

**Dall'Origine alla Tavola**  
un viaggio alla scoperta  
delle eccellenze del Trentino

# Il mondo della castagna

18 ottobre 2023 ore 18:00 - Sala Calepini  
in Camera di Commercio I.A.A. di Trento

## PROGRAMMA DEL SEMINARIO:

- > **SALUTI ISTITUZIONALI**  
**Natale Rigotti**  
Presidente Accademia d'Impresa
- > **IL PANE DEL BOSCO EDULE: LA CULTURA DEL CASTAGNO CON LO SGUARDO ANTROPOLOGICO**  
**Marta Villa**  
Antropologa culturale Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale dell'Università degli Studi di Trento
- > **COME L'AVO BUONO: APPUNTI DI STORIA ED ECONOMIA DEL CASTAGNO IN TRENTINO**  
**Andrea Bonoldi**  
Storico dell'economia Dipartimento di Economia e Management dell'Università degli Studi di Trento
- > **CASTANICOLTURA IERI, OGGI...E DOMANI?**  
**Luisa Palmieri**  
Ricercatrice esperta in castanicoltura Fondazione Edmund Mach, Centro Ricerca e Innovazione
- > **DENTRO AL GUSCIO DELLA CASTAGNA. CARATTERISTICHE, PROPRIETÀ, USI E CURIOSITÀ.**  
**Anna Bezzeccheri**  
Biologa nutrizionista professionista AIC Trentino

Modera **Laura Andreolli**, Accademia d'Impresa.

Brindisi finale a Palazzo Roccabruna in collaborazione con Cooperativa Castanicoltori Trentino - Alto Adige.



## + VISITA SUL TERRITORIO

27 ottobre 2023 - h 14.00 - 18.00

Visita Castagneto Didattico Albiano  
con **Stefano Delugan** - Ecomuseo Argentario

A seguire degustazione a tema presso Museo del Porfido a cura del Consorzio di Miglioramento Fondiario e del Comune di Albiano.

## + ALTA FORMAZIONE GASTRONOMICA

6 novembre 2023 | Palazzo Roccabruna  
in collaborazione con Università Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo

10.30 - 14.30 corso operatori

18.00 - 21.00 corso appassionati

con **Marco Bozzolo** UNISG Pollenzo, **Chef Paolo Dalicandro**, in sala **Sommelier Antonio Garofolin** e gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Rovereto

In collaborazione con:



I seminari e le visite guidate sul territorio sono gratuiti, i posti sono limitati.

