Fondazione Museo storico del Trentino

tsm TRENTINO SCHOOL OF MANAGEMENT
step SCUOLA PER IL GOVERNO DEL TERRITORIO E DEL PAESAGGIO

MUSEO ETNOGRAFICO TRENTINO SAN MICHELE
METS

COMUNITÀ DELLA VALLE DEI LAGHI

GESTIONE ASSOCIATA DELLA CULTURA
COMUNITÀ della VALLE dei LAGHI

Un progetto di
Fondazione Museo storico del Trentino
Tsm|step Scuola per il Governo del Territorio e del Paesaggio
Museo etnografico trentino San Michele – METS

In collaborazione con
Comunità della Valle dei Laghi

Cura della mostra
Alessandro de Bertolini
Alessio Coser

Comitato di progetto
Gianluca Cepollaro
Giuseppe Ferrandi
Armando Tomasi
Luca Sommadossi

Fotografie
Alessio Coser

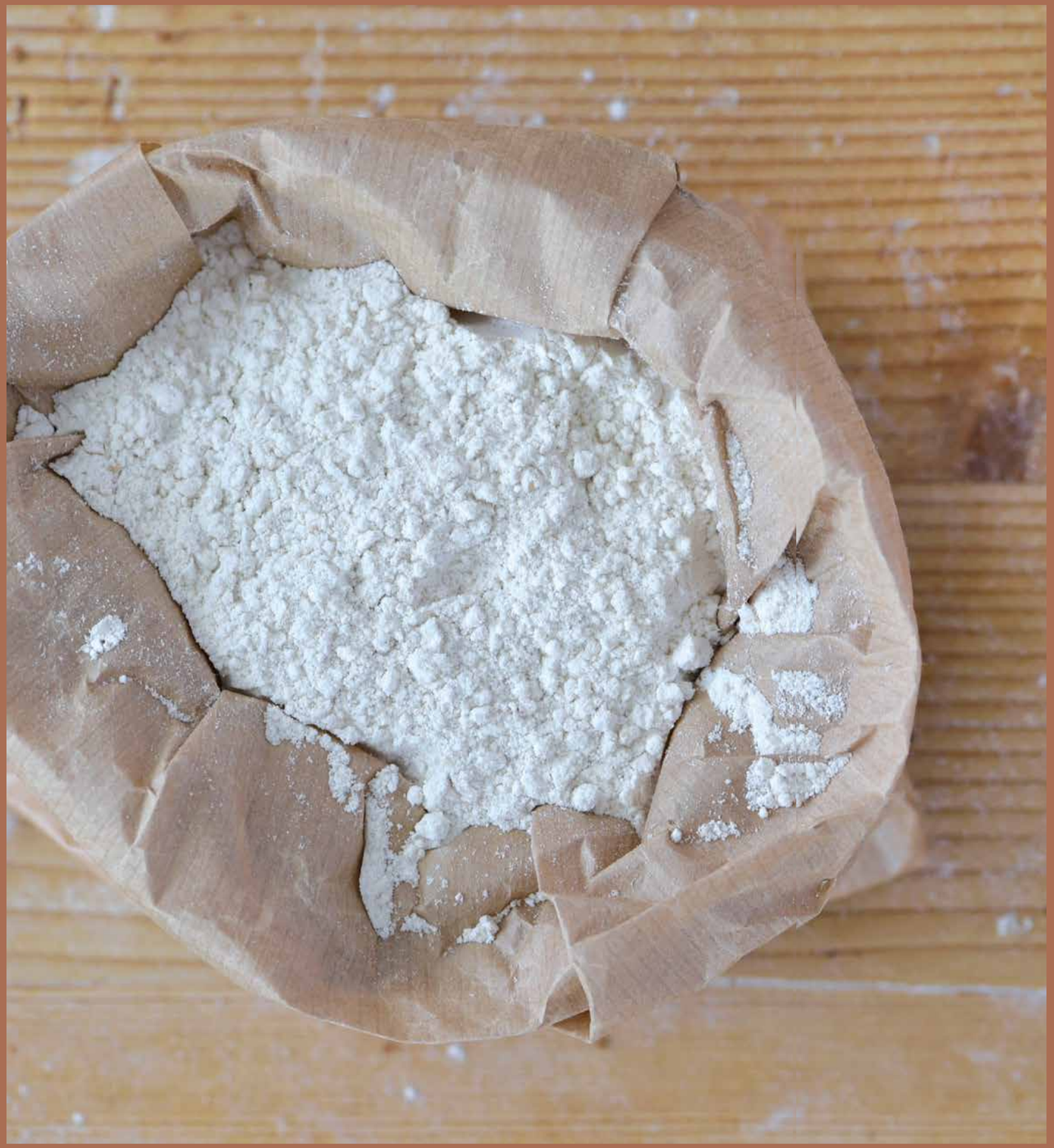
Progetto grafico
Designfabrik, Alessio Periotto

Fonti utilizzate
La filiera corta della valle dei laghi. Dal grano al pane e ai G.A.S. **Tesi del Corso di laurea in Scienze gastronomiche del Dipartimento di Scienze degli alimenti e del farmaco dell'Università di Parma (tutor accademico prof. Davide Menozzi, tutor aziendale Roberto Zanotti, tirocinante Sara Bonisegna).**
Terre coltivate: storia dei paesaggi agrari del Trentino**, a cura di Alessandro de Bertolini, Fondazione Museo storico del Trentino, 2014.**
Cibo e paesaggio. Riflessioni su alcune pratiche alimentari del Trentino**, a cura di Alberto Cosner e Angelo Longo, Edizione ETS, 2020.**
Panificio Tecchiolli
G.A.S. - Gruppo Acquisto Solidale

Si ringraziano
Tecchiolli snc di Tecchiolli Sergio, Adriano e Aldo - Panificio Pasticceria - Laboratori artigianali

Fondazione Museo storico del Trentino

PANE PER I NOSTRI DENTI



Questo catalogo prende spunto dell'esposizione "Pane per i nostri denti", una mostra itinerante promossa nel 2023/2024 dalla Fondazione Museo storico del Trentino, il Museo etnografico trentino San Michele - METS e Tsm|step Scuola per il Governo del Territorio e del Paesaggio in collaborazione con la Comunità della Valle dei Laghi.

L'iniziativa si è svolta nell'ambito di un percorso di riflessione comune tra queste istituzioni sul tema dei paesaggi alpini e sul dialogo ininterrotto tra natura e cultura, con riguardo in particolare alle trasformazioni che hanno interessato i paesaggi agrari del Trentino.

Al centro dell'opera ci sono la pratica della filiera corta dei cereali nella Valle dei Laghi, con il lavoro delle persone e delle famiglie coinvolte, e le immagini di Alessio Coser, con il suo reportage fotografico.

Emergono tra le pagine elementi e questioni centrali nel dibattito sulla pianificazione e sul governo del territorio, legate al rapporto tra cibo e paesaggio, alla produzione e ai consumi, all'economia e alla società, alla cultura materiale e alla tradizione.

Ragionando sul rapporto tra cibo e paesaggio nei territori alpini, il racconto intende sottolineare come la produzione di alimenti tramite le pratiche agricole non provveda soltanto al soddisfacimento del bisogno primario di nutrirsi, ma si caratterizzi anche come elemento generatore di paesaggi e di molti comportamenti culturalmente rilevanti.

Quando, una decina di anni fa all'inizio dell'esperienza della nuova Comunità della Valle dei Laghi, ci proposero l'idea di avviare un progetto sulla reintroduzione della coltivazione dei cereali in Valle dei Laghi, valorizzando l'esperienza di alcuni irriducibili agricoltori appassionati di queste colture, come Giunta della Comunità di Valle abbiamo sostenuto convintamente l'idea, sia con una presenza continua e propositiva sia con il sostegno economico necessario a far partire l'iniziativa.

Ricordo che non tutti avevano colto le potenzialità della proposta. Ma noi ci abbiamo creduto fin da subito, perché il progetto coniuga il recupero della cultura locale con la valorizzazione del territorio e con la promozione di una filiera corta: un modello sempre più importante per sviluppare una cultura diversa e più attenta alla qualità di ciò che consumiamo. Sono aspetti molto importanti, anche se siamo ormai abituati a dare valore solo a cose molto appariscenti e impattanti, che fanno tanto rumore ma che spesso valgono molto meno di ciò che appare esteriormente.

Fin da subito questa idea ha coinvolto attivamente produttori, tecnici della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, trasformatori e consumatori finali in una logica di filiera corta che è cresciuta si è consolidata negli anni, diventando stimolo anche per altri territori.

È quindi con soddisfazione che oggi sosteniamo la mostra fotografica che ne è nata e, attraverso la Commissione culturale Intercomunale, anche la stampa di questo catalogo, che immortala attraverso le fotografie un mondo fatto di valori, tradizioni, attenzione e pazienza.

Lasciare traccia di tutto ciò è un dovere oltre che un piacere.

Un grazie a tutti coloro che lo hanno reso possibile in questi anni.

Luca Sommadossi
Presidente della Comunità della Valle dei Laghi

P

PRODUZIONE

Corrado alla conclusione della semina autunnale di un piccolo campo in località Mocchi, frazione alta del paese di Masi di Vigo Cavedine. La sua famiglia produce grano da diverse generazioni riuscendo così a mantenere l'originalità del seme coltivato in Valle.

Luca aiuta Lorenzo, nel suo campo situato nei pressi del paese di Terlago, a sistemare i sacchi di grano appena raccolto.

Luca ed il figlio Paolo durante la semina di grano saraceno nel campo sopra Vigo per la rotazione di colture ed il sovescio dei terreni precedentemente coltivati a grano.

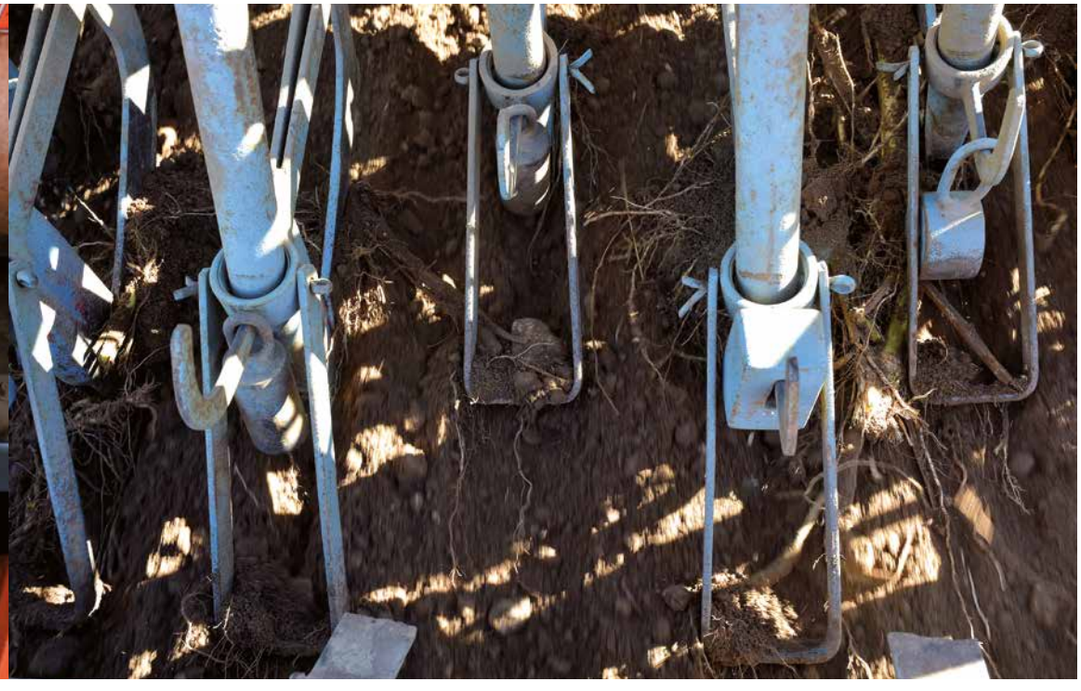
Luca, agricoltore locale, verifica lo stato di crescita del grano nel suo campo sopra il paese di Vigo.

Trebbiatura di un campo di grano nella parte bassa del paese di Masi di Vigo Cavedine. Per la raccolta meccanica dei campi, che sono di dimensioni ridotte e spesso in condizioni impervie, viene utilizzata una trebbiatrice Kubota, una macchina giapponese nata per la raccolta del riso, adattata ad hoc alla trebbiatura del grano.

Chicchi di grano San Pastore: la qualità coltivata secondo criteri biologici nella maggior parte dei campi della Valle dei Laghi. Questo grano tenero, per le sue caratteristiche organolettiche, fu selezionato da Nazareno Strampelli, uno dei più grandi genetisti agrari italiani, diventando, fin dal 1900, uno tra i grani più diffusi in Italia. È preziosa risorsa di questo progetto perché nel resto del Paese sono stati preferiti grani O.G.M. per aumentare la produttività.

Elia e Luca, agricoltori, svuotano il grano appena trebbiato nel cassone del trattore.

Il grano appena trebbiato viene scaricato e raccolto in sacchi, per il successivo trasporto e conservazione a temperatura ed umidità controllate.



Semina meccanica autunnale con una seminatrice tradizionale in linea, collegata ad un trattore. Nel dettaglio si possono notare gli assolcatori, gli elementi anteriori lunghi e gli “sgarbidori” che sono i posteriori bassi con la funzione di ricoprire il terreno dove è caduto il seme.

Macinatura a pietra dei chicchi di grano con il mulino acquistato appositamente dal panificio Tecchiolli, sia per garantire le proprietà organolettiche del grano sia per avere la possibilità di completare autonomamente la filiera di trasformazione della materia prima.

Preparazione della pagnotta della Valle dei Laghi con lavorazione a mano dell'impasto. Sul bancone la pasta madre, aggiunta per la lievitazione.

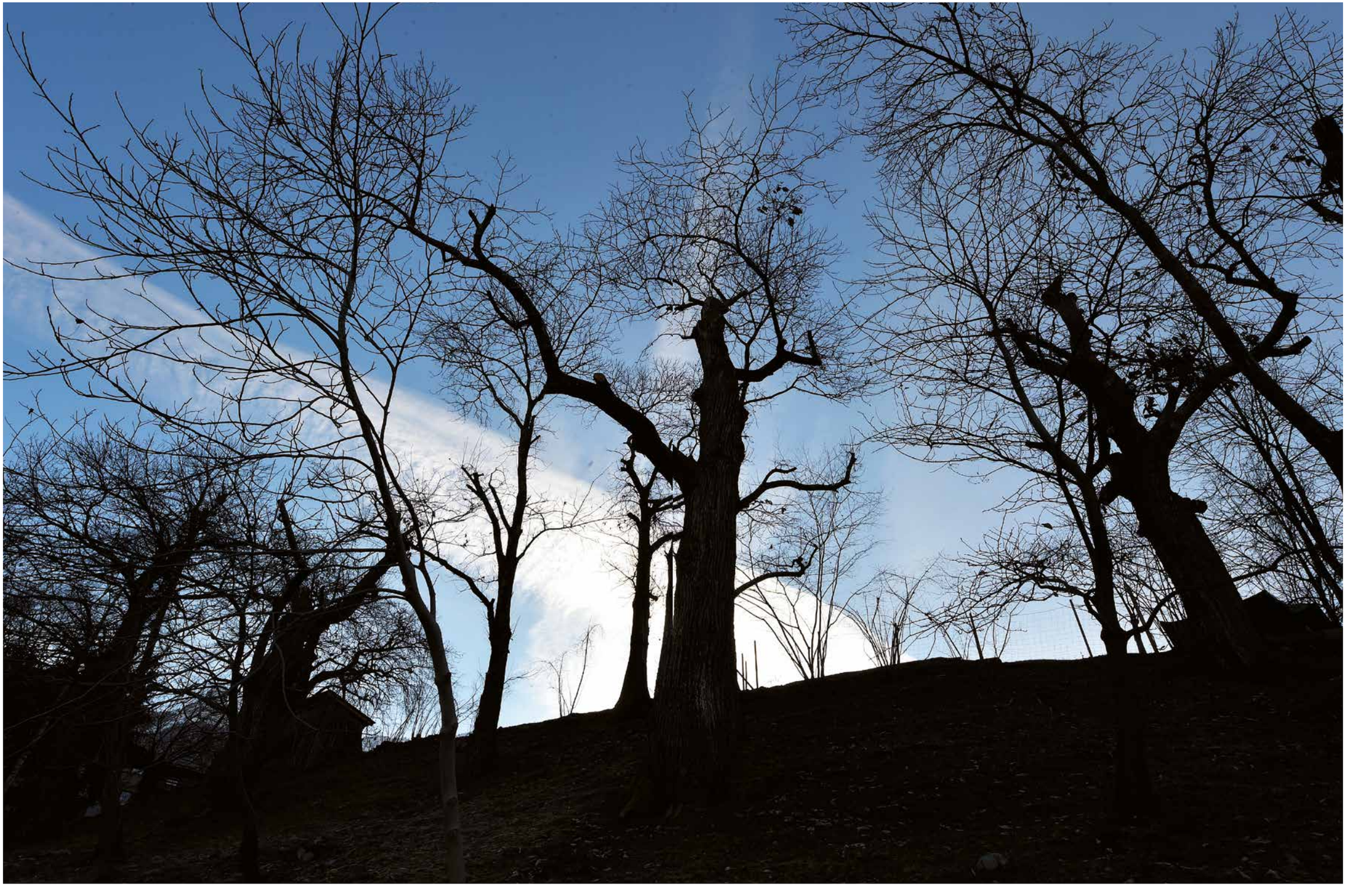
Aldo porge la pagnotta della Valle dei Laghi, il prodotto finale della filiera corta.
È chiamato “pagnotta” sia per la forma tondeggiante sia per evocare il passato.
Viene fatta con una farina di tipo 2 prodotta in loco, una “semi-integrale” molto equilibrata
in cui il germe (la parte nobile del chicco) e il cruschello non vengono dispersi grazie
a una lievitazione naturale lunga con pasta madre e a una cottura in forno a pietra.

T

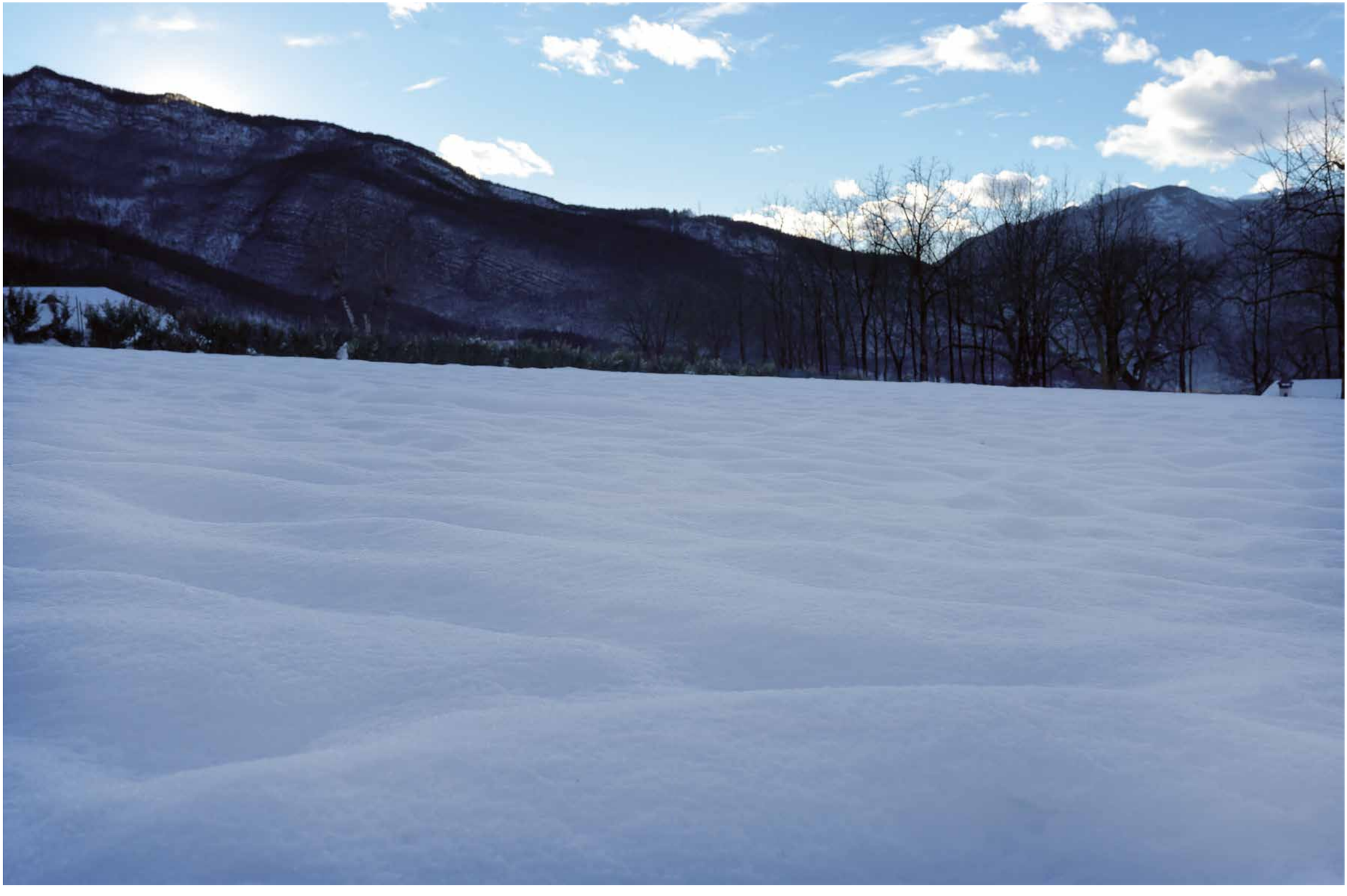
TERRITORIO

Vista invernale di uno dei terreni nei pressi di Vigo;
riposa la terra e riposano i macchinari.

Terreno dopo la semina meccanica con una parte di grani ancora in superficie nell'attesa del passaggio per la copertura degli stessi.



A Mocchi, frazione alta del paese di Masi di Vigo Cavedine, antichi noci vegliano un campo di grano a riposo durante l'inverno.



Versione invernale di un campo in località Vigo Cavedine, seminato a San Pastore. Particolarmente appropriato in questo caso specifico l'antico proverbio della tradizione contadina "Sotto la neve pane, sotto la pioggia fame".

Campo recuperato in località Lon, frazione del paese di Vezzano, nel 2017 creando il terrazzamento di un terreno abbandonato da più di trent'anni.

Campo in località Vigne, nella parte alta del paese di Brusino; essendo in prossimità del bosco è stato recintato con una rete per impedire agli ungulati di entrare e brucare.

Campo di grano San Pastore in località Mocchi, frazione alta del paese di Masi di Vigo Cavedine. Caratteristiche e particolari le diverse colorazioni in fase di crescita risultato da uno stesso tipo di sementa.

Terreno in località Naran, nel comune di Vezzano in parte coltivato ad ortaggi ed in parte seminato a grano.

Piccolo campo, di circa duemila m² in località Vigne, una frazione del paese di Brusino. Questo campo è stato ottenuto con il terrazzamento di una zona adiacente al bosco ed è stato delimitato con muri di pietra a vista. Sullo sfondo il paese di Cavedine e il gruppo montuoso del Brenta.

Campo coltivato ad orzo e grano nei pressi del paese di Vigo Cavedine. Questi campi vengono realizzati secondo il criterio della tutela della biodiversità e della rotazione delle coltivazioni per non impoverire il terreno.

Panoramica di una parte della Valle dei Laghi verso sud dalla collina di San Siro, sopra il paese di Lasino. Sullo sfondo si riconoscono le cime del monte Cornetto e del monte Stivo.

R

RITRATTI

BIOVALLELAGHI

La famiglia Chistè in un campo nel paese di Masi di Vigo Cavedine. La signora Eleonora mostra il grano San Pastore nel "parol", secchio in plastica morbida per lavori in edilizia ma spesso utilizzato anche in agricoltura. Il marito Corrado e il figlio Elia tendono il telo bianco utilizzato come fondale.

Nello spazio dedicato agli orti sociali della città di Arco, con Sara e Lorenza, due appartenenti al G.A.S. ArcoBalena che mostrano alcuni pani appena fatti in casa da loro. Due giovani coltivatrici degli orti collaborano tendendo il telo bianco. Sullo sfondo la collina con lo storico Castello che sovrasta il paese.

Ragazzi e ragazze della comunità terapeutica Casa di Giano, nei pressi del paese di Santa Massenza. Marco, presidente della comunità e Antonio, coordinatore degli operatori partecipano tendendo il telo.

Gruppo a Pergolese, una frazione di Lasino, durante un incontro collettivo per definire programmi e pianificare la produzione per l'anno successivo. Sono presenti figure diverse: agricoltori, membri dei G.A.S., panificatore, dei ricercatori agrari e dei sostenitori locali.

Lorenzo, uno dei giovani soci della neonata azienda agricola Biovallelaghi, che tiene in mano dei cipollotti di loro produzione. Si trova davanti al suo banco, durante un mercato contadino nel centro storico di Trento e due suoi clienti tendono il telo.

Cinzia, che tiene in mano una spiga matura. L'amica Lara e il figlio Tommaso, venuti per assistere alla trebbiatura, tendono il telo.

Marino ed Enzo, due ricercatori del dipartimento Sperimentazione e Servizi Tecnologici / Agricoltura Biologica della FEM Fondazione Edmund Mach, ente di eccellenza nella ricerca e formazione in campo agroalimentare. La FEM, con la partecipazione volontaria e gratuita di Marino ed Enzo è un partner fondamentale per la consulenza scientifica e il rispetto dei criteri della coltivazione biologica. Marco ed Elia, due partecipanti del progetto, tendono il telo bianco.

Bortolo, che tiene un rastrello di legno e un forcone usati per la pulizia del campo dopo la trebbiatura. Due appartenenti ad un gruppo di acquisto solidale tendono il telo bianco per la foto davanti al deposito di attrezzi e trattori dell'azienda agricola a Godenzo, nel Bleggio Superiore.

Nel laboratorio del panificio Tecchiolli dei tre fratelli Aldo, Sergio e Adriano, con alcuni strumenti del mestiere. Da quattro generazioni questa famiglia porta avanti l'attività di panificazione. Paolo e Daniela, due collaboratori pasticceri, tendono il telo bianco.

La famiglia Chistè in un campo a Vigo Cavedine, dopo la semina autunnale. Il figlio Elia accucciato a terra con i genitori Eleonora e Corrado che tendono il telo bianco.

Componenti di vari G.A.S. – Gruppo di Acquisto Solidale – durante la visita all'azienda agricola di uno dei produttori. Sara e Lorenza tendono il telo bianco mentre i partecipanti mostrano i diversi tipi di pane realizzati.

F

FARE
ASSIEME

Incontro e spuntino conviviale tra i partecipanti al progetto,
una sera di fine estate, nel giardino davanti a casa di Marino, a Pergolese,
una frazione di Lasino.

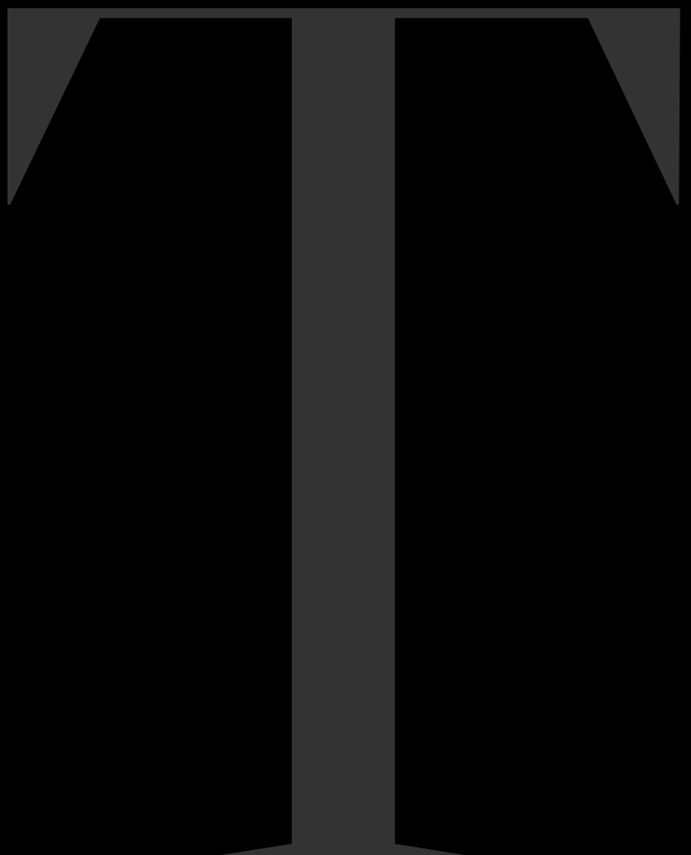
Luca, di professione agricoltore ed il figlio Paolo, pasticciere e non solo, in posa in uno dei campi coltivati a grano con le piantine appena germogliate ad inizio primavera.

Visita di alcuni componenti di vari G.A.S. – Gruppo di Acquisto Solidale – all'azienda agricola di Bortolo, a Godenzo, nel Bleggio Superiore, che chiacchera e riposa appoggiato alla forca dopo la trebbiatura del campo.

Ragazzi e ragazze della comunità terapeutica Casa di Giano, nei pressi del paese di Santa Massenza. Casa di Giano contribuisce al progetto "Filiera corta del pane Trentino" attraverso la coltivazione del grano. Con l'acquisto di un mulino a pietra e di un forno a legna ha messo in atto anche un percorso terapeutico autonomo per i gli ospiti della Comunità.

Marino, ricercatore del dipartimento Sperimentazione e Servizi Tecnologici / Agricoltura Biologica della FEM Fondazione Edmund Mach, ente di eccellenza nella ricerca e formazione in campo agroalimentare, mostra e fa annusare i chicchi di grano ai vari coltivatori presenti all'incontro nel giardino di casa sua a Pergolese, una frazione di Lasino, per capire il livello di umidità che hanno e stabilire i giusti tempi del raccolto.

Corrado, alla guida della sua Panda, parla con il figlio Elia durante il trasferimento da un campo all'altro nello svolgimento quotidiano delle attività agricole.



Questo catalogo prende spunto dell'esposizione "Pane per i nostri denti", una mostra itinerante promossa nel 2023/2024 dalla Fondazione Museo storico del Trentino, il Museo etnografico trentino San Michele - METS e Tsm|step Scuola per il Governo del Territorio e del Paesaggio in collaborazione con la Comunità della Valle dei Laghi. L'iniziativa si è svolta nell'ambito di un percorso di riflessione comune tra queste istituzioni sul tema dei paesaggi alpini e sul dialogo ininterrotto tra natura e cultura, con riguardo in particolare alle trasformazioni che hanno interessato i paesaggi agrari del Trentino.

Ragionando sul rapporto tra cibo e paesaggio nei territori alpini, i soggetti promotori intendono sottolineare l'importanza delle pratiche agricole come attività generatrici di paesaggi, di cultura materiale e di cultura immateriale. Non soltanto, quindi, le pratiche agricole intese come azioni predeterminate al soddisfacimento del bisogno primario di nutrirsi, ma anche come elementi del sociale che danno luogo a una molteplicità di comportamenti culturalmente rilevanti.

Al centro dell'opera ci sono la pratica della filiera corta dei cereali nella Valle dei Laghi e le immagini di Alessio Coser, con il suo reportage fotografico.

Alessio Coser è fotografo professionista e fotogiornalista di grande esperienza e sensibilità. Nato a Trento, si è occupato a lungo di storie di territorio in Trentino, in Italia e all'estero con uno sguardo attento alle questioni paesaggistiche e urbanistiche ma anche ai temi del sociale, del volontariato e del disagio fisico e mentale.

Il progetto della "Filiera corta del pane trentino" è nato nel 2011 dall'incontro di alcuni soggetti protagonisti: la Comunità della Valle dei Laghi, i tecnici della Fondazione Edmund Mach (Istituto agrario di San Michele all'Adige), alcuni produttori "hobbisti", il panificio Tecchiolli di Vezzano (Valle dei Laghi) e i G.A.S. (Gruppo di Acquisto Solidale). Tra i suoi scopi principali ci sono la valorizzazione della produzione del pane locale con la coltivazione dei cereali nei campi, la lavorazione del prodotto finito e la sua commercializzazione. Il progetto si caratterizza come un'esemplificazione forte del rapporto natura-cultura e di come questo può essere interpretato in una vallata dell'Arco Alpino.

Fotografata dall'obbiettivo di Coser, la filiera corta del pane è dunque elemento centrale del racconto, che pone l'attenzione sulle trasformazioni del territorio alpino e del paesaggio del Trentino, nella più ampia cornice della dialettica tra gli ambienti naturali e i paesaggi culturali. In filigrana, emergono così questioni legate al rapporto tra cibo e paesaggio, alla produzione e ai consumi, all'economia e alla società, alla cultura materiale e alla tradizione, al governo del territorio e dell'ambiente.

L'importanza di una riflessione su queste tematiche si colloca in un dibattito di tipo storico e culturale, ma anche politico e urbanistico: come dimostra la legge sulla "Promozione e tutela dell'attività di panificazione", approvata all'unanimità dal Consiglio provinciale della Provincia autonoma di Trento il 23 settembre 2017 ed entrata in vigore l'11 ottobre dello stesso anno. Con questo dispositivo normativo – volto a "promuovere e sostenere il comparto agroalimentare e nello specifico il settore della panificazione in Trentino (pane e prodotti dolciari da forno)" – la Provincia ha

inteso “favorire lo sviluppo di diverse tipologie di prodotto e tutelare il diritto all’informazione dei consumatori”.

Sotto il profilo narrativo, questo catalogo si legge attraverso la scansione di alcune macro-aree, che rispecchiano i contenuti del percorso espositivo: Ritratti, Produzione, Territorio, Fare Insieme. Con questi termini ci si è proposti di raccontare la filiera corta attraverso le sue vocazioni più caratteristiche nell’intreccio fra la componente umana/culturale e quella ambientale/naturale.

Attraverso i testi e le immagini, emerge così il valore aggiunto di una “buona pratica” che ci mostra “l’agricoltura di montagna come antidoto contro l’abbandono”: si esprime così Annibale Salsa ne *I paesaggi delle Alpi. Un viaggio nelle terre alte tra filosofia, natura e storia* (Donzelli, 2019).

Sul punto, Salsa fornisce coordinate chiarissime per la comprensione dei significati della filiera corta in Arco Alpino. Favorendo modelli agricoli ed economici di tipo qualitativo – gli unici ancora possibili per uno sviluppo sostenibile dell’agricoltura nelle Alpi – la filiera corta chiama in causa un insieme di valori positivi che affondano le radici nella cultura materiale e in quella immateriale. “La grande distribuzione – continua Salsa – deve guardare alla quantità dei prodotti. Tuttavia i prodotti di qualità, di nicchia, a filiera corta come quelli alpini, richiedono investimenti di natura simbolica e valoriale. Come diceva il filosofo tedesco Ernst Cassirer nell’opera *La filosofia delle forme simboliche*: «L’uomo è un animale simbolico», si nutre di simboli così come si nutre di beni materiali. Se si elimina la componente simbolica, immateriale, l’uomo muore.

Questa riflessione è stata sviluppata anche dall’antropologo americano Marvin Harris nel saggio *Buono da mangiare*. Con riferimento più specifico al paesaggio, al fine di garantire la salvaguardia e la trasmissione del patrimonio alimentare alpino, al «buono da pensare, buono da mangiare» affianchiamo una terza componente: «bello da vedere», tre aspetti in stretta relazione fra loro, concatenati e interdipendenti”.

Per la costruzione di politiche culturali finalizzate alla promozione di riflessioni comuni si queste ambiti, Fondazione Museo storico del Trentino, Museo etnografico trentino San Michele – METS e la Tsm|step Scuola per il Governo del Territorio e del Paesaggio in collaborazione con la Comunità della Valle dei Laghi si sono impegnate in questo progetto, con scopo di favorire un dialogo inter-istituzionale che connette specializzazioni differenti.

Alessandro de Bertolini

La materia prima alla base della filiera corta del pane della Valle dei Laghi è data dalle varietà di frumento San Pastore e Bologna. La prima è una varietà tradizionalmente utilizzata nella zona. La seconda è una varietà commerciale. Mediante l’uso del grano antico di San Pastore è stato possibile riportare sul territorio un tipo di frumento la cui coltivazione era sostanzialmente scomparsa. Oltre a San Pastore e Bologna, sono state recentemente introdotte anche le varietà Lukullus e Liskamm.

Tutte le fasi del processo produttivo sono presidiate dalle famiglie di coltivatori della Valle dei Laghi: dall’acquisto del seme alla prima lavorazione del suolo, dalla semina alla concimazione organica (letame), dalla mietitura alla trebbiatura, dal confezionamento al trasporto all’essicazione. Quindi, con la materia prima pronta per essere trasformata, inizia la panificazione, destinata alla vendita diretta del prodotto finale al consumatore.

La commercializzazione nell’ambito dei Gruppi di Acquisto Solidale e la “Pagnotta della Valle dei Laghi” del panificio Tecchiolli sono il prodotto finale della filiera corta. Il nome e la forma rotondeggiante, scelti dalle famiglie che la producono, richiamano la tradizione del posto. Cotta in forno a pietra, è ottenuta con farina grezza di alta qualità e una lievitazione naturale. Presenta una bassa percentuale di glutine. Nel 2015 la “Pagnotta della Valle dei Laghi” ha ricevuto una “menzione speciale” dalla giuria del “Premio Artigiano 2015” della Provincia autonoma di Trento.

La Valle dei Laghi si trova in Trentino ed è collocata nell’area sud occidentale del territorio provinciale. Punteggiata di laghi, da cui deriva il nome, collega il capoluogo con il Basso Sarca. Ricchissima di biodiversità, data dalla presenza degli specchi lacustri e dalla circostanza di essere inscritta tra grandi montagne e il lago di Garda, è anche un paesaggio culturale la cui identità è fortemente legata a un’economia agricola: in prevalenza coltivazioni di vite, ma anche la mela, l’ulivo, il mais, la patata e la susina.

Quintali di grano prodotto in Valle dei Laghi	Anno
69	2013/2014
390	2014/2015
390	2015/2016
250	2016/2017
150	2017/2018
180	2018/2019

Il regolamento di coltivazione (fonte: Panificio Tecchiolli e G.A.S. - Gruppo Acquisto Solidale) richiede che i cereali vengano coltivati nel rispetto dei disciplinari della produzione biologica. Tra questi criteri, il rispetto di distanze minime fra colture (per evitare i residui sui cereali), la lavorazione del terreno con 10-15 giorni di anticipo rispetto alla semina, la concimazione organica, la concia della semente (trattando il seme come prodotti a base di rame) e l’esclusione nell’annata precedente sul terreno coltivato di diserbanti/concimi azotati di sintesi, insetticidi e fungicidi (a eccezione di quelli ammessi dal regolamento del biologico).

La pagnotta della Valle dei Laghi Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1164 kJ / 274 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	0,7 g 0,2 g
Carboidrati di cui zuccheri	59 g 5 g
Fibre	1,1 g
Proteine	7,4 g
Sale	1,2 g

In passato erano presenti vaste superfici di coltivazioni a cereali: un'unità paesaggistica che caratterizzava molte aree del Trentino e della Valle dei Laghi. Numerosi riti erano collegati a queste coltivazioni, come anche l'utilizzo di certi strumenti di lavoro nella locale cultura materiale e la diffusione dei ricettari per la consumazione delle pietanze. Successivamente, con la crisi dell'agricoltura alpina e il tramonto della società tradizionale, la coltivazione di cereali è andata incontro a un progressivo abbandono dovuto alla fine dell'autoconsumo, all'affermarsi di un'economia quantitativa di mercato e al prevalere di coltivazioni più redditizie.

La coltivazione di alcuni cereali in Valle dei Laghi come l'orzo e frumento, tuttavia, non è mai completamente scomparsa. Partendo dal recupero di alcuni strumenti tradizionali – una vecchia mietilegatrice e una trebbiatrice statica per la raccolta e mietitura di piccole partite di frumenti – i contadini della valle hanno dato vita alla "Filiera corta del pane trentino", che ha portato anche all'acquisto di un mulino per la macinatura in Valle del frumento prodotto.

Le principali coltivazioni si trovano oggi Masi di Vigo Cavedine, in località Troiana nel Comune di Arco, nelle frazioni di Lon e di Fraveggio nel Comune di Vezzano, in località Vigne nella parte alta del paese di Brusino, nei pressi di Santa Massenza, nel Bleggio e nel Lomaso, nei pressi del paese di Terlago, nella frazione di Lasino.

Numero ettari coltivati a cereali in Valle dei Laghi	**Anno**
3,3 ha	2012/2013
5 ha	2013/2014
19 ha	2014/2015
23 ha	2015/2016
17 ha	2016/2017
13 ha	2017/2018
20 ha	2018/2019

Sono le famiglie del territorio l'anima, il cuore e il motore della "Filiera corta del pane trentino". Sono i contadini e i panificatori che concorrono alla coltivazione del campo, alla produzione, alla trasformazione e alla distribuzione del pane, un prodotto fondamentale dell'alimentazione a cui si attribuisce anche un valore simbolico. Nel 2011 in Valle dei Laghi due agricoltori locali aderiscono al progetto e scelgono di coltivare cereali destinati alla produzione del pane, contribuendo così allo sviluppo della biodiversità e al recupero delle tradizioni, trasformando piccole unità di paesaggio. Negli anni successivi il numero di contadini aumenta, se pur con fasi altalenanti, portando alla nascita di un gruppo significativo di agricoltori sul territorio e alla costituzione di "Goever-associazioni cereali del Trentino".

Nei loro volti e nei loro sguardi sono presenti la storia di una comunità alpina e il rapporto stretto tra natura e cultura. Nei loro percorsi si legge il dialogo ininterrotto tra l'uomo e la terra, tra tradizione e innovazione, tra locale e globale. Nel loro lavoro si ritrovano il radicamento e gli sviluppi di un modello di vivibilità sostenibile per la produzione e per il consumo ottenuto mediante la costruzione del paesaggio agricolo.

Alcuni protagonisti di questa storia sono (in ordine puramente casuale) Corrado, Franco, Gabriele, Eleonora, Elia, Leonardo, Alessandro, Riccardo, Dolores, Paolo, Silvano, Alessio, Massimo, Cinzia, Lara, Tommaso, Bortolo, Aldo, Sergio, Adriano, Daniel, Marco, Luca, Lorenzo, Sara, Lorenza e tutti quelli che non abbiamo menzionato ma per questo non meno protagonisti.

Il termine filiera corta o diretta identifica un insieme di configurazioni di produzione-distribuzione-consumo, come la vendita diretta in azienda, i negozi collettivi degli agricoltori, i mercati contadini, le varie forme di gruppi di acquisto (come ad esempio i G.A.S. - Gruppi di Acquisto Solidale).

La filiera corta è orientata alla produzione qualitativa, mettendo a fattor comune il lavoro di più persone che hanno cura del territorio dove abitano, dove vivono e dove esercitano le loro attività di sostentamento. Di contro ai modelli quantitativi, lontani dalle logiche delle coltivazioni alpine, la filiera corta promuove un'agricoltura di qualità nelle Alpi, antidoto contro lo spopolamento e contro la diffusione dei modelli agricoli industriali mutuati dai distretti produttivi delle pianure, che non possono avere futuro nelle Alpi.

L'idea di costituire nicchie produttive di qualità basate sul lavoro contadino di più famiglie è in grado di condurre, come nel caso della "filiera corta del pane" della Valle dei Laghi, alla realizzazione di buone pratiche e di modelli replicabili. Anche in altre aree delle Alpi, pur se con evidenti differenze rispetto al caso della Valle dei Laghi, sono state proposte azioni di salvaguardia del territorio basate su politiche, misure giuridiche e amministrative volte anche alla valorizzazione delle attività agricole e artigianali: si pensi ai casi di Cervières (comune del Brianzonese), del Queyras (nelle Alpi francesi), della valle di Achen (tra le montagne della Baviera e quelle del Tirolo) e della Grosse Walsertal (una valle laterale del Vorarlberg).

I protagonisti principali di questo modello del "fare assieme" sono le persone tutte, intese sia come singoli individui sia in forma di azienda agricola della Valle dei Laghi, che sono cresciute nell'ultimo decennio anche attorno alla filiera corta del pane.

Numero di persone che coltivano cereali in Valle dei Laghi	**Anno**
2	2011
12	2012/2013
17	2013/2014
30	2014/2015
35	2015/2016
23	2016/2017
16	2017/2018
22	2018/2019
25	2019/2020
15	2020/2021
16	2021/2022

Fondazione Museo storico del Trentino

La Fondazione opera per la valorizzazione della storia della Città di Trento, del Trentino e dell'area regionale corrispondente al Tirolo storico, con la finalità di contribuire alla costruzione della storia e della memoria del Trentino e allo sviluppo di una conoscenza storica che sia fattore culturale di integrazione e di accoglienza. Nell'ambito di queste attività, attraverso il settore di ricerca sulla Storia del territorio dedica particolare attenzione allo studio del paesaggio e dei paesaggi della storia, ponendo l'accento sulle principali trasformazione paesaggistiche che hanno interessato i paesaggi alpini negli ultimi secoli a opera dell'uomo.

Tsm|step Scuola per il Governo del Territorio e del Paesaggio

La Scuola svolge attività di ricerca e di formazione per lo sviluppo della conoscenza e delle competenze necessarie al governo del territorio, dell'ambiente e del paesaggio. Le azioni sono rivolte ad amministratori, tecnici, professionisti, docenti e alunni delle scuole, giovani in inserimento professionale. È la sede operativa dell'Osservatorio del paesaggio trentino a cui assicura il supporto organizzativo, gestionale e logistico.

Museo etnografico trentino San Michele – METS

Il Museo raccoglie, valorizza, cataloga e studia i materiali che si riferiscono alla storia, all'economia, ai dialetti, al folclore, ai costumi e usi (in senso lato) della gente trentina. Gli oggetti conservati sono migliaia, alcuni esposti nelle collezioni permanenti (8.000 circa), altri conservati nei magazzini e valorizzati in occasione di mostre temporanee.
Il percorso di visita del Museo si sviluppa su più livelli: 43 sono le sale espositive, suddivise in 25 sezioni.