gresta

Esempi di trasformazione

Biodistretto Val di Gresta

Il Biodistretto della Val di Gresta nasce nel 2014 da una collaborazione tra Provincia di Trento, Comuni, contadini e trasformatrici/trasformatrici alimentari locali. Un progetto importante, ma che negli anni ha faticato a diventare una realtà davvero partecipata.

Nel 2022 un gruppo di giovani contadini ha rilanciato l'idea fondando l'associazione "La Gresta – Agroecologia in Val di Gresta", per favorire il dialogo e costruire una visione agroecologica condivisa. Agricoltori, albergatori e trasformatrici si sono riuniti attorno a un obiettivo comune: promuovere un'agricoltura capace di guidare la transizione ecologica e restituire valore al territorio.

Oggi il Biodistretto lavora per ottenere il riconoscimento ufficiale provinciale e nazionale, utile per accedere a fondi dedicati e dialogare con le istituzioni. Nel frattempo ha vinto un bando PEI-AGRI su strisce fiorali, formazione e ricerca agroecologica, insieme alla Fondazione Mach e alla Scuola itinerante di agroecologia.

L'obiettivo è introdurre pratiche agroecologiche e sperimentare innovazioni sostenibili, dalle pacciamature naturali a nuovi modelli culturali. La sfida più grande resta culturale: superare l'idea che l'agricoltura industriale sia l'unico modello possibile e riscoprire un'agricoltura artigiana e contadina, più adatta alla Val di Gresta.

Come ricordano i promotori, "le strategie per innovare si trovano guardando al passato": recuperare la multifunzionalità delle vecchie aziende miste significa costruire resilienza e un'economia davvero circolare.

Coltivare la transizione ecologica in Vallagarina

Osservazioni climatiche

Coltivare la transizione ecologica in Vallagarina

di Francesca Forno

Francesca Forno studia i processi di partecipazione e le pratiche di sostenibilità, che analizza attraverso la lente delle reti alimentari alternative e dei movimenti sociali. La sua ricerca in Trentino ha esplorato le connessioni tra cittadinanza attiva e sistemi alimentari locali, incontrandole nei campi, nei mercati contadini e nei laboratori di innovazione sociale. Nei suoi percorsi ha promosso spazi di co-produzione di conoscenza e di azione collettiva per favorire la transizione verso sistemi più democratici e resilienti.

Perché le politiche locali del cibo sono importanti

Il cibo non è solo ciò che mettiamo in tavola: è ambiente, salute, lavoro, cultura, giustizia sociale. Eppure, per troppo tempo lo abbiamo ridotto a questione privata, affidata alle nostre scelte quotidiane o, peggio, alle logiche dell'agroindustria globale. Il risultato è sotto gli occhi di tutti: diete squilibrate, perdita di biodiversità, sfruttamento dei lavoratori agricoli, filiere alimentari inquinanti che fanno percorrere al cibo migliaia di chilometri prima di finire nei nostri piatti, o addirittura, nei bidoni della spazzatura.

Se la transizione ecologica ha bisogno di "teste, cuori e mani" – conoscenza, motivazione e competenze – l'alimentazione sostenibile offre un campo privilegiato per allenarci tutti insieme a una "cittadinanza sostenibile". Il cibo e le nostre scelte alimentari, in altre parole, ci educano a comprendere l'urgenza dei cambiamenti climatici, a creare comunità e nuovi spazi democratici e a sviluppare abilità pratiche per coltivare, cucinare, condividere.

Il cibo, infatti, è universale: riguarda tutti, ogni giorno. È un terreno immediatamente comprensibile, capace di unire la dimensione personale a quella collettiva. Ripensare i nostri sistemi alimentari in chiave sostenibile significa dunque trasformare pratiche quotidiane (cosa compriamo, cuciniamo, mangiamo) in atti politici, capaci di attivare consapevolezza e ricostruire comunità. In questo senso, il cibo diventa un catalizzatore di partecipazione: attraverso orti urbani, mense scolastiche sostenibili, mercati contadini o progetti locali di contrasto alla povertà alimentare, la cittadinanza possono ritrovare e costruire spazi di azione e di democrazia concreta.

La sostenibilità alimentare non è cioè solo un tassello della transizione eco-sociale: è uno dei linguaggi più efficaci per costruirla dal basso, rendendo la partecipazione reale, quotidiana e inclusiva.

Negli anni, un numero crescente di movimenti "dal basso" ha utilizzato il cibo come tema centrale per riattivare la partecipazione. Mercati contadini, comunità a supporto dell'agricoltura (CSA), gruppi di acquisto solidale (GAS), cooperative di consumo

(food-coop) hanno creato “filieri alternative” che non solo hanno valorizzato piccoli produttori e produttrici, ma hanno contribuito a diffondere l’idea del cibo come bene comune, riportando di fatto il cibo all’interno del dibattito pubblico. In concreto, questi sforzi collettivi hanno:

- Ri-significato il cibo.
- Ri-abituato le persone (insegnando, per esempio, a produrre il proprio cibo o a cucinarlo).
- Ri-configurato gli ambienti alimentari (migliorando l’accesso al cibo “buono”, rendendo praticabili scelte sostenibili).

Tuttavia, se è vero che oggi molte persone hanno ripreso a riflettere con più consapevolezza su cosa mettere nel carrello, questi gesti quotidiani mostrano anche dei limiti. Il consumo critico resta soprattutto una pratica accessibile a chi dispone di tempo, risorse economiche e culturali. Le fasce più fragili – famiglie a basso reddito, migranti, lavoratori e lavoratrici precarie – ne restano spesso escluse.

Per questo è fondamentale passare dall’acquisto alle politiche del cibo. Senza politiche, la democrazia alimentare rischia di restare un privilegio per pochi; senza giustizia, di ridursi a un semplice slogan. Negli ultimi anni, partendo da pratiche e spazi sperimentali, sempre più movimenti del cibo hanno cercato di allargare la partecipazione, coinvolgendo non solo fasce diverse della popolazione, ma anche le istituzioni responsabili del governo dei territori, a partire dai comuni e dalle città.

Le politiche locali del cibo non sono un accessorio delle buone pratiche, ma la condizione per renderle durature e universali. Senza istituzioni forti, la democrazia alimentare resta un privilegio; con politiche inclusive può invece diventare leva di giustizia sociale e ambientale.

La provocazione è semplice: o il cibo entra nelle agende politiche locali, o resterà un lusso per élite consapevoli. Non bastano le scelte virtuose dei singoli né le “buone pratiche”: serve una volontà politica che riconosca il cibo come diritto collettivo, al pari di casa, salute e trasporti.

A questo scopo, dopo un’ampia ricognizione della letteratura, il team di ricerca composto dalle ricercatrici e dai ricercatori delle università di Trento e Padova ha individuato 13+1 Food Democracy Goals (FDG): una bussola per facilitare il lavoro di ricognizione, promozione e messa a sistema di ciò che già esiste nei vari territori. Tredici obiettivi che possono guidare le amministrazioni locali verso la creazione di politiche integrate del cibo al fine di rendere concreta la democrazia alimentare:

1. Diete sane e sostenibili – promuovere scelte alimentari salutari per le persone e sostenibili per il pianeta.
2. Contrasto alla povertà alimentare – garantire accesso universale a cibo sano e adeguato.
3. Sviluppo economico locale – sostenere filiere corte, prodotti tipici e artigianali.
4. Produzione alimentare – favorire pratiche agroecologiche e biologiche.
5. Approvvigionamento alimentare – introdurre criteri di sostenibilità nelle mense scolastiche e pubbliche.
6. Pianificazione e uso della terra – integrare il cibo nella pianificazione territoriale.
7. Perdite e spreco di cibo – prevenire lo spreco con educazione, recupero e redistribuzione.

8. Trasformazione del cibo locale – rafforzare la capacità di trasformazione comunitaria e artigianale.
9. Trasporto del cibo – promuovere logistica sostenibile, soprattutto per l’“ultimo miglio”.
10. Risorse naturali ed ecosistemi – proteggere acqua, suolo e biodiversità con pratiche agroecologiche.
11. Lavoro nel settore alimentare – garantire condizioni dignitose, giusta retribuzione e inclusione.
12. Educazione alimentare – diffondere una cultura del cibo consapevole nelle scuole e nella società.
13. Distribuzione – favorire reti alternative di prossimità (mercati contadini, GAS, Food Coop).

S4T si ispira ai Food Democracy Goals e li utilizza come orientamento per le proprie attività in Vallagarina, favorendo occasioni di nutrimento e di costruzione di comunità (FDG 14).

Vite e paesaggi in Vallagarina

Osservazioni climatiche

Vite e paesaggi in Vallagarina

Testo di Federico Bigaran - Foto di Christian Cristoforetti

Il sodalizio fra la vite e la Vallagarina ha radici antiche e ha accompagnato, a partire dalla seconda metà del primo millennio a.c., la storia delle persone e della valle. Tale legame si è formato e consolidato fin dall'epoca romana nella quale i vini retici erano particolarmente rinomati.

La vite è divenuta nei secoli "un'importante fonte di reddito per generazioni di famiglie contadine, un elemento caratterizzante del paesaggio e un importante elemento di tutela del territorio". L'indicazione geografica Vallagarina attribuita ai vini del territorio rafforza il reciproco legame culturale.

Dalla Chiusa di Ceraino ai "Murazzi" la Vallagarina è sempre stata un corridoio obbligato tra l'Italia e il nord Europa. Nella valle, larga da 500 a 2.500 metri, acqua e terra sono sempre stati in rapporto dinamico. L'essere umano nel corso dei secoli è intervenuto per regolare tale dinamismo con vari interventi per permettere una migliore viabilità e acquisire terreni agricoli. La stretta Chiusa di Ceraino venne aperta con esplosivi per far defluire le acque, i meandri vennero eliminati con i vari "tagli" (di Nomi, di Marco, di Chiusole, di Besenello-Calliano), gli acquitrini vennero prosciugati. Da fiume navigabile con ampie interazioni ecologiche l'Adige divenne molto simile a un canale artificiale.

Nel fondovalle, liberato dalle anse, sono state progressivamente realizzate le strutture viarie e produttive e ampliati i centri abitati. Il tributo pagato dalla Valle alla razionalità è stato altissimo, riducendo le connessioni ecologiche e la naturalità. Tutto questo ha reso sempre più importante il paesaggio agrario oggi dominato dalla vite. Dopo aver "vinto" numerose sfide con coltivazioni concorrenti (grano, gelso per i bachi da seta, tabacco) e malattie devastanti (filossera) la vite ha assunto un ruolo primario nella determinazione del paesaggio e rappresenta, in quanto coltura permanente e longeva, un elemento di patrimonializzazione del territorio e di connotazione geografica e culturale.

Attualmente la vite in Vallagarina interessa una superficie di circa 3.500 ha. I terreni sono posti per circa il 40% nel fondovalle, lungo il corso del fiume Adige (100-200 m s.l.m.), mentre circa il 60% sono situati a quote più elevate, fino a 650/700 m s.l.m., lungo i versanti vallivi dove i vigneti sono spesso ubicati sui terrazzamenti sostenuti da muri a secco o su balze ricavate dalla regolarizzazione della naturale morfologia del territorio.

Il paesaggio viticolo della Vallagarina, costruito attraverso i secoli, contiene numerosi elementi che possono essere letti in prospettiva agroecologica e multifunzionale. Per comprenderne l'importanza consideriamo per esempio un semplice filare di alberi o di

arbusti posto ai margini di un vigneto. Questo può svolgere varie funzioni: ha una funzione protettiva e difensiva, protegge il suolo dell'appezzamento limitando il calpestio e l'erosione lungo i bordi, delimita la proprietà, riduce il fenomeno della deriva di prodotti indesiderati, incrementa la biodiversità, costituisce habitat per varie specie, può costituire corridoio sicuro per i loro spostamenti, fornisce alimento per le api durante la fioritura, fornisce legname da ardere o da lavoro, protegge le coltivazioni dal vento, migliora il microclima, svolge una funzione prospettica ed estetica, rende il paesaggio più piacevole all'osservatore e piacevole una passeggiata, può costituire luogo di sosta. Molte persone, non agricoltori, frequentano la campagna, fanno passeggiate, portano a spasso i cani, vanno in bicicletta, si incontrano.

I canali di scolo e le fosse di bonifica rappresentano un luogo di connessione ecologica e un habitat favorevole per numerose specie vegetali e animali. La loro gestione e manutenzione, oltre agli aspetti idraulici e di sicurezza del territorio, riguarda anche la biodiversità associata all'ecosistema agricolo.

La presenza di antichi manufatti a uso agricolo arricchisce il paesaggio e rappresenta una memoria storica da salvaguardare e le aree adiacenti possono ospitare insetti e animali che arricchiscono la biodiversità e concorrono al mantenimento dell'equilibrio ecologico. Alcune strutture agricole, come i pali in legno e i muri delle "cesure", possono divenire rifugio di fauna e micro-fauna selvatica.

Numerose aziende viticole hanno introdotto varie pratiche agroecologiche applicando i concetti e i principi ecologici per progettare e gestire l'ecosistema vigneto in modo sostenibile con effetti positivi sulla biodiversità agraria: l'utilizzo di varietà resistenti, la pacciamatura verde, l'estensione della pratica della lotta biologica, l'inserimento di consociazioni e forme di allevamento, il diserbo meccanico, l'uso di materiali biodegradabili, l'irrigazione a risparmio idrico, l'uso di strutture in legno, il mantenimento dei muretti a secco sono alcune di queste. La "buona cura" della vigna può offrire numerosi servizi che vanno oltre la produzione di carattere ricreativo, relazionale ed estetico, fornendo nuova linfa al nostro complesso sistema di valori culturali, economici e sociali.

Osmize

Sguardi d'Europa

Osmize: un intreccio di natura, sapori e convivialità nella regione di Goriška

di Serena Epis, OBCT

Sull'altopiano del Carso, a cavallo tra Italia e Slovenia, esiste una tradizione centenaria che unisce il lavoro della terra con forme di socialità semplici ma altrettanto autentiche e originali: si tratta delle osmize, in sloveno *osmice*, punti di ristoro rurali dove è possibile gustare prodotti tipici locali direttamente nei cortili o nelle cantine dell3 contadin3 che li producono.

Pratiche simili esistevano già all'epoca di Carlo Magno, ma la tradizione moderna risale a un decreto imperiale del 1785: con questo decreto, l'imperatore Giuseppe II concedeva all3 contadin3 e all3 viticoltrici e viticoltori dei territori asburgici la possibilità di vendere parte dei loro prodotti, soprattutto vinicoli, per otto giorni all'anno. Proprio da questo periodo deriva il nome osmize: in sloveno, "osmen" significa infatti "otto".

Secondo l'usanza, l'attività doveva essere segnalata da rametti di edera o alloro posti lungo la strada verso la cantina – le cosiddette frasche – pratica che ancora oggi indica a visitatori e visitatrici la vicinanza di un'osmiza.

La tradizione continua a caratterizzare diverse regioni slovene, non solo sul Carso, ma anche nella Valle del Vipacco e nell'Istria slovena, e si trova anche in alcune zone italiane, come i dintorni di Trieste e parti del Friuli.

Durante i pochi giorni in cui aprono le loro cantine o fattorie, di solito in primavera o autunno, i produttori e le produttrici accolgono le persone nei cortili, negli ambienti di produzione e talvolta nelle proprie case. Qui l3 ospiti possono gustare cibi e bevande tipici del territorio: vino – con varietà diverse a seconda della zona – salumi, formaggi, uova, verdure sott'olio, pane e altri prodotti caserecci, tutti fatti in casa dall3 proprietari3 dell'osmiza.

Oltre all'aspetto gastronomico, è senza dubbio la convivialità a definire in modo più autentico l'esperienza delle osmize. Per qualche giorno, cantine e cortili di contadin3 si trasformano in luoghi di condivisione: qui persone di tutte le età, del posto o turist3, possono vivere un momento gastronomico unico in un contesto familiare e tranquillo, godendo del contatto diretto con la natura, con le persone che vi abitano e con i loro prodotti. Attorno a piccoli tavoli e panche, l3 ospiti si ritrovano in un clima accogliente e rilassato, condividendo la bellezza dello stare insieme nelle sue forme più semplici: una chiacchierata, una partita a carte e la degustazione di prodotti genuini.

"Nel tempo, la tradizione dell'osmiza si è trasformata in un evento sociale e culturale molto amato, in cui le persone si riuniscono per gustare prodotti gastronomici locali, vino e musica

in un'atmosfera rurale e amichevole. Oggi, le osmize rimangono una parte importante dell'identità culinaria e culturale della regione di Goriška, promuovendo i prodotti locali, le filiere corte e le tradizioni popolari", spiega Tea Podobnik del comune di Nova Gorica, una delle tre città estere partner di Station for Transformation.

Nell'ambito della Capitale Europea della Cultura 2025, nell'area riqualificata della stazione ferroviaria di questa città è stato realizzato "Super 8", uno spazio polifunzionale che intreccia arte, cultura e cucine locali e che nel nome richiama proprio la pratica delle osmize.

Le attività che si svolgeranno nell'area transfrontaliera riqualificata di Super 8 saranno ulteriormente sviluppate nell'ambito dell'azione di trasferimento di Station for Transformation in cui tre città europee – Nova Gorica, Granada e Pireo – trasferiscono nei propri contesti locali parte delle esperienze, delle idee e delle innovazioni realizzate dal progetto in Vallagarina. Ci sarà dunque un pezzetto di Stazione Trasformazione anche a Nova Gorica dove si intende creare, come azione pilota, un orto commestibile, concepito come uno spazio accogliente e conviviale per promuovere incontri comunitari sui temi della sostenibilità, delle filiere alimentari sostenibili e della difesa della biodiversità.

"Osmiza Vrban" nei pressi di Nova Gorica che ha accolto la delegazione di Station for Transformation in visita nell'ambito del progetto, novembre 2025

Colophon

Colophon

Clima, cavoli e capucci

La fanzine di *Station for Transformation*

Partner capofila:

[Comune di Rovereto](#)



Comune di Rovereto

Partner:

[Comunità della Vallagarina](#)

[La Foresta - Accademia di comunità](#)

[Università di Trento/Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale](#)

[Campomarzio](#)

[Europe Consulting](#)

[Trentino Social Tank](#)

[Brave New Alps](#)

[Centro per la Cooperazione Internazionale](#)

Con il supporto di Ferrovie dello Stato/Rete Ferroviaria Italiana.

Publicato da:

Brave New Alps APS

A cura di:

Station for Transformation

La Foresta-Accademia di Comunità

P.le Paolo Orsi, 15-17, 38068 Rovereto, TN, Italia

Con contributi di:

Biodistretto Val di Gresta

Centro per la Cooperazione Internazionale

Elda Isavelina Ortiz

Federico Bigaran

Forno Vagabondo

Francesca Forno

Gianluca Giabardo

Mathilde Gintz

Nicola Ianni

Redazione:
Fabio Franz
Flora Mammana
Veronica Martini
Sebastiano Moltre

Progetto grafico:
Veronica Martini

Fotografie di:
Flora Mammana
Veronica Martini

Stampa e rilegatura:
La Foresta - Accademia di comunità
Finito di stampare a novembre 2025

Questo elaborato è stato realizzato nell'ambito del progetto Station for Transformation e rientra nel *Work Package 4, Deliverable D4.3.3*.
Il progetto è cofinanziato dall'Unione Europea e coordinato dal Comune di Rovereto, in collaborazione con una rete di partner.

m: info@stationfortransformation.eu
w: <https://stationfortransformation.eu/>
ig: <https://www.instagram.com/stationfortransformation/>

Ultima di copertina

Ultima di copertina

Questa serie di fanzine raccoglie prospettive, voci e pratiche emerse durante il progetto. In particolare, oltre a buone pratiche locali, vengono presentate conoscenze e pratiche emerse da progetti di ricerca attivati nei vari ambiti tematici legati S4T, ovvero: città verdi, cibo, inclusione e turismo sostenibile. Ogni numero affronta un tema centrale legato alla crisi climatica e alla perdita di biodiversità, con radici locali ma intrecciato a dinamiche più ampie e translocali.

ISBN: 9791257130107