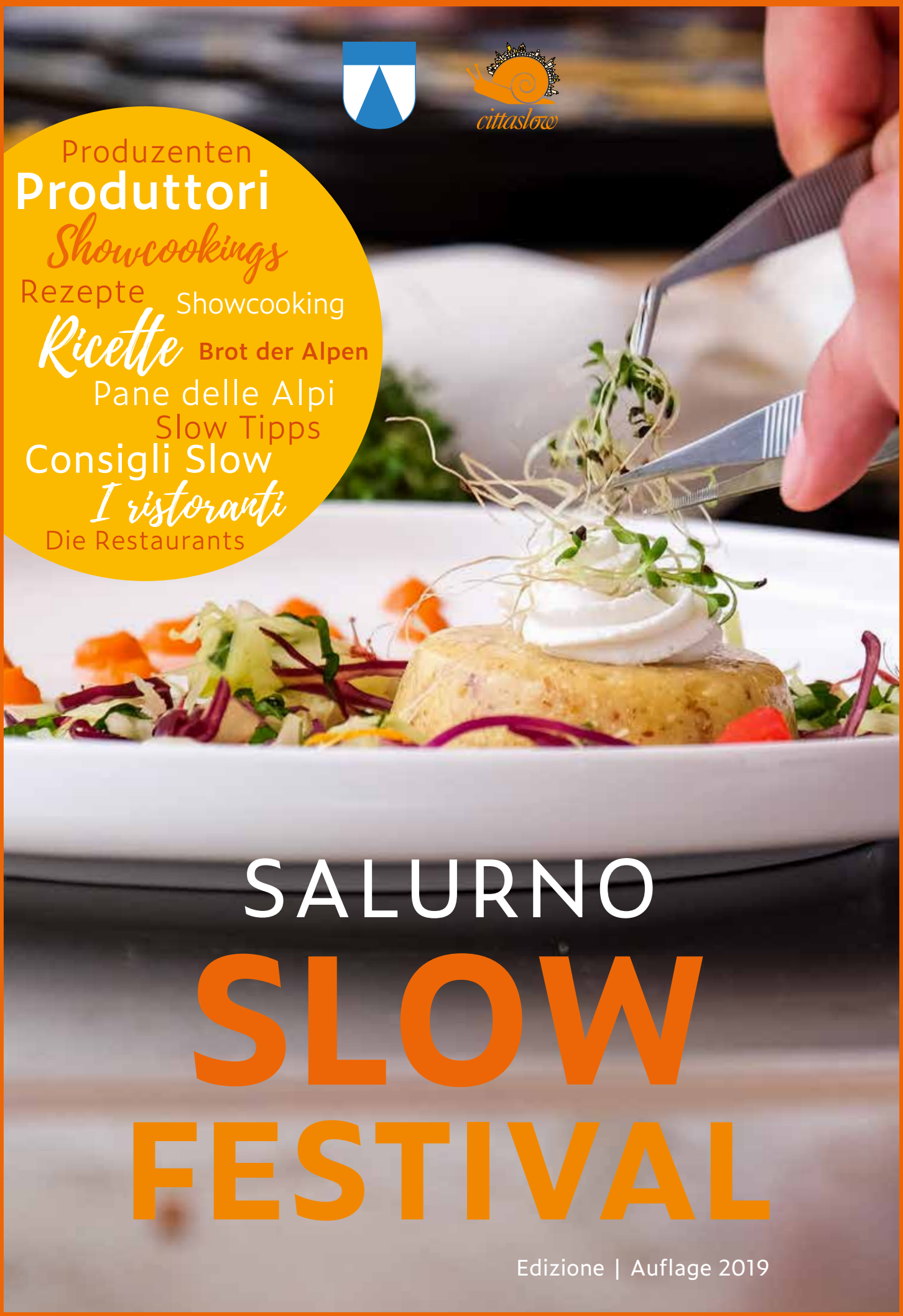


cittaslow

Produzenten
Produttori
Showcookings
Rezepte
Showcooking
Ricette
Brot der Alpen
Pane delle Alpi
Slow Tipps
Consigli Slow
I ristoranti
Die Restaurants

SALURNO
SLOW FESTIVAL

Edizione | Auflage 2019

SALURNO SLOW FESTIVAL

2019

I NOSTRI PRODUTTORI 5
Unsere Produzenten

LE NOSTRE CANTINE 12
Unsere Kellereien

SPETTACOLARI SHOWCOOKING 15
Eindrucksvolle Showcookings

PANE DELLE ALPI 26
Brot der Alpen

CONSIGLI SLOW 30
Slow Tipps

MOSTRE 39
Ausstellungen

SLOW FESTIVAL FOR KIDS 40

I RISTORANTI 41
Die Restaurants

Costruire insieme un futuro *slow*

Cittaslow è diventato un marchio delle città e dei comuni che si impegnano a garantire ai loro abitanti, imprenditori e visitatori una massima qualità di vita.

Ogni abitante è responsabile dell'andamento positivo o negativo del suo comune! Aiutiamo Salorno a ridiventare un paese bello e vivibile, dove vengono conservati le peculiarità, il paesaggio, i prodotti locali e le tradizioni per le generazioni presenti e future.

Vogliamo apprezzare e percepire il nostro paese con consapevolezza e non in modo frenetico.

L'Amministrazione
Comunale di Salorno

Gemeinsam eine *slow* Zukunft aufbauen

Cittaslow gilt als Markenzeichen für Städte und Gemeinden, die sich um die höchstmögliche Lebensqualität für ihre Bürger, Unternehmen und Gäste bemühen.

Jeder Bürger ist seines Dorfes Glückes Schmied! Salurn will wieder zu einem schönen und lebenswerten Dorf werden, wo man die Eigenheiten und das Landschaftsbild, die lokalen Produkte und Traditionen für die gegenwärtigen und nächsten Generationen erhält.

Die Bürger sollen ihr Dorf nicht als schnelllebig empfinden, sondern es zu schätzen wissen und bewusst wahrnehmen.

Die Gemeindeverwaltung
von Salurn

Perché Cittaslow?

Cittaslow è la rete internazionale delle „Città del Buon Vivere".

Salorno è diventata la prima Cittaslow dell'Alto Adige, nell'ottobre 2015, dopo aver soddisfatto i criteri necessari.

Grazie al progetto di Salorno Cittaslow stiamo sviluppando l'identità e le particolarità del nostro territorio nei confronti della popolazione locale, ma anche dei turisti che ci fanno visita.

Vogliamo valorizzare le tradizioni, le attrazioni e i produttori locali, promuovendo Salorno come posto ideale per chi è alla ricerca dell'autenticità e dei piaceri legati alla natura, alla cultura e al buon cibo!

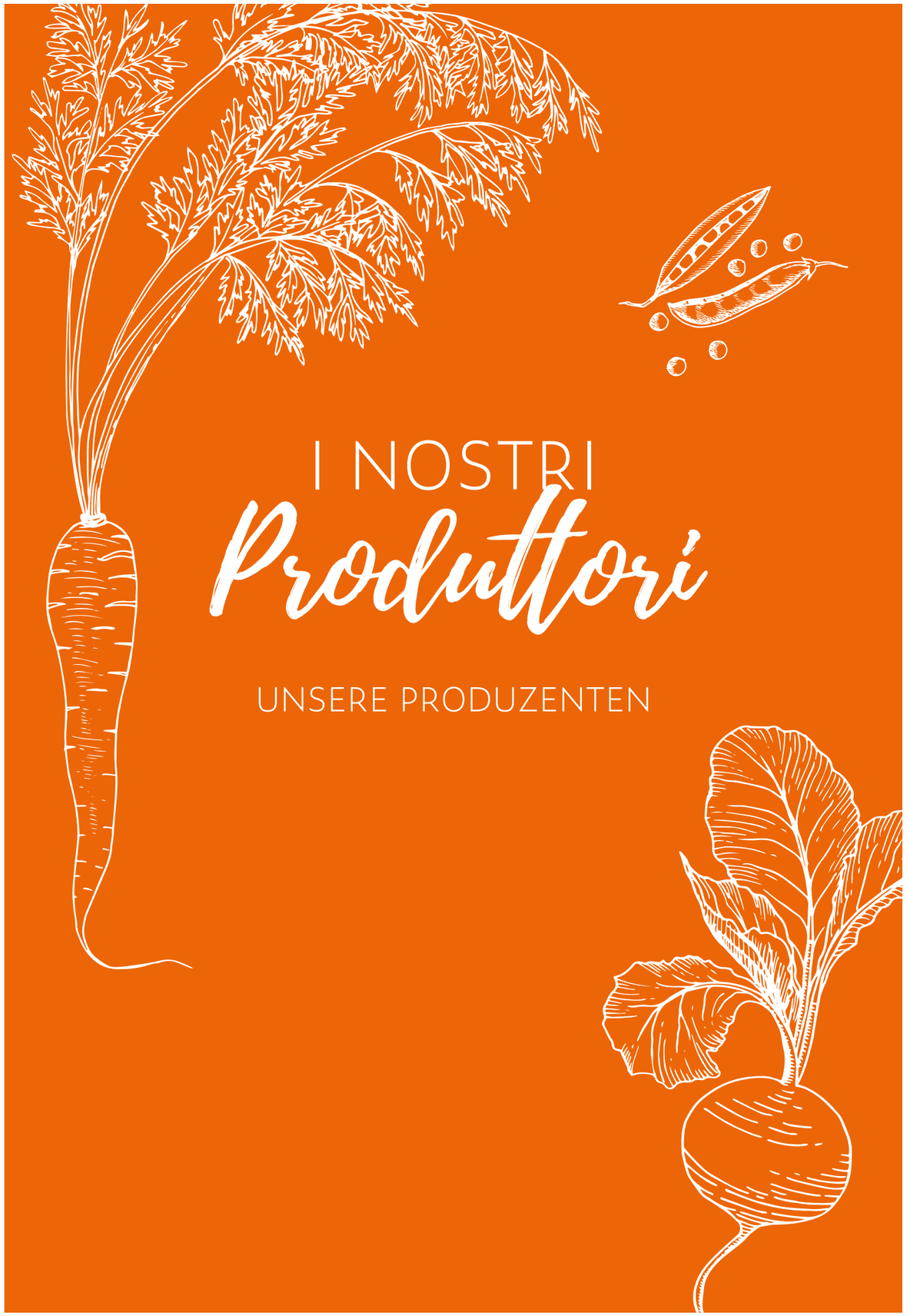
Warum Cittaslow?

Cittaslow ist eine internationale Vereinigung von lebenswerten Städten und Ortschaften.

Salurn hat als erste Südtiroler Gemeinde die notwendigen Kriterien erfüllt und ist seit Oktober 2015 Cittaslow.

Mithilfe des Konzeptes von Cittaslow will Salurn seine Identität und seine Besonderheiten zum Wohle seiner Einwohner, der Betriebe und der Gäste aufwerten. Salurn ist ein traditionsreiches Dorf, das zahlreiche Sehenswürdigkeiten wie die vielen historischen Adelsansitze, die Haderburg, den Wasserfall, den Naturpark Trudner Horn und den Dürerweg aufweist.

Ein idealer Ort also für jene Menschen, die Authentizität und Genuss in Bezug auf Natur, Kultur und gutes Essen suchen!



AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA
BIO-BAUERNHOF

Noàl

www.organicnoal.com
info@organicnoal.com

PUNTO VENDITA

Presso il negozio
"il Mazzolino" a Salorno (BZ)
in Via Trento, 34
Estate solo la mattina
– il resto dell'anno
anche il pomeriggio.

PRODOTTI

Il negozio bio online NOÀL offre una vasta gamma di prodotti biologici ad uso alimentare e cosmetico, alcuni dei quali con il marchio di Qualità Alto Adige.

- Erbe da infusione
- Fiori eduli da cucina
- Sciroppi a base di erbe e fiori
- Sali aromatici
- Mix per brodo vegetale biologico
- Frutta essiccata bio
- Sciroppi naturali
- Confetture bio
- Integratori alimentari
- Cosmetici naturali

I NOSTRI SPECIAL

- **Prodotti a base di Ribes Nero biologico**
- **Prodotti a base di Monarda e Rosa Damascena**
- **Prodotti a base di erbe selvatiche**

WO FINDEN SIE UNS?

Im Geschäft "Il Mazzolino"
in Salurn (BZ) Trientstraße
Nr. 34
Im Sommer nur vormittags –
Ansonsten auch nachmittags.

PRODUKTE

Der Bio-Online-Shop NOÀL bietet eine breite Palette von Bioprodukten, einige davon mit dem Qualitätszeichen Südtirol – für Lebensmittel und Kosmetika, an.

- Kräuter zur Zubereitung von Tee
- Essbare Blütenblätter
- Sirupe aus Blumen und Kräuter
- Küchensalz
- Bio-Gemüsebrühe
- Bio-Trockenobst
- Nahrungsergänzung
- Bio-Kosmetika

UNSERE SPECIALS

- **Bio-Schwarze-Johannesbeer-Produkte**
- **Produkte basierend auf Goldmelisse und Damastrose**
- **Produkte mit Wildkräutern**

NOÁL Azienda Agricola Biologica - Bio Bauernhof
@organicnoal

PASTICCERIA
KONDITOREI

Alla Fontana

PUNTO VENDITA

Via Trento, 36
39040 Salorno (BZ)
+39 0471 884603

ORARIO

08:00 - 12:30

In estate:
08:00 - 12:30, 15:30 - 22:00

PRODOTTI

- Pasticceria artigianale e biscotti
- Cioccolato di alta qualità
- Torte per compleanni, comunioni, matrimoni e altri eventi
- Gelateria artigianale

I NOSTRI SPECIAL

Ricerca e lavorazione di cioccolato di altissima qualità

WO FINDEN SIE UNS?

Trientstraße 36
39040 Salurn
+39 0471 884603

ÖFFNUNGSZEITEN

08:00 - 12:30

Im Sommer:
08:00 - 12:30, 15:30 - 22:00

PRODUKTE

- Selbstgemachtes Gebäck
- Hochwertige Schokolade
- Kuchen für Geburtstage, Kommunionen, Hochzeiten und andere Veranstaltungen
- Handverklich produziertes Eis

UNSERE SPECIALS

Verarbeitung hochwertiger Schokolade

@pasticceriaallafontana

STRANZERHOF

Maso Stranzer

stranzerhof@gmail.com

PUNTO VENDITA

Cauria – Im Tal, 1
39040 Salorno (BZ)

WO FINDEN SIE UNS?

Gfrill – Im Tal, 1
39040 Salurn (BZ)

I NOSTRI PRODOTTI

- Miscele d'erbe
- Mix per sciroppi naturali
- Sali alle erbe, ai fiori, al vino e ai funghi porcini
- Cuscini alle erbe e cuscini con fieno di montagna

UNSERE PRODUKTE

- Kräutermischungen
- Mischungen für natürliche Sirupe
- Kräuter-, Blüten-, Wein- und Steinpilzesalz
- Kräuterkissen und Bergheukissen

I NOSTRI SPECIAL

Confezioni regalo con materiali semplici, naturali e del posto.

UNSERE SPECIALS

Geschenkpackungen aus einfachen, heimischen, naturbelassenen Materialien.

SOC. COOP. AGRICOLA

La Zagara di Castiglia

lazagaradicastiglia@hotmail.com
@LaZaragaArance

PUNTO VENDITA

Piazza Cesare Battisti, 6
39040 Salorno

Viale de Gasperi 58
Cles (TN)

WO FINDEN SIE UNS?

C. Battisti-Platz, 6
39040 Salurn

Viale de Gasperi 58
Cles (TN)

PRODOTTI

Prodotti ortifrutticoli dalla Sicilia

PRODUKTE

Obst- und Gemüseprodukte aus Sizilien

CREAZIONI DI SIDRO
CIDERVARIATIONEN

Floribunda

www.floribunda.it
info@floribunda.it

IL NOSTRO MASO BIOLOGICO
Via A. Moro, 2
39040 Salorno

VENDITA
Su richiesta vi accogliamo molto volentieri con assaggi da noi al maso!

Inoltre ci trovate in alcuni negozi bio in Alto Adige e nello shop online della Bottega dei Contadini.

I NOSTRI PRODOTTI
- BIO Sidro alla Mela
- BIO Sidro ai Fiori di Sambuco
- BIO Sidro alla Cotogna
- BIO Ginger Cider

IL NOSTRO SPECIAL
Ginger Cider

UNSER BIOHOF
Aldo-Moro-Straße 2
39040 Salurn

VENDITA
Gerne heißen wir Sie auf Anfrage bei uns am Hof willkommen!

Zudem finden Sie uns in zahlreichen Bioläden Südtirols und im Onlineshop des Vinschger Bauernladens.

UNSERE PRODUKTE
- BIO Apfel Cider
- BIO Holunder Cider
- BIO Quitten Cider
- BIO Ginger Cider

UNSER SPECIAL
Ginger Cider

MARIAGRAZIA UND CHRISTIAN GIOVANETT
MARIAGRAZIA E CHRISTIAN GIOVANETT

Maso Römerhof

@traminerplent
christianom513@gmail.com

PUNTO VENDITA
Via Andreas Hofer, 48
39040 Termeno
s. Strada d. Vino

Tel. 339 5955989

PRODOTTI
- Farina di polenta
- Farina di polenta integrale
- Farina di mais bianco integrale
- Farina bianca per mosa

I NOSTRI SPECIAL
Coltiviamo un'antica varietà di mais che fino a 50 anni fa in Bassa Atesina era conosciuta con il nome di "Tirggplent". Lavorata secondo antichi metodi, da questa pannocchia dal tipico colore arancione scuro nascono tre varietà di farina di mais senza glutine.

WO FINDEN SIE UNS?
Andreas-Hofer-Str. 48
39040 Tramin
a. d. Weinstraße

Tel. 339 5955989

PRODUKTE
- Polentamehl
- Vollkorn-polentamehl
- Weisservollkorn-polentamehl
- Muasmehl

UNSERE SPECIALS
Wir bauen eine alte Maissorte an, die bis vor 50 Jahren im Südtiroler Unterland als „Tirggplent" bekannt war. Die sortentypisch orangeroten Maiskörner werden nach mehreren traditionellen Arbeitsgängen („oklaubn", „tschilln", „aufhängn", „omochn") in der hofeigenen Steinmühle zu drei verschiedenen glutenfreien Maismehlarten gemahlen.

LE NOSTRE *Cantine*

UNSERE KELLEREIEN

PATRICK UCCELLI

Dornach

DORNACH - PATRICK UCCELLI
Via Dornach, 12 - 39040 Salorno/Salurn (BZ)

Tel. +39 338 69 73 946
info@ansitzdornach.it
www.ansitzdornach.it

I NOSTRI VINI

- IGT Vigneti delle Dolomiti - Pinot Bianco
- IGT Vigneti delle Dolomiti - Pinot Nero
- IGT Mitterberg Gewürztraminer
- Vino Bianco da vitigni resistenti
- Vino Rosso da vitigni resistenti
- Vino bianco macerato

AGRICOLTURA BIODINAMICA

L'agricoltura biodinamica è molto più di una tecnica agricola.
Per noi rappresenta un processo di sviluppo, che passa dai vigneti, agli orti, agli animali fino ad arrivare a noi.

UNSERE WEINE

- IGT Vigneti delle Dolomiti - Pinot Bianco
- IGT Vigneti delle Dolomiti - Pinot Nero
- IGT Mitterberg Gewürztraminer
- Vino Bianco aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten
- Vino Rosso aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten
- Maischevergoren oder auch „Orange" - Wein

BIODYNAMISCHE LANDWIRTSCHAFT

Biologisch-dynamische Landwirtschaft ist mehr als eine Bewirtschaftungsweise. Für uns ist es ein steter Prozess der Weiterentwicklung – vom Boden, über die Weinberge, Gärten und Tiere, bis hin zu uns selbst.

Via Albrecht Dürer, 3
Fr. Pochi, 39040 Salorno (BZ)

tel +39 0471 889097
www.haderburg.it
info@haderburg.it

I NOSTRI VINI

Le fertili terre che sovrastano Salorno godono di condizioni climatiche eccellenti per la produzione di spumanti e vini rossi e bianchi dal carattere deciso.

- **Spumanti**
  Brut - Pas Dosé - Rosè - Riserva
- **Hausmannhof**
- **Selection**
- **Obermairlhof**

AGRICOLTURA BIODINAMICA

Per noi biodinamica significa vivere con uno stile consapevole e passionale, senza riserve, trasmettendo tutto questo al lavoro quotidiano nei campi e in cantina, affinando la filiera della produzione del nostro vino. Una filosofia che ci ha portato a riconoscimenti e premi nazionali ed internazionali dei nostri vini e spumanti.

Albrecht Dürer Weg, 3
Fr. Buchholz, 39040 Salurn (BZ)

tel +39 0471 889097
www.haderburg.it
info@haderburg.it

UNSERE WEINE

Oberhalb von Salurn schaffen uraltes Rebland und gute klimatische Bedingungen die notwendigen Voraussetzungen für charaktervolle Rot- und Weißweine und Sekte.

- **Sekte**
  Brut - Pas Dosé
  Rosè - Riserva
- **Hausmannhof**
- **Selection**
- **Obermairlhof**

BIODYNAMISCHE LANDWIRTSCHAFT

Der höchste Grundsatz des landwirtschaftlichen Betriebs ist der Mensch, der die Phänomene ganzheitlich zu deuten weiß und die agronomische Kultur mit ethischen und ästhetischen Prinzipien integriert. Eine Philosophie, die uns zu nationalen und internationalen Auszeichnungen und Preisen für unsere Weine und Sekte geführt hat.

AZIENDA AGRICOLA
WEINGUT

Haderburg

TENUTA ANSITZ *CEO*

TENUTA CEO
Via Asilo, 9
39040 Salorno (BZ)
Alto Adige, Italia

www.ceo-wine.it
info@ceo-wine.it

CONTATTO
Durante l'orario di apertura della nostra enoteca siamo reperibili al numero:
+39 329 9377504

I NOSTRI VINI
- Chardonnay
- Cabernet
- Merlot
- Lagrein
- Ruländer

LA NOSTRA ENOTECA
All'interno della nostra cantina abbiamo la vinoteca di proprietà, nella quale proponiamo i nostri vini per la degustazione e per l'acquisto. All'interno della stessa, nel giardino o in terrazza, nelle serate di estate serviamo anche merende al tagliere originali e tipiche con speck, insaccati e formaggi di nostra produzione.

ANSITZ CEO
Kindergartenstraße, 9
39040 Salurn (BZ)
Südtirol, Italien

www.ceo-wine.it
info@ceo-wine.it

KONTAKT
Telefonisch erreichen Sie uns während der Öffnungszeiten der Schänke unter
+39 329 9377504

UNSERE WEINE
- Chardonnay
- Cabernet
- Merlot
- Lagrein
- Ruländer

UNSERE VINOTHEK
Der Kellerei angeschlossen ist die eigene Vinothek, wo unser Wein verkostet und gekauft werden kann. Hier kann man in gemütlicher Runde, im Sommer im Garten und auf der Terrasse, auch eine original Tiroler Brettljause genießen. Speck, Wurst und Käse stammen aus eigener Produktion.

CANTINA SALORNO KELLEREI SALURN *Salorno*

Via Trento, 15
39040 Salorno (BZ)

TOLLOY
Tolloy è una linea di pregiati vini dell'Alto Adige nata dalla collaborazione di Mezzacorona con la Cantina di Salorno.

I NOSTRI VINI
- Pinot Bianco
- Pinot Nero
- Pinto Grigio
- Gewürztraminer

Trientrstraße 15
39040 Salurn (BZ)

TOLLOY
Tolloy ist eine Linie edler Südtiroler Weine, die aus der Zusammenarbeit von Mezzacorona mit der Kellerei Salurn hervorgegangen ist.

UNSERE WEINE
- Weißburgunder
- Blauburgunder
- Pinto Grigio
- Gewürztraminer

Scopri di più sul Gruppo Mezzacorona
www.gruppomezzacorona.it/ t/i-marchi/tolloy

SPETTACOLARI *Showcooking*

EINDRUCKSVOLLE SHOWCOOKINGS

Moderazione di | Moderation von **Josi Kosta**

MODULAR KITCHEN SUPPLIED BY

JOKODOMUS

WE LOVE COOKING: OUTDOOR & INDOOR

Modular Kitchen | Outdoor Kitchen
Cooking stations | Kitchen carts

www.jokodomus.com
0039 0471 884148
info@jokodomus.com

Staatsstraße 37
via Nazionale
39040 Salurn Salorno BZ

Seiser Alm I Alpe di Siusi - Sudtirol Dolomites

A cura di Niccolò Guidi - Nuova Neue Serpan

LE MIE RICETTE

LA MIA TORTA LINZER

Ingredienti
- 150 gr uovo intero
- 180 gr zucchero semolato
- 250 gr burro morbido
- 8 gr lievito baking
- 50 gr fecola di patate
- 250 gr farina grano saraceno fine
- 150 gr granella nocciole
- 5 gr cannella
- Marmellata lamponi

Procedimento
Impastare le uova insieme con lo zucchero, finche' non si ottiene una crema spumosa. Aggiungere il burro morbido e montare bene (quando la massa resta aggrappata alla frusta vuol dire che e' ben montato).

A parte, setacciare la farina di saraceno, la fecola e il lievito bak. Aggiungere la granella di nocciole, mescolare a mano e poi versare il tutto nel composto. Miscelare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

In una tortiera precedentemente infarinata, creare con il composto una base alta circa 1cm utilizzando un sac a poche, stendere sopra uno strato di marmellata di lampone e sempre con un sac a poche a bocchetta stretta creare una griglia. Infine adagiare sul bordo le nocciole tostate e affettate. Cuocere a 180 gradi per 40 min.

LA MIA TORTA DI MELE & NOCI

Ingredienti
- 150 gr uovo intero
- 180 gr zucchero
- 250 gr burro morbido
- 8 gr lievito baking
- 50 gr fecola
- 250 gr farina grano saraceno
- 600 gr di mele a cubetti
- 100 gr noci tritate fine

Procedimento
Impastare le uova insieme con lo zucchero, finché' non si ottiene una crema spumosa. Aggiungere il burro morbido e montare bene (quando la massa resta aggrappata alla frusta vuol dire che e' ben montato).

Setacciare a parte la farina di saraceno, la fecola e il lievito bak. Mescolare a mano e poi versare il tutto nel composto. Miscelare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungere le mele tagliate a cubetti e le noci, mescolando il composto a mano. In una tortiera infarinata con diametro 20cm e altezza 5cm, depositare 700gr di prodotto e decorare la superficie con mele tagliate a fettine sottili. Cuocere a 180 gradi per 45 min. Circa

CHEF Luca Galli

Cucina Alpina Slow
Salorno incontra Livigno

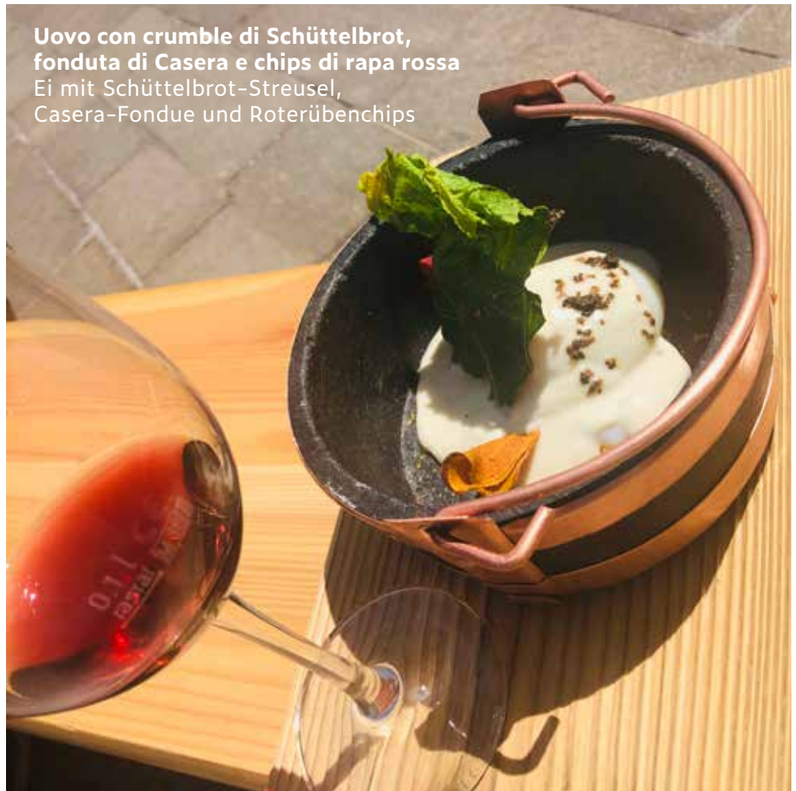
Alpine Slow Küche –
Salurn trifft auf Livigno

Hotel Ristorante Camino & Ristorante La Pòsa a Livigno

◂ **Hamburger di cervo con pan da còl, mousse alla nocciola e maionese ai fiori di montagna**

Hirschburger mit Pan da Còl, Haselnussmousse und Mayonnaise mit Bergblumen

@livinglivigno
www.livinglivigno.com



Uovo con crumble di Schüttelbrot, fonduta di Casera e chips di rapa rossa
Ei mit Schüttelbrot-Streusel, Casera-Fondue und Roterübenchips

CHEF Jörg Trafoier

▲ **La Zuppa di Pane della Val Venosta**
Die Vinschger Brotsuppe

Chef stellato del Ristorante Kuppelrain di Castelbello

Sternekoch vom Restaurant Kuppelrain in Kastelbell

CONTEST
FINGER FOOD

I membri della Giunta di Salorno si sfidano ai fornelli per creare il miglior stuzzichino slow.

Die Mitglieder des Gemeindeausschusses von Salurn fordern sich gegenseitig in der Küche heraus, um den besten Slow Snack zu zubereiten.

SHOWCOOKING

EINFACH UND LECKER...
SO WIE FRÜHER!

SEMPLICE E GUSTOSO...
COME UNA VOLTA!

Nonni e nipoti insieme in cucina con Niccolò Guidi, tecnico dimostratore. In collaborazione con Nuova Serpan.

Großeltern und Enkel zusammen in der Küche, geführt von Niccolò Guidi. In Zusammenarbeit mit Nuova Serpan.

Nuova Neue Serpan nasce nel 1982 come azienda che commercializza materie prime e semilavorati per panifici e pasticcerie.

Nel 2013 Nuova Neue Serpan costruisce la nuova sede a Salorno, con dimensioni più importanti (2200 mq di cui più della metà con celle a temperatura controllata), contemporaneamente realizza un laboratorio sperimentale gestito dal responsabile tecnico Niccolò Guidi, dove si svolgono dimostrazioni di nuovi prodotti e corsi pratici per affiancare il professionista nella crescita della sua attività.

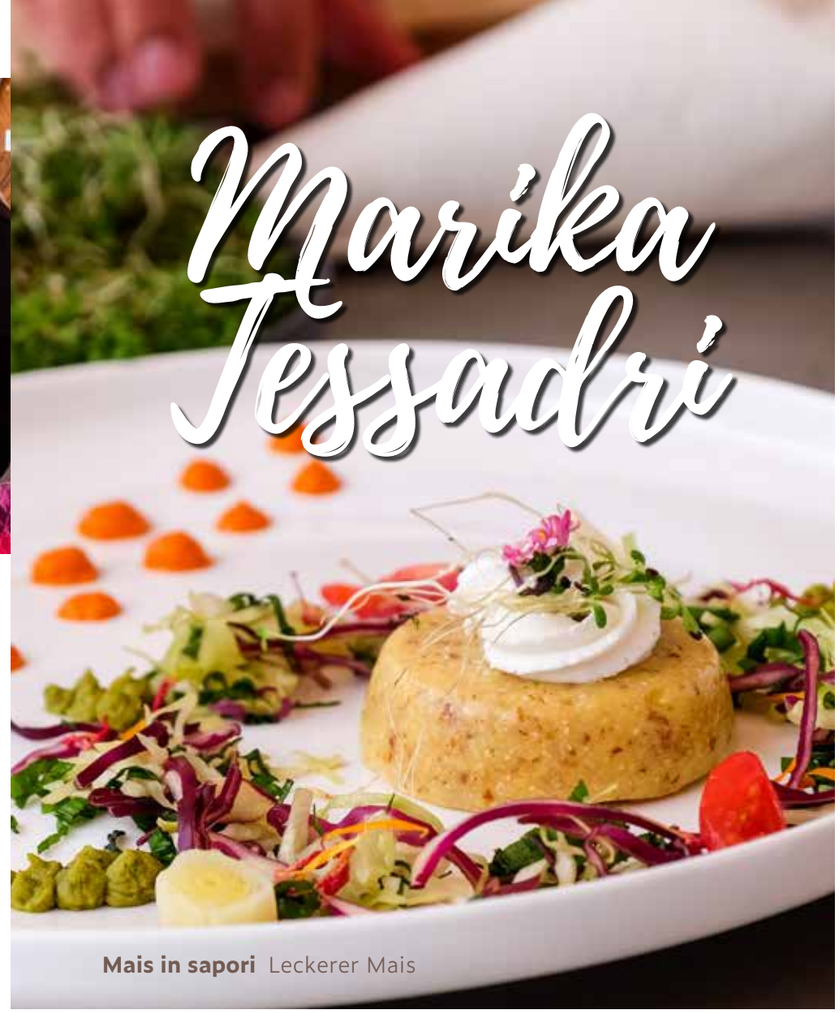
Il nostro obbiettivo e quello di portare ogni giorno al professionista nuove idee e prodotti innovativi, ricercando la qualità per una crescita comune.

Dulcisss in forno

Il brunch della domenica: Ispirazioni dolci e salate con Leyla Farella, fondatrice nel 2011 del Blog "Dulcisss in forno" e co-autrice del libro di Giallo Zafferano.

Der Sonntagsbrunch mit Leyla Farella: Süße und salzige Inspiration. Gründerin des Blogs „Dulcisss in forno" und Mitautorin des Buches von „Giallo Zafferano".

www.dulcisss.it



Marika Tessadri

Mais in sapori Leckerer Mais

A pranzo con Marika Tessadri. Perché la cucina ci rende felici e lo sa bene la nostra foodlover locale.

Mittagessen mit Marika Tessadri. Das Kochen macht uns glücklich, unsere Salurner Foodbloggerin Marika Tessadri ist damit bestens vertraut.

@maz_kochenmachtgluecklich

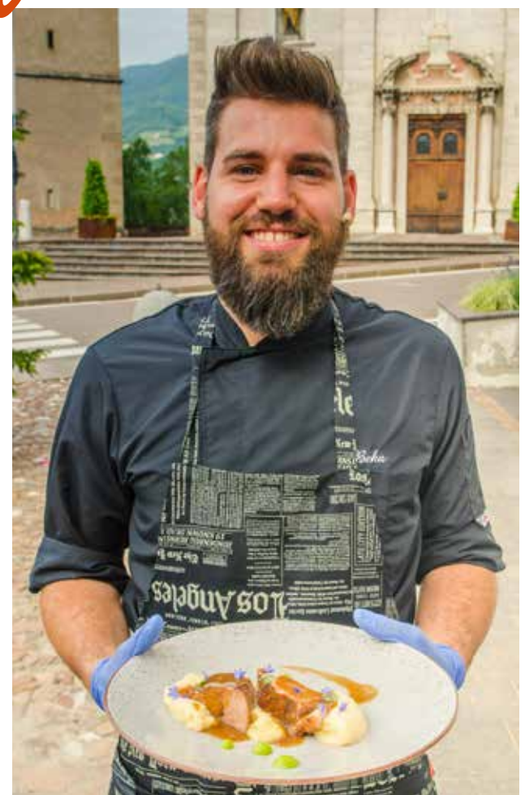
Trota scottata con nocciole, mousse di piselli, nocciole croccanti e chips di patate viola
Gebratene Forelle mit Haselnüssen, Erbsenmousse, knusprigen Haselnüssen und lila Kartoffelchips

Le nuove generazioni di Salorno... con quel tocco in più!

Die neuen Generationen von Salurn... mit dem gewissen Extra.

Ristorante/Restaurant Pizzeria Jolly Salorno/Salurn

CHEF *Alessandro Dalvit <Beka>*



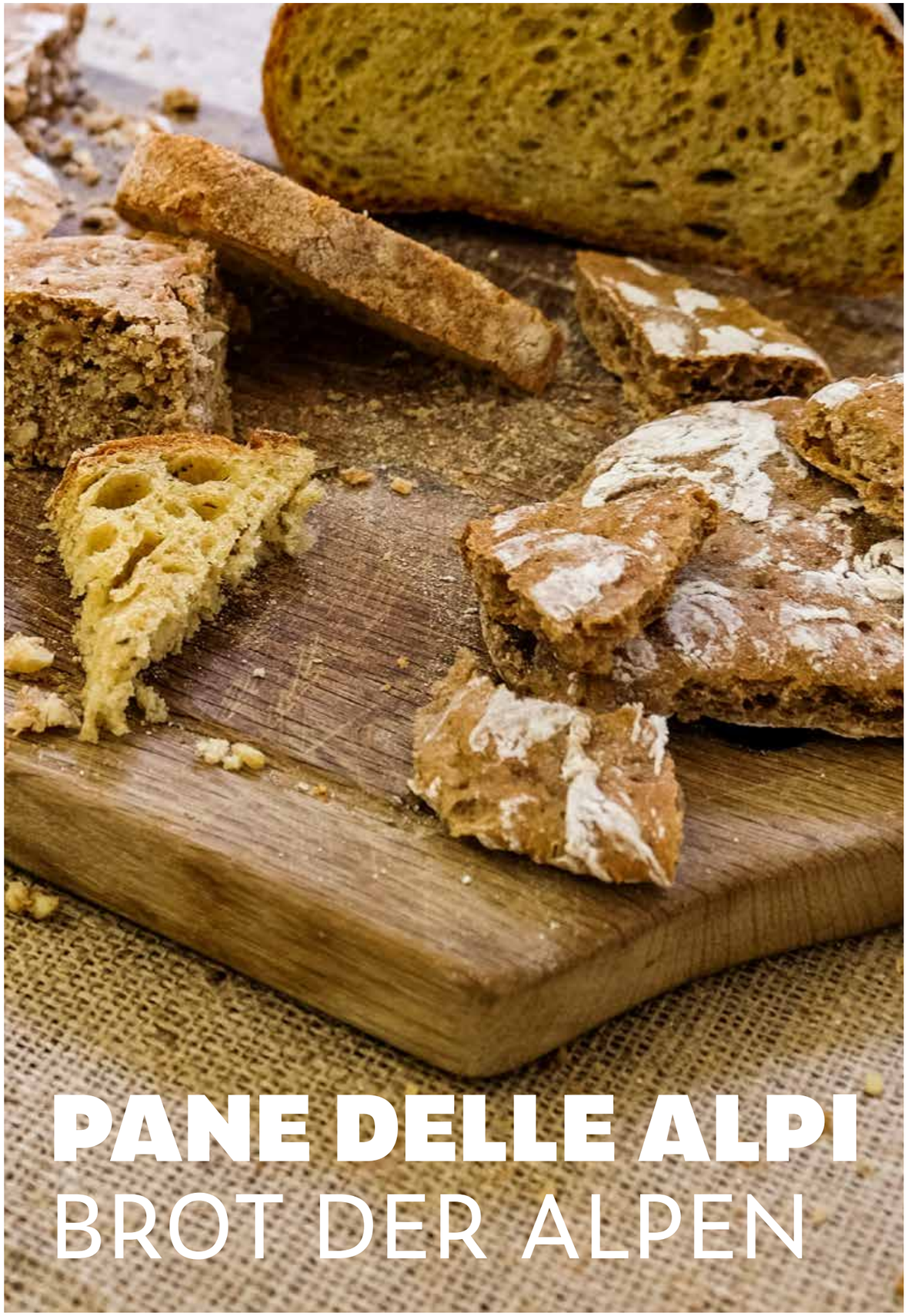
FUSION STYLE DINNER SHOW CHEF *Burkhard Bacher*

◂ **Salmerino alpino leggermente affumicato, crema al prezzemolo, rapa bianca marinata, olio alla paprika e streusel di mandorle salate**

Leicht geräucherter Alpen-Saibling, Petersiliencreme, marinierter Rettich, Paprikaöl, Streusel von der Salzmandel

Lo chef da una stella Michelin del "Kleine Flamme" di Vipiteno ci ha regalato la magia della sua cucina fusion unendo l'Alto Adige all'Oriente in uno show culinario esclusivo.

Der mit einem Michelin- Stern ausgezeichnete Koch vom Restaurant „Kleine Flamme" in Sterzing vermittelte die Magie seiner Fusionsküche und vereinte Südtirol und den Osten in einer exklusiven kulinarischen Show.



Slow Food ALPI - BIO

A cura di Alessandra Telch

IL PROGETTO SPECIALE DEDICATO AL PANE

Dalla collaborazione tra Salorno Cittaslow e Slow Food Trentino Alto Adige Südtirol

La manifestazione è stata occasione d'incontro e intensa collaborazione tra Slow Food Trentino Alto Adige - Südtirol e l'amministrazione locale. Sin dal primo momento abbiamo riscontrato l'interesse della Giunta e degli altri membri del gruppo di lavoro che si riuniva periodicamente per organizzare la manifestazione a temi quali la salvaguardia dell'artigianato e di un modello agricolo sostenibile, in questo particolare caso attraverso la promozione di un pane di qualità.

Il momento dell'inaugurazione è stato significativo in questo senso, perché abbiamo avuto la possibilità di presentarci al pubblico, condividendo il programma delle attività organizzate ma soprattutto rendendo manifesto il legame nato tra i membri del gruppo di lavoro stessi.

Attraverso una collaborazione con Alpi Bio è stato possibile dare spazio ad una mostra sul tema del pane di cultura alpina, per far riscoprire le qualità di una pianificazione sostenibile dal punto divista ambientale e soprattutto capace di offrire prodotti salutari che rispecchiano le tradizioni locali. L'esposizione è stata visitata da una moltitudine di persone, e sono stati distribuiti più di 200 opuscoli riportanti i contenuti della mostra. A quest'ultima era strettamente collegata la tavola rotonda del sabato mattina, nell'ambito della quale esperti di nutrizione e cereali coltura presentando ciascuno un interessante approfondimento su temi legati alla panificazione e il rapporto tra cibo e salute.

Con l'aiuto della condotta dell'Alto Adige, Slow Food ha partecipato al programma di show-cooking portando l'esperienza dello Chef Trafoier del ristorante Kuppelrain di Castelbello. Anche la sua ricetta, la zuppa di pane della Val Venosta, è testimonianza dell'attenzione per la panificazione tradizionale e per i prodotti del proprio orto e carne di razza locale (Grigio Alpina) allevata in maniera sostenibile. Abbinare questo piatto con un vino della cantina Haderburg ha permesso di risaltarne ancor più le qualità.

Particolarmente significativa è stata l'esperienza al maso Crozzol con Elke e Dieter, che hanno raccontato la loro attività e mostrato un esempio di panificazione con i cereali coltivati da loro stessi.

Coloro che hanno partecipato alla piacevole camminata della domenica hanno avuto la possibilità di mettere le mani in pasta per portarsi a casa il frutto di una lunga lievitazione. Il successo riscontrato ha ricordato all'associazione regionale di come siano affascinanti la filosofia e la pratica Slow, incoraggiandoci nel perseguire il nostro obiettivo: una filiera del pane sostenibile dal punto di vista ambientale ed economico che connetta agricoltori, panettieri e consumatori, di modo che tutti possano trarre vantaggio da un prodotto nato e lavorato localmente, di alta qualità.

L'associazione è ancora poco conosciuta nel Comune di Salorno e nei paesi circostanti, ma abbiamo riscontrato interesse in chi ha partecipato alle attività proposte, chi ha visitato la mostra,chi è passato allo stand di Slow Food e ha assistito all'intervento sul tema del teff e del pane di segale.

L'intenzione è quella di continuare questo percorso con il Comune all'insegna dell'educazione alimentare e della promozione di filiere sostenibili con il Comune, dando opportunità al territorio di sviluppare le proprie competenze in questo senso.

Ein reichhaltiges Programm
mit einem außergewöhnlichen Protagonisten:

Qualitätsbrot

FÜHRUNG

„Wanderung durch die Produktionskette“
Besuch des Crozzolhofes und Brotzubereitung.

MASO CROZZOL

Visto il grande successo riscosso veranno organizzate nuove visite guidate al Maso Crozzol.

CROZZOLHOF

Aufgrund des großen Erfolgs werden neue Führungen zum Crozzolhof organisiert.

Elke Pedergnana Oberhofer
Crozzolweg 1
39040 Salorno / Salurn

Tel. +39 338 886 87 78
info@crozzol.it
slowfoodtaas@gmail.com

RUNDER TISCH

„Brot der Alpen, ernährungstechnische und landwirtschaftliche Identität“

Moderator: Dr. Angelo Giovanazzi von Alpi Bio.

Referenten: Prof. M. Gobbetti von der Freien Universität Bozen; Prof F. Mattivi von der E. Mach-Stiftung; Dr. M. Pramsohler des Versuchszentrums Laimburg.

Mitarbeit von R. Schwienbacher

AUSSTELLUNGEN

Brot der Alpen
„Gehweg der Kultur“

PROGETTO

„Pane Cauria - Dai cereali al pane“
Brotprojekt Gfrill
Vom Korn zum Brot

Comitato Civico Cauria
Bürgerkomitee Gfrill

VORTRAG UND VERKOSTUNG

Die Kunst der Brotherstellung kennenlernen

„Vom Teff zum Roggenbrot, die Kultur der Gärung des Getreides am Ursprung des Brotes der Alpen“

Angelo Carrillo

Dalla semina alla macina

Testimonianza e dimostrazione con un piccolo mulino a cura di Giovanni Pezzini.

Von der Aussaat bis zum Mahlen

Erklärung und Vorführung mit einer kleinen Mühle durch Giovanni Pezzini

AZIENDA AGRICOLA PEZZINI
Via Roen, n.53 - 38011 - Amblar (TN)
Via Manzoni, n.12 - 38011 - Sarnonico (TN)
aziendaagricolapezzini@gmail.com
www.dalgranalpan.com

BROT BACKEN MIT KINDERN

Deutschsprachige Mittelschule Salurn und Fachschule für Hauswirtschaft Neumarkt

Auch für Kinder spielte das Thema Brot „Vom Korn zum Brot“ und „Brot backen“ bei der heurigen Ausgabe des Slowfestivals eine zentrale Rolle. Zwei erste Klassen der deutschsprachigen Mittelschule Salurn durften an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung ihre eigenen Frühstücksbrötchen backen.

Wichtige Ziele dieses nachhaltigen Projekts waren dabei die Ernährungsgewohnheiten von Kindern positiv zu beeinflussen und sie für gesunde Varianten des täglichen Brotes zu begeistern. Die Schülerinnen und Schüler erhielten dabei Grundkenntnisse zum Korn und zur Hefegärung. Sie durften das Getreide selbstständig in der Mühle mahlen und mit den notwendigen Zutaten wie Hefe, Wasser, Kräuter und Salz Brötchen frisch zubereiten.

Das selbst hergestellte gesunde Vollkornbrot schmeckte den Heranwachsenden sehr gut und war etwas ganz Besonderes. Selbstverständlich erhielten die Kinder auch Rezepte, damit sie gemeinsam mit ihren Eltern zu Hause ihre Frühstücksbrötchen zubereiten können.

Alex Mazzon
Jakob Franceschini
Johanna Plasinger Scartezzini
Giuseppe Simeoni

KlimaCaffe

Sviluppare assieme un futuro *Slow* per Salorno

Al Klimacaffe, abbiamo parlato insieme a voi di agricoltura sostenibile, benessere urbano, impatto ambientale e innovazione per un Salorno sostenibile.

I risultati delle vostre idee verranno presentati al comune di Salorno.

Gemeinsam die Zukunft von Salurn *Slow* gestalten

Beim Klimacaffe haben wir uns über nachhaltige Landwirtschaft und Mobiliät unterhaltet, sowie über ökologische Auswirkungen und Innovation für ein nachhaltiges Salurn.

Die Ergebnisse werden von uns gesammelt und in der Gemeinde präsentiert.

Moderiert von – Moderato da
Johanna Plasinger Scartezzini

Klimacaffe Salurn
8.6.2019

ZERO WASTE LIFESTYLE

Müllminimierung, aber wie?

Wenn von Müll die Rede ist, dann denken viele in erster Linie immer an Kunststoffmüll **(Plastik)**, vielleicht auch an Restmüll oder an Recycling von Papier, Glas und Metallen. Doch das ist zu kurz gedacht. Der Kerngedanke von Zero Waste ist nicht nur die Vermeidung von Müll. Bei Zero Waste (Leben ohne Müll) geht es auch um die Schonung unserer nur in begrenzter Menge zur Verfügung stehenden Ressourcen.

Jedes Produkt benötigt wertvolle Ressourcen (Material, Chemikalien, Wasser, Energie, Flächen) und zwar von der Herstellung bzw. Anbau bis hin zu Transport, Lagerung, Verkauf und Entsorgung oder Recycling. Und all diese Prozesse haben einen Einfluss auf unser Ökosystem und belasten es mehr oder weniger stark. Das gilt für alles, was wir kaufen, für Kunststoffprodukte ebenso wie für Lebensmittel.

Wenn wir mal berücksichtigen...

- wie weit der zerstörerische **Klimawandel** (Erderwärmung) durch menschliches Handeln schon fortgeschritten ist,
- wie weit einige **Lebensmittel transportiert** werden und wie viel Energie dafür notwendig ist,
- wie viel **Regenwald** immer noch für Palmöl, Futtermais und Tierhaltung (Fleischerzeugung) gerodet wird und unter welch erbärmlichen Bedingungen Bauern teilweise unsere importierten Lebensmittel anbauen,
- wie stark die **Biodiversität zurückgeht**, weil unsere Lebensräume immer mehr verarmen, wie **wenig naturbelassene Flächen** es noch gibt und welch starkem Druck auch unsere Naturlandschaft für die Erschließung für Landwirtschaft, Tourismus und Wohnbau ausgesetzt ist,
- wie stark wir unser **Grundwasser belasten** mit der **Überdüngung** unserer Felder durch Gülle und synthetischen Düngern und wie sehr wir unsere Böden auslaugen, um noch mehr produzieren zu können,
- wie viel Qualen für Tiere es durch **Massentierhaltung** gibt,
- und wenn man bedenkt, dass weltweit heute immer noch **Menschen VERHUNGERN**, weil sie schlichtweg gar nichts zu essen haben, ist es doch wirklich erstaunlich, dass laut Caritas jeder Europäer und Amerikaner im Schnitt jährlich 100 Kilogramm noch genießbarer Lebensmittel wegwirft.

Lebensmittel sind nicht einfach nur biologisch abbaubarer Müll, wenn sie nicht gegessen werden. Sie sind verschwendete Ressourcen, die ökologische Folgen haben. Natürlich macht es keinen Sinn, die übrig gebliebenen (und manchmal verfallenen) Lebensmittel nach Afrika zu schicken. Es macht aber durchaus Sinn **nur so viel zu kaufen, wie man kurzfristig verzehren wird**. Lebensmittelverschwendung ist mitverantwortlich für Klimawandel, zunehmende Dürreperioden, Wüstenausbreitung, Landraub, Grundwasserverseuchung durch immer größere Tierzuchtbetriebe usw.

Fast die Hälfte der Lebensmittelabfälle werden als vermeidbar eingeschätzt und ein großer Teil der Lebensmittelabfälle fallen im privaten Haushalt an. Viele Supermärkte – auch in Südtirol – spenden mittlerweile Lebensmittel, die abgelaufen, aber noch einwandfrei verzehrbar oder nicht mehr ganz frisch sind, für **Suppentafeln**. Sensibilisierung der Verbraucher und Umstellung unserer Gewohnheiten sind notwendig, damit weniger Essbares in der Tonne landet.

Hier nun die **nützlichen Tipps**, die beim **KLIMA-CAFE 2019 zum Thema Zero Waste Lifestyle** diskutiert bzw. angeregt wurden:

TIPPS ZUR MÜLLVERMEIDUNG

- Kaufen Sie nur das, was auf der **Einkaufsliste** steht.
- Kaufen Sie Getränke (Säfte, Bier, Mineralwasser) nur in **Pfandflaschen.**
- **Kaufen Sie** Obst, Gemüse, Eier, Honig, auch Wurst, Käse und Speck **auf dem Bauernmarkt** oder direkt vom Bauern und vorzugsweise aus biologischer Landwirtschaft
- **Kaufen Sie Lebensmittel Jahreszeiten gerecht. Berücksichtigen Sie die Transportwege:** Sie brauchen keine Erdbeeren zu Weihnachten (auch wenn sie noch so verlockend im Regal stehen) oder Spargeln aus Peru (weil unsere noch nicht erntereif sind) oder Äpfel aus Neuseeland (gedeihen Äpfel doch vor unserer Haustür)
- Kompostieren Sie nach Möglichkeit organische Abfälle. Diese sind für die Restmülltonne einfach zu wertvoll
- **Fragen Sie in den Geschäften nach unverpackten Produkten** (Obst, Gemüse, Brot). Papiertüten den Plastikverpackungen vorziehen!
- Aus Obst, das nicht mehr so frisch aussieht, kann Fruchtsalat hergestellt werden.
- Für das Brot sollten Zangen zum Herausnehmen (Beispiel Lidl) angeboten werden, damit keine Plastikhandschuhe verwendet werden.
- Überflüssige Verpackung (z.B. Styroporschalen) im Geschäft zurücklassen.

Und nehmen Sie immer eine genügend große Tasche oder einen Korb und ein Netz (für Obst, Gemüse) für Ihre Einkäufe mit. So vermeiden Sie viel Plastikmüll, der häufig in Gewässern landet. Über den Fisch gelangt Plastik zurück in unseren Körper! **Kaufen Sie lieber weniger (oft), dafür mehr Qualität**.

Und ganz wichtig: Vermeiden Sie nicht das Verursacherprinzip! Öfen sind keine Müllschlucker, Straßenböschungen und Flüsse auch nicht!

SLOWLIFE

Ognuno può fare qualcosa...
Jeder kann etwas dafür tun...

- **comprare prodotti locali e/o fare la spesa a Salorno**
  lokale Produkte kaufen bzw. im Dorf die Einkäufe erledigen
- **diminuire i rifiuti e separarli correttamente**
  Müll vermeiden und richtig trennen
- **non usare bottiglie/posate di plastica**
  kein Plastik (Flaschen, Besteck) verwenden
- **usare i trasporti pubblici, la bicicletta o andare a piedi**
  Öff. Verkehrsmittel bzw. das Fahrrad benutzen oder zu Fuß gehen
- **contribuire e visitare attivamente le iniziative a Salorno**
  aktiv bei Veranstaltungen im Dorf mitmachen bzw. diese besuchen
- **curare e far rivivere le tradizioni**
  Traditionen bewahren und aufleben lassen
- **trasmettere ai propri figli i valori di Cittaslow**
  die Werte von Cittaslow den eigenen Kindern vermitteln
- **promuovere la coesione sociale**
  den Zusammenhalt im Dorf fördern
- **tenere pulito il paese (raccogliere gli escrementi dei cani, non buttare le immondizie o i mozziconi di sigaretta sulla strada, etc.)**
  das Dorf sauber halten (Hundekot einsammeln, Müll oder Zigarettenstummel nicht auf die Straße werfen, ...)
- **partecipare ed interessarsi ai progetti di Cittaslow**
  bei Projekten von Cittaslow mitmachen bzw. sich dafür interessieren

A cura di Paolo Abram

Verde pensile

UN USO ANTICO SEMPRE DI ATTUALITÀ

Fino a non molti decenni addietro il verde pensile era considerato solo con curiosità oppure con diffidenza. L'argomento non era conosciuto e risultava estraneo agli usuali sistemi e abitudini nell'edilizia, anche se alcuni dei più illustri architetti e urbanisti già riconoscevano questa tecnica costruttiva come un fondamentale elemento nella progettazione.

Erano i tempi nei quali si riteneva che l'acqua piovana dovesse essere allontanata il più velocemente possibile dai luoghi di vita e attività umana defluendo nei canali e nei corsi d'acqua, che a loro volta dovevano garantire un deflusso sicuro e veloce. Dove poi l'acqua andasse a finire poco importava[1].

Con il passare del tempo ci si è accorti, a nostre spese, come i canali cementificati e i corsi d'acqua rettificati si siano rivelati come delle canne di fucile puntate contro i paesi, le città e le campagne. Inoltre, specie in ambito urbano, il continuo e crescente consumo e conseguente impermeabilizzazione del suolo ha portato, oltre a un impoverimento della biodiversità, anche a un peggioramento del microclima, a causa del riscaldamento delle superfici inerti e della sempre minore presenza di vegetazione in grado di mitigare le temperature attraverso il processo di evapotraspirazione.

Le coperture a verde rappresentano un importante ed efficace elemento per potersi muovere in direzione di un riequilibrio, soprattutto per l'elevata capacità di trattenere e rilasciare lentamente e in misura ridotta le acque meteoriche.

L'uso di ricoprire le abitazioni con il verde ha la sua origine in tempi molto lontani. Forse quando l'uomo è uscito dalle caverne ed ha iniziato a costruirsi delle abitazioni ha anche cominciato a coprirle con del verde e non ha mai smesso.

Solo a partire dalla seconda metà dell'Ottocento questa tecnologia ha iniziato ad essere considerata per le sue prestazioni e benefici e solo a partire dagli anni '70 del secolo scorso si può dire che abbia preso piede il suo impiego. Inizialmente in modo sporadico e poi, lentamente, sempre più diffuso, fino ai giorni nostri, dove assistiamo al sempre più esteso riconoscimento ufficiale di questa tecnologia da parte delle amministrazioni pubbliche. Viene spontaneo, quando si sente parlare di "Giardino pensile", pensare a quelli di Babilonia, oggi territorio dell'Irak, circa 90 km a sud dell'attuale Bagdad.

D'altronde quest'opera deve essere stata effettivamente grandiosa e significativa per avere lasciato una tale memoria nella storia, tanto da meritarsi l'appellativo di una delle sette meraviglie del mondo antico. Di questa imponente opera non rimane praticamente più alcuna traccia. Tutte le notizie, o ipotesi, derivano dallo studio dell'iconografia (anche sui tappeti persiani – sui quali veniva e viene riprodotta come simbolo del Paradiso) e dei testi antichi.

1 Tutti pensavamo come Noè, che diceva spesso a sua moglie quando si sedeva a tavola: "Non mi importa dove va l'acqua, purché non finisca nel vino" (Gilbert Chesterton, *Wine and Water*)

◀ La fortificazione di Suomenlinna. Metà del XVII secolo (Helsinki, Finlandia)

Nei giardini, sicuramente disposti su terrazzamenti, doveva essere stata posta a dimora anche vegetazione arborea, come cipressi e palme. Per quanto è possibile desumere dall'iconografia, la vegetazione doveva essere lussureggiante, soprattutto se confrontata con l'arido territorio circostante. Particolarmente interessante deve essere stato il sistema utilizzato per assicurare, ai vari livelli, il costante e necessario approvvigionamento idrico. Tale sistema viene definito dagli studiosi come "ingegnoso" ma non è dato sapere nulla di più.

Il committente dell'opera fu Nabucodonosor II (605/506 a.C.) che pare l'abbia realizzata per accontentare la moglie Aniti, originaria della Media, probabilmente non del tutto soddisfatta dell'aridità della zona dove sorgeva Babilonia, in confronto alla sua patria di origine. Tra le più antiche coperture a verde che possiamo trovare, ancora praticamente intatte, sono quelle delle tombe che risalgono al periodo degli Etruschi (dal IX secolo a.C.). Le cupole di copertura dei sottostanti locali, adibiti a sepoltura, venivano ricoperte con terreno e vegetazione. Proseguendo nel tempo, troviamo numerose tracce e notizie sull'impiego del verde pensile nel periodo romano.

Presso i romani questa tecnologia era conosciuta e abbastanza diffusamente applicata, anche se, purtroppo, molto poco si è si è conservato fino ai giorni nostri.

Un esempio è il mausoleo di Augusto a Roma (29 a.C.). La muratura esterna dell'edificio, del quale rimangono oggi ancora significative rovine, era originariamente ricoperto di terra nella quale vegetavano numerosi cipressi, simbolo di vita e gloria eterna. Un'altra opera che, originariamente, era dotata di una copertura a verde, è il mausoleo di Adriano, (130 d.C.) sempre a Roma. Similmente al mausoleo di Augusto il manufatto originale, che successivamente è stata radicalmente ristrutturato e modificato, diventando il Castel Sant'Angelo che oggi possiamo ammirare, era ricoperto da cipressi posti a dimora su cumuli di terra. Numerose sono le ville romane nelle quali un giardino pensile rappresentava un elemento caratteristico e importante.

Interessante come già allora Orazio, nelle sue Odi, criticasse le modalità costruttive delle ville del suo tempo, giudicando che esse "rubassero eccessivo spazio" alla campagna. Un'anticipazione che risale a molti secoli fa, ma di attualissimi temi!

Nel periodo Medioevale il verde pensile trova impiego in due nuovi settori distinti e concettualmente assai lontani l'uno dall'altro: nei chiostri dei conventi e nelle fortificazioni. Nel primo caso il giardino pensile viene spesso utilizzato come superficie produttiva. Nel secondo caso segue l'introduzione e lo sviluppo della polvere da sparo. Le opere di difesa vengono frequentemente coperte con spessi strati di terreno coperto con vegetazione, per attutire l'effetto dei colpi ricevuti, permettendo al contempo un facile e veloce ripristino degli eventuali danni subiti.

A partire dal XV secolo fino alla seconda metà del XIX secolo, il giardino pensile riprende e sviluppa nuovamente la propria connotazione artistica ed estetica e viene utilizzato quasi esclusivamente in palazzi o ville.

Si possono citare, tra i moltissimi, alcuni edifici particolarmente rappresentativi per l'uso di giardini pensili: La villa di Fiesole di Giovanni de' Medici (1451), Palazzo Piccolomini a Pienza, commissionato da Papa Pio II (1460), Villa D'Este a Tivoli, la reggia di Versailles a Parigi (1600), dove il progettista, Andrè Le Nôtre, fece realizzare i famosi aranceti sopra alle stalle reali, il Palazzo Reale di Napoli (1600) e, infine, il Palazzo Ducale e i giardini del Belvedere in Vaticano a Roma.

Convenzionalmente, si fa risalire la nascita del moderno concetto di verde pensile al 1867.

In quell'anno il "mastro muratore" Carl Rabitz presenta all'esposizione mondiale di Parigi un suo modello di sistema a verde pensile, realizzato sulla copertura della sua casa di Berlino, descrivendo, nella brochure di presentazione, questa modalità costruttiva come un efficace strumento per raggiungere la salubrità negli ambienti densamente antropizzati. In questo testo, per primo, egli illustra i vantaggi che possono derivare dall'uso del verde pensile nelle città.

Copertina ▶ della brochure di Carl Rabitz

Da questo momento in poi noti architetti e urbanisti, come Le Corbusier (Immeuble Villas, 1922) iniziano a utilizzare il verde pensile come elemento per il riequilibrio ambientale e, soprattutto, sociale.

Nella prima parte del XX secolo la progettazione degli edifici tiene sempre in maggior conto gli esterni comprendendo, tra questi, anche gli spazi in copertura. Tra le esperienze più significative possiamo ricordare quelle di Sven Markelius in Svezia, di Alvar Aalto in Finlandia e di Frank Lloyd Wright negli Stati Uniti o di Luciano Baldassarri sul padiglione della Breda (1952).

Lo stesso Arch. Piacentini utilizzò in alcuni suoi progetti il verde pensile (Mausoleo Marconi, a Pontecchio Marconi 1941-1946)

Soprattutto in Europa, a partire dagli anni '60, l'uso della tecnologia del verde pensile inizia a diffondersi rapidamente, anche se in modi e tempi differenti nei diversi paesi.

La consapevolezza che le coperture inerti, soprattutto i grandi tetti piani nelle zone artigianali, commerciali o industriali, oltre a rappresentare spazi inutilizzati, sono superfici impermeabilizzate e sigillate che concorrono notevolmente al peggioramento del microclima urbano e al dissesto nella regimazione delle acque meteoriche. Partendo da questa constatazione il passo verso il riconoscimento da parte dell'Amministrazione pubblica del verde pensile come tecnica e strumento per la mitigazione e compensazione ambientale è molto breve.

Capofila di questa importante svolta, tra gli anni '70 e '90, sono soprattutto i paesi dell'Europa centrale e del nord Europa, Svizzera, Austria, Scandinavia, ma soprattutto la Germania nella quale viene varata una legge sulla protezione dell'Ambiente che riconosce espressamente il verde pensile come strumento di compensazione ambientale.

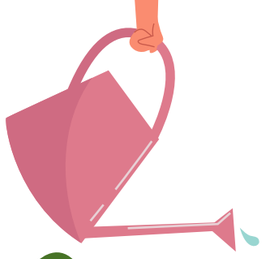
Questa legge ha consentito che, già alla fine degli anni '80, molti comuni tedeschi finanziassero o prescrivessero il verde pensile, in forme e con modalità molto diverse.

Combinazione tra pannelli solari e tetto verde sul centro fieristico di Basilea (Svizzera) ▼

Dott. for. Paolo Abram

Laureato in Scienze forestali. Esperto e docente in materia di verde pensile presso enti di formazione, istituti e facoltà universitarie. Ha pubblicato testi e articoli sull'argomento. Ideatore della procedura RIE – Riduzione dell'impatto Edilizio. Attualmente è funzionario presso il Comune di Bolzano.

Crediti immagini: Archivio privato Paolo Abram



von Dipl. Ing.
Helga Salchegger
Fachschule Laimburg

Gartenkultur auf kleinem Raum

ERFOLGREICH GÄRTNERN AUF KLEINSTEM RAUM?

Kleine Gartenanlagen und Gärten auf Balkon und Terrassen werden häufiger, immer mehr Menschen besitzen einen sehr kleinen oder keinen Garten und möchten trotzdem Pflanzen in ihrem Wohnumfeld. Eine uralte Idee, bereits die römischen Villen hatten nachweislich Pflanzen in Gefäßen zur Verschönerung ihrer Villen.

Damit das Gärtnern auf kleinstem Raum auch gelingt, sollte die besonderen Standortbedingungen für das Pflanzenwachstum in Töpfen oder Kübeln beachtet werden. Das Bodenvolumen ist stark reduziert und trocknet schneller aus, von unten kann kein kapillares Wasser aufsteigen. Bei Regen entsteht andererseits schneller Staunässe. Häufig stehen die Pflanzen windgeschützt vor Hausmauern, es staut sich die Luft und die Temperaturen klettern im Sommer noch höher als in einem windigen Gartenbereich mit Bodenanschluss.

Damit ein Pflanzenwachstum trotzdem zum Erfolg führt sollten deshalb folgende Punkte beachtet werden:

- Möglichst große Gefäße, die auch bei Wind nicht umfallen und die trotzdem noch transportiert werden können.
- Keine normale Erde verwenden (diese würde zu stark zusammenfallen), sondern eine Mischung aus Erde und mineralischen Anteilen wie Sand, Schotter oder Blähschiefer, damit immer auch Luft für die Wurzeln vorhanden ist.
- Bei mehrjährigen Pflanzungen müssen das Gefäß und die Pflanzen besonders winterhart sein, da die Temperaturen außerhalb des Bodens stärker sinken.
- Lieber weniger Stückzahlen pro Topf an Pflanzen, da sich die Konkurrenz im Wurzelraum negativ auf die Entwicklung der Pflanzen auswirkt.
- Eine regelmäßige Versorgung mit Dünger und Wasser ist noch wichtiger als beim Gärtnern im gewachsenen Boden, da das Substrat weniger speichern kann. Eine automatische Bewässerung kann vor allem in Urlaubszeiten hilfreich sein.

Wer essbare Pflanzen auf kleinstem Raum anbauen möchte, sollte kleinwüchsige Sorten wählen. Besonders geeignet sind Chili, Tomaten, Asiasalate, Basilikum, Süßkartoffeln oder Zitronenverbene. Für schattigere Bereiche bieten sich Minzen, Melissen oder Petersilie und Schnittlauch an.

con Marcello Bianchi del Maso Zepp, micro-fattoria biologica

MASO ZEPP
Fattoria sinergica
Maso Giovanni 7,
Loc. Masi Alti di Grumes
38030 Grumes (TN)

www.masozepp.it

Permacultura alpina

APPLICATA ALL'AGRICOLTURA COMMERCIALE

La presentazione si è aperta soffermandosi sul **significato di sostenibilità agricola** inquadrato nel contesto attuale di inizio 21mo secolo. Tema che ruota attorno alla progettazione intelligente dell'azienda agricola, per garantire un raccolto elevato, ma sostenibile sul lungo-medio termine. **Diminuire monocolture, sprechi, l'utilizzo di prodotti di sintesi, ore lavoro e costi, a favore di policolture, resa, biodiversità, fertilità del suolo e aumento del reddito.**

Si è passati poi all'introduzione della permacultura, dei suoi principi e applicazioni.

Per comprendere l'applicazione della permacultura in ambito agricolo, si è parlato di pianificazione energetica efficiente, ovvero **decidere dove collocare ogni elemento presente all'interno dell'azienda, sia esso pianta, animale, struttura o altro, analizzando i bisogni e i prodotti generati da ognuno di essi.** Questa analisi permette di comprendere meglio di quanta energia, ore lavoro, impegno, forza fisica e meccanica, sono necessarie per la gestione dei singoli elementi.

Come secondo step, con i dati acquisiti, è stato mostrato come poter **mettere in comunicazione tra loro i vari elementi, col fine di facilitarne la lavorazione, ridurre sprechi ed energia.**

La terza fase è stata caratterizzata da esempi sulla progettazione dell'azienda agricola in base a fattori intrinsechi, dettati dal territorio sulla quale essa sorge. Ad esempio come progettare tenendo conto delle influenze del clima, dell'habitat presente, di strutture e accessi esistenti ed in generale della lettura del territorio.

Lo scopo di questa progettazione è cercare di **utilizzare a proprio vantaggio gli elementi già presenti** per evitare di creare situazioni svantaggiose che lavorino in opposizione all'habitat in cui ci troviamo.

A completare la fase di progettazione, sono stati mostrati esempi su come impiegare piante e animali presenti all'intero dell'azienda agricola, come produzione di energia e "forza lavoro", in alternativa a lavorazioni con mezzi agricoli e trattamenti fitosanitari.

Infine, si è parlato dei metodi agronomici naturali adottati nell'Az. Agr. biologica Maso Zepp, impiegati principalmente per la produzione di ortaggi, aromatiche e per l'allevamento di galline ovaiole.

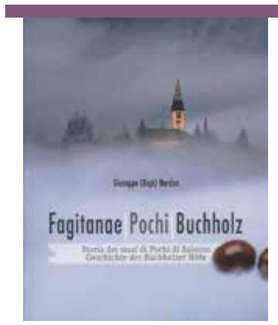
La presentazione ci è conclusa con domande e confronti con il pubblico presente.

Mostre

AUSSTELLUNGEN

Francobolli sui prodotti di qualità e sulla fauna delle Alpi di Luigi Ress

Briefmarkensammlung über Qualitätsprodukte und um Fauna und Flora der Alpen von Luigi Ress



I masi di Pochi: mostra tratta dal libro di Bepi Nardon

Die Buchholzer Höfe: Ausstellung zum Buch von Bepi Nardon

Mostre sul Castello Haderburg e sulla seta a Salorno Museo Scoprire Haderburg

Austellungen über die Haderburg und Seide in Salurn - Museum Abenteuer Haderburg

Mostra di libri sulle tematiche di Cittaslow

Bücherausstellung zum Thema rund um Cittaslow

MERCATO CREATIVO

Fatto a mano da Salorneri e Salornere

KREATIVMARKT

Selbstgebasteltes von Salurner/innen

Esposizione di modellismo

Associazione Ferramatori - Trentino Alto Adige

Ausstellung Eisenbahnmodelle
Verein Eisenbahnmodelle Südtirol Trentino

SLOW FESTIVAL **FOR KIDS**

VKE

MUSICAL
From zero to hero

A CURA DEL GRUPPO GIOVANI DI SALORNO

SLOW MADE
Riciclo perline di carta
Papierperlen basteln

Stampa su borse
Taschen bedrucken

LABORATORI - WERKSTÄTTEN

Crea il tuo mandala naturale con Debora Caset e Francesca Piffer
Bastle dein Naturmandala mit Debora Caset und Francesca Piffer

Creazione di gufi con Lisa Fratter
Eulenwerkstatt mit Lisa Fratter

Crea il tuo sacchetto magico e il barattolo della calma con Debora Caset
Zaubersäckchen und Ruhedöschen mit Debora Caset

UPCYCLING MIT KINDERN

Bei der Eulenwerkstatt wurden aus Milchschachteln und Weißblechdosen, Stöpseln und Federn tolle Kunstwerke geschaffen. Aufgepeppt durch Farben, Perlen und Schnüre entstanden wunderschöne Eulen, welche die Kinder mit großem Stolz nach Hause nahmen.

Mit relativ wenig Kosten und geringem Aufwand wurden Abfallprodukte in neuwertige Objekte umgewandelt. Dies zeigt beispielhaft wie Materialien, die man eigentlich entsorgen würde, mit einem neuen Zweck eingesetzt werden können.

I Ristoranti

DIE RESTAURANTS

DELLE SETTIMANE GASTRONOMICHE CITTASLOW
DER GASTRONOMISCHEN CITTASLOW WOCHEN

SALORNO
SALURN

Baita Garba Salorno/Salurn

Mühlenstr./Via Molini, 96
T. 0471 884 492
Ruhetag: Dienstag
Giorno di riposo: Martedì

Bar Speckstube alla Cascata/Wasserfall

Bergstr./Via Monte, 6
T. 0471 883 232
Ruhetag: Sonntag
Giorno di riposo: Domenica

Eno Gallo

Nationalstr./Via Nazionale, 24
T. 336 458 809
Ruhetag: Samstag und Sonntag
Giorno di riposo: sabato e domenica

Haderburgschenke Mescita medievale

Trientstr./Via Trento, 78
T. 334 777 5843 | info@zum18tenfass.it
Ruhetag: Mittwoch
Giorno di riposo: Mercoledì

La Bot Food Wine & More

Nationalstr./Via Nazionale, 42
T. 347 682 53 82
Ruhetag: Mittwoch
Giorno di riposo: Mercoledì

Ristorante/Restaurant Pizzeria Lido

Via Aldo Moro Str., 14
T. 0471 884 235
kein Ruhetag
nessun giorno di riposo

CAURIA E POCHI
GFRILL UND BUCHOLZ

Berggasthof Fichtenhof

Gfrill/Cauria
Via Gfrill Cauria, 23
T. 0471 889 028
Ruhetag: Montag
Giorno di riposo: Lunedì

Ristorante/Restaurant Pizzeria Grünwald

Buchholz, Hl.-Ursula-Str. 3
Pochi, Via St. Orsola 3
T. 0471 889 092
Ruhetag: Dienstag
Giorno di riposo: Martedì

Ristorante/Restaurant Speckstube Perkeo

Buchholz, Buchholzerstr
Pochi, Via Pochi 4
T. 0471 889 069
Ruhetag: Montag
Giorno di riposo: Lunedì

BANCONE GASTRONOMIA E DEGUSTAZIONE
GASTRONOMIEANGEBOT UND WEINPUDEL

in collaborazione con la SBJ
in Zusammenarbeit mit der SBJ

UN RINGRAZIAMENTO SPECIALE A TUTTI!
EIN BESONDERER DANK AN ALLE!

CITTASLOW TEAM 2019

JOKODOMUS · Slow Food Alto Adige Südtirol · ALPI - BIO · serpan · Slow Food Trentino Alto Adige Südtirol · Bildungsausschuss Salurn Comitato per l'educazione permanente Salorno · BIBLIOTECA COMUNALE DI SALORNO GEMEINDEBIBLIOTHEK SALURN · Castelfeder · Ich will's wissen · Josef Noldin HAUS · Stefan's Garden · SECUREXPERT · MITTELSCHULE · UMWELTGRUPPE UND HEIMATPFLEGEVEREIN SALURN · Raiffeisen Raiffeisenkasse Salurn - Cassa Rurale di Salorno

@salurnsalornocittaslow
#salurnoslowfestival #salurnoslowfestival2019

CONCEPT & GRAFICA
Patrizia Gottardi, Sara Rossi

FOTO
Stefan Franceschini, Sara Rossi,
Jokodomus, Paolo Abram

SALURNO

SLOW FESTIVAL

SAVE THE DATE

06. - 07.06.2020