



## Vallelaghi | Intitolata «La Nosiola tra Arte e Scienza» sarà aperta fino al 25 maggio Inaugurata la mostra di Marchesini

**VALLELAGHI E MADRUZZO** Entra nel vivo il Festival della Biodiversità in Valle dei Laghi. Con l'inaugurazione della mostra «La Nosiola tra Arte e Scienza» dell'enologo e artista Emanuele Marchesini, si è aperto alla Cantina Toblino il Festival della Biodiversità agricola e alimentare, in programma fino al 25 maggio. Un evento atteso che ha celebrato la Giornata nazionale della Biodiversità agricola e alimentare, ponendo quest'anno al centro della riflessione proprio il vitigno simbolo di questo territorio: la Nosiola. All'inaugurazione ha partecipato, per la Provincia, l'assessora all'agricoltura, promozione dei prodotti trentini, ambiente, difesa idrogeologica ed enti locali Giulia Zanotelli: «La Valle dei Laghi è un territorio straordinario, con grandi potenzialità di sviluppo per l'enoturismo, dove la Nosiola, vitigno autoctono e identitario, è una risorsa preziosa che dobbiamo valorizzare insieme. Come Provincia stiamo lavorando con le aziende per costruire un progetto condiviso, nel quale anche le amministrazioni comunali sono chiamate a fare la propria parte, un progetto, soprattutto, che parta dal basso, dalle comunità, nel quale agricoltura e turismo dialoghino insieme», sono state le parole dell'assessora Zanotelli. Fra i presenti vi erano il sindaco del Comune di Vallelaghi Lorenzo Miori, la vice presidente del Biodistretto della Valle dei Laghi Stefania Lusuardi con Cinzia Zandonai, il presidente e il direttore generale della Cantina Toblino, rispettivamente Paolo Valenti e Denis Andreis, nonché Giada Miori in rappresentanza di Garda Dolomiti Spa, Alessandro Poli,

presidente dell'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino e altri rappresentanti delle associazioni agricole e culturali. A segnare l'apertura del Festival è stata proprio «La Nosiola tra Arte e Scienza», mostra dell'artista della Valpolicella, che attraverso le sue opere dà forma a un racconto unico: grappoli d'uva appassita conservati in resina, sculture che uniscono rigore scientifico ed emozione estetica, preservando nel tempo forma, colore e memoria del frutto. Raspi, vinaccioli, bucce e grappoli diventano materiali d'arte, testimoni tangibili del legame profondo tra territorio, vitigno e saperi contadini. L'esposizione – allestita in vari spazi della Cantina Toblino – sarà visitabile a ingresso libero tutti i giorni, fino al 31 maggio, dalle 10

alle 18.

Al termine dell'inaugurazione, gli ospiti hanno potuto degustare un aperitivo a base di Nosiola e Vino Santo, accompagnati da prodotti del territorio, in un connubio che esprime pienamente il significato del Festival: un intreccio virtuoso tra coltura e cultura, tradizione e innovazione.

Nei prossimi giorni la kermesse prosegue con un ricco calendario di eventi, attività educative e incontri che mettono al centro la tutela dell'agrobiodiversità, la valorizzazione delle produzioni trentine e la diffusione di buone pratiche per un'agricoltura sostenibile e consapevole. Il Festival è promosso dal Biodistretto della Valle dei Laghi e dall'Ufficio per le Produzioni biologiche.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Arte** Una delle opere in mostra