



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
ASSESSORATO PROVINCIALE ALL'AGRICOLTURA
FORESTE, TURISMO E PROMOZIONE, CACCIA E PESCA

postatarget

creative

MBPA/NE/0117/2015

Posteitaliane

www.trentinoagricoltura.it terratrentina

mag./giu. 2015 - nr. 2 anno LX

Periodico di agricoltura, ambiente, tecnica e turismo rurale



IL TRENTINO C'È!



S O M M A R I O



PRIMO PIANO

p. 4

IL TRENTINO
AD EXPO 2015



FIRMATO PROVINCIA

p. 36

ATTUALITÀ

"AVANTI CON LA RICERCA,
MA AL SERVIZIO
DEL TERRITORIO" **p. 8**

PINOT GRIGIO, QUALE FUTURO? **p. 10**

VINO SANTO **p. 14**

CONTADINI DI MONTAGNA **p. 17**

PECORE E ASINI "AMICI"
DELLA COTURNICE **p. 18**

CARLO HUGUES,
IL "BISNONNO" DELL'OLIO
DELL'ALTO GARDA **p. 20**

DIDATTICA E SOCIALE:
L'ALTRA AGRICOLTURA **p. 22**

PICCOLE PIANTE
PER COLTIVARE GRANDI SOGNI **p. 24**

NOI E L'ORSO
IN CASO D'INCONTRO... **p. 26**

PERCHÉ PIOVE, NEVICA
O GRANDINA? **p. 28**

terratrentina

NUM. 02 | MAGGIO - GIUGNO 2015 | ANNO LX

"Oggi la sostenibilità è condizione stessa della pace, non meno di quanto lo siano la giustizia, la cooperazione tra i popoli, il rispetto dei diritti fondamentali della persona. La lotta alla povertà è, ancor più che nel passato, condizione di sicurezza del genere umano e della Terra. È il nome nuovo della pace."

Sergio Mattarella - Presidente della Repubblica

Periodico di agricoltura,
ambiente, tecnica e turismo rurale

Reg. Trib. Trento n. 41
del 29 agosto.1955

Abbonamento gratuito
Numero verde 800-903606

In copertina
Foto Romano Magrone

IMPAGINAZIONE
Artimedia

STAMPA
Publistampa Arti Grafiche

TERRA TRENTINA

Direttore responsabile
Gianpaolo Pedrotti
Coordinatore editoriale
Corrado Zanetti

Segreteria di redazione
Marina Malcotti

REDAZIONE
Piazza Dante, 15 - 38122 TRENTO
Tel. 0461 494614
Fax. 0461 494615
terratrentina@provincia.tn.it

Fabrizio Dagostin; Angela Menguzzato;
Silvia Ceschini; Giuliano Dorigatti;
Emilio Brotto

COMITATO DI DIREZIONE

Romano Masè;

Pietro Molfetta;

Fabrizio Adriano Dagostin;

Alberto Giacomoni;

Sergio Bettotti;

Paolo Manfrini;

Mauro Fezzi

HANNO COLLABORATO:

Pietro Bertanza; Giovanni Biadene;
Emanuele Bompan; Stefania Casagrande;
Fabiana Cristofolini; Antonella Cristofori;

Sergio Ferrari; Iris Fontanari;

Laura Galassi; Elena Gottardini;

Rosaria Lucchini; Davide Manzoni;

Stefano Marchio; Renato Marinelli;

Fulvio Mattivi; Giuseppe Michelon;

Franco Michelotti; Elisabetta Nardelli;

Walter Nicoletti; Giancarlo Orsinger;

Andrea Piazza; Maurizio Salvadori;

Fausta Slanzi; Lorenzo Tomazzoli;

Lorenzo Valenti; Riccardo Velasco;

Silvia Vernaccini; Maria Cristina Viola;

Marco Zucchelli

PROCESSO ALLA PATATA

La patata è finita sul banco degli accusati, processata per incerta appartenenza di genere, ingresso clandestino in Europa, diffusione di malattie e danni ambientali, contenuto di sostanze tossiche e nitrati, assenza di sapore e perché fa ingrassare. Accuse che la difesa ritiene solo frutto di "maldicenze fondate su ignoranza e credulosità", mentre invece sono note le sue proprietà e la sua "buona indole". In questo fantaracconto agricolo di Giovanni Biadene la cronaca di un inedito processo e di una sentenza finale che rende finalmente giustizia al Solanum Tuberosum.



p. 30 "PATENTINO" FITOFARMACI
ECCO LE NUOVE REGOLE

p. 32 CREDITI CON IL CORSO
E PROVE DI TIRO

p. 33 "ALPI LEDRENSI E JUDICARIA"
RISERVA MONDIALE
DELLA BIOSFERA

p. 34 3 MILIONI DI EURO PER
RIPRISTINARE I PRATI PERDUTI

MARKETING E TURISMO

p. 44 LA MONTAGNA
DELLA MUSICA
E DELLE ESPERIENZE



FORMAZIONE

p. 46 ISTITUTO ALBERGHIERO DI
ROVERETO E LEVICO TERME
L'alta formazione è servita

RUBRICHE

p. 56 A COME
Ambiente
Alimentazione
Agricoltura

p. 60 NOTIZIE FEM

p. 61 UE INFORMA

p. 62 NOTIZIE IN BREVE

p. 64 ENONEWS

p. 65 PRODOTTI

p. 65 ANIMALIA

p. 66 ALTRI TEMPI

TECNICA, RICERCA,
SPERIMENTAZIONE

GIORNATA TECNICA DI CLES **p. 48**

DROSOPHILA: MEGLIO LE RETI
DEGLI INSETTICIDI **p. 50**

DUE MELE AL GIORNO
ABBATTONO IL COLESTEROLO **p. 52**

AGRI-BIOBED
LA DEGRADAZIONE BIOLOGICA
DEI FITOFARMACI **p. 54**

POLLINI DI MONTE E DI VALLE:
QUALI DIFFERENZE **p. 55**

SCAFFALE **p. 67**

NELL'ORTO
Pacciamiamo **p. 68**

MEDICINALI
Millefoglio **p. 70**

RICETTE CONTADINE
Il latte, tutta salute **p. 72**

CIBO E SALUTE
Il viaggio del cibo **p. 74**



Il Trentino ad Expo 2015
**LA "POTENZA"
DELLA
MONTAGNA**





Il Padiglione Italia ad Expo; a fianco una degustazione di Trentodoc



Lo sforzo messo in campo dal Trentino ad Expo Milano 2015 è veramente importante. Il sistema territoriale locale sarà protagonista dal 10 al 16 luglio nell'area di 200 metri quadri adiacente al Padiglione Italia dedicata alle regioni italiane attraverso un originale concept di allestimento dello spazio: il Convivio e la *Biblioteca del sapere*. Lo spazio, composto da tre aree, accompagnerà il visitatore in un viaggio attraverso il territorio dei suoi luoghi turistici, le sue peculiarità naturalistiche e culturali, le sue eccellenze gastronomiche, scientifiche e tecnologiche.

Il secondo spazio è Piazzetta Trentino: 80 metri quadri posti lungo il Cardo, la principale direttrice di scorrimento di Expo, a pochi passi da Padiglione Italia. Un'area di fortissima visibilità all'interno della quale verrà allestita per ben 13 settimane un'installazione creativa – delle lastre di dolomia alte più di sette metri – dedicate allo spirito delle materie e dei luoghi dell'ambiente dolomitico, in grado di attrarre, emozionare e stupire il visitatore. Ogni settimana vedrà inoltre protagonista della Piazzetta



Andrea Rosani
Trentino

Impiegato, titolare di un gruppo di aziende impegnate nell'agricoltura di precisione, ha ideato il progetto di un sistema di controllo e gestione dell'agricoltura di precisione basata su software "cloud based", che garantisce di aumentare il consumo di energia delle aziende agricole da piccoli alla produzione che richiede meno risorse.

an employer by itself, he created Melix together with a group of colleagues leading precision agriculture. This is a management and control system for agriculture that uses cloud based hardware and software. Making it possible to monitor the land, work and protecting them from drought and crop loss with control.

un'azienda trentina e main sponsor del progetto Trentino ad Expo 2015.

Il terzo luogo è organizzato dal Consorzio Vini del Trentino e Istituto Trento doc in collaborazione con la Provincia autonoma di Trento: i produttori e la viticoltura di montagna trentina sono presenti nel Padiglione del Vino, gestito da Fiera Verona e MIPAF e collocato proprio di fronte al Padiglione Italia: 56, fra vini fermi e Trentodoc, le etichette presenti di 22 produttori e case spumantistiche.

È inoltre disponibile per la Provincia autonoma di Trento e gli attori territoriali un ufficio per le relazioni internazionali. Si tratta di uno spazio funzionale, attrezzato nelle adiacenze di Padiglione Italia, che consentirà di presidiare per i cinque mesi dell'Esposizione la programmazione delle visite istituzionali, economiche e di operatori scientifici di ogni paese.

Infine, la presenza del Trentino è all'interno di Padiglione Italia, interamente dedicato alla mostra sull'Identità Italiana. Qui i protagonisti sono i territori che hanno partecipato al progetto culturale e artistico. L'esposizione racconta le quattro "Potenze Italiane" – Saper Fare, Bellezza, Limite e Futuro – con l'aiuto delle Regioni e

Province autonome. A rappresentare il Trentino sono due startup – Melixa e Bio Soil Expert – accompagnate dalle immagini straordinarie delle pale di San Martino, Piazza Duomo a Trento e Mart di Rovereto. All'ultimo piano, il "Vivaio della biodiversità" ospita, tra le varie specie vegetali italiane, il mirtillo, pianta alpina associata al Trentino.

continua >>>

Info:

<http://www.expo2015.tn.it/it/trentino-in-expo/>



Lo spazio dedicato al Trentino nel "Vivaio della biodiversità"

L'Expo in Trentino

TUTTE LE ECCELLENZE
IN DUE CONCEPT STORE

Da alcune settimane Expo 2015 vive una seconda vetrina, realizzata nella splendida cornice naturale del Trentino. L'esposizione universale raddoppia e dagli spazi di Rho arriva in Trentino per coinvolgere in maniera identitaria l'intera provincia, grazie ai concept store ed alle mostre di Trento e Rovereto, agli itinerari turistici dedicati alla scoperta di una biodiversità di un territorio unico, ed ad un programma di eventi e spazi conviviali in grado di coinvolgere turisti e residenti da giugno ad ottobre. Il progetto "Expo in Trentino" – presentato il 27 maggio scorso a Palazzo delle Albere dagli assessori provinciali Michele Dallapiccola (Agricoltura e Turismo) e Tiziano Mellarini (Cultura e Sport), rafforza e innova l'offerta del Trentino rispetto ai temi al centro dell'EXPO proponendo uno straordinario insieme di eventi ed itinerari incentrati sulla biodiversità, sulla cultura e sull'arte, su spazi conviviali di presentazione e degustazione delle eccellenze enogastronomiche e delle filiere agroalimentari territoriali.

I due luoghi di principale richiamo sono i Concept Store Expo di Trento e Rovereto, allestiti presso Palazzo delle Albere, adiacente al MUSE, e a Rovereto presso la Caffetteria Le Arti, nella piazza del Mart. Palazzo delle Albere ospita anche la grande mostra "Coltiviamo il gusto. Tutto il buono dalla Terra trenti-



Gli spazi coltivati fra Palazzo delle Albere e Muse. In basso e nella pagina a fianco la mostra "Coltiviamo il gusto" a Palazzo delle Albere (foto R. Magrone)

na", dedicata alla presentazione dell'eccellenza nell'ambito della produzione e trasformazione alimentare dei prodotti caratteristici del Trentino.

Pochi passi e il vasto giardino del Palazzo cinquecentesco ospita gli "Orti", selezione di coltivi dedicati alla cerealicoltura e alle colture in campo di antiche varietà.

IL CONCEPT STORE EXPO
DI TRENTO

Il Concept Store Expo di Trento ospita più di trenta aziende trentine che dal 27 maggio a fine ottobre avranno modo di presentare le loro eccellenze, attraverso

specifici spazi conviviali di presentazione e degustazione di prodotti. All'interno di Palazzo delle Albere, il Concept Store occupa due sale del piano terreno. Il programma offre cinque mesi di opportunità per turisti e residenti che potranno visitare i due Concept Store, due mostre dedicate al cibo e all'agroalimentare, svariati laboratori, degustazioni di prodotti e ben 30 eventi.



SEI ITINERARI PER GLI EXPO-VISITATORI

Esplorazione e laboratori, ospitalità, locande ed osterie, visite guidate e degustazioni: queste le parole chiave che accompagneranno i visitatori che da Milano arriveranno in Trentino alla scoperta della biodiversità e dell'offerta turistica territoriale. Ad attenderli ci sono 6 itinerari-pacchetti turistici tematici creati ad hoc per attrarre e intrattenere i visitatori di Expo Milano 2015 in Trentino. I temi affrontati degli itinerari riguardano la Storia geologica e il paesaggio dolomitico, Flora e fauna alpina, Agricoltura di montagna, Meleti e castelli del Trentino, le Bollicine di montagna, il Trentino mediterraneo e i suoi oliveti.

Info: <http://www.expo2015.tn.it/it/expo-in-trentino/itinerari-del-trentino>

“UN’OPPORTUNITÀ SFRUTTATA DAL SISTEMA TRENINO”

In occasione della presentazione del progetto, il presidente Rossi ha ricordato come “Il sistema trentino ha mostrato di saper sfruttare la straordinaria opportunità rappresentata da Expo Milano che, oltre ad essere una grande finestra verso il mondo, rappresenta una straordinaria leva di innovazione per l’offerta turistica, culturale ed economica dei territori italiani. Il progetto Concept Store e la riapertura di un patrimonio artistico e culturale unico quale il Palazzo delle Albere rappresenta la dimostrazione di come possa essere valorizzato Expo: non soltanto recuperando importanti risorse nazionali per far rinascere questo magnifico luogo ma anche per innovare la nostra proposta territoriale integrando in un solo luogo i principali attrattori turistici, culturali e produttivi del nostro



Gli assessori Michele Dallapiccola e Tiziano Mellarini

territorio”. “La partecipazione ad Expo Milano 2015 – ha sottolineato l’assessore Dallapiccola –, a fronte di un investimento provinciale di 1,4 milioni, ha garantito un indotto di ben 40 milioni di euro, grazie alle commesse che oltre 20 aziende trentine hanno ricevuto per i lavori di 24 padiglioni. In questi mesi stiamo organizzando con Trentino Sviluppo e la struttura provinciale dedicata all’internazionalizzazione, la visita di importanti delegazioni straniere che incontreranno le nostre imprese. Di recente abbiamo ospitato le delegazioni di Cina e Stati Uniti composte da operatori del settore alimentare. Expo Milano 2015 non è solo business, ma anche un’opportunità culturale per il Trentino. Lo sa bene l’assessore Mellarini: “Palazzo delle Albere riapre dopo cinque anni di chiusura per ospitare le iniziative di Expo Trentino 2015. Abbiamo recuperato un luogo storico della cultura trentina che, con Mart e Muse, sarà il motore trainante di un’estate ricca di appuntamenti ed iniziative”.

LA MOSTRA A PALAZZO DELLE ALBERE

La mostra “Coltiviamo il gusto. Tutto il buono dalla terra trentina” ospitata negli spazi del Palazzo delle Albere valorizza e amplia la presentazione del prodotto Qualità Trentino, offre una più ampia descrizione delle pratiche agricole trentine, illustra le relazioni con la dimensione sociale del Trentino e, infine, fornisce informazioni e suggestioni sul ruolo della produzione agricola e della trasformazione alimentare nel contesto dello sviluppo economico locale. Nell’adiacente parco del Palazzo, l’esposizione si completa di orti e coltivazioni tipiche dell’agricoltura di montagna. Tale offerta territoriale è poi ulteriormente arricchita a cura del MUSE da una esposizione di carattere maggiormente scientifico e multidisciplinare dedicata all’alimentazione. Il percorso di visita valorizza l’eccellenza e la tipicità dei prodotti trentini mediante la rappresentazione delle loro relazioni con le specificità fisiche del territorio, con la storia e l’evoluzione delle coltivazioni e produzioni locali degli ultimi 70 anni e con la conseguente trasformazione del paesaggio odierno. Non sono inoltre trascurate le trasformazioni di scenario per questa importante componente economica del territorio trentino.

Info: <http://www.expo2015.tn.it/it/expo-in-trentino/coltiviamo-il-gusto/>



IL CONCEPT STORE EXPO DI ROVERETO

Il Concept Store Expo Rovereto, realizzato negli spazi del Mart, offre un nuovo spazio divulgativo e conviviale per incontrare e conoscere selezionate eccellenze della tradizione enogastronomica trentina, una vetrina d’eccezione per promuovere, valorizzare e commercializzare i prodotti del territorio.

Ogni mese per cinque mesi saranno presentate contemporaneamente quattro differenti realtà imprenditoriali, per un totale di 20 aziende. Inoltre, nel corner dedicato alle degustazioni saranno organizzati eventi tematici e due degustazioni al mese a cura della Camera di Commercio di Trento – Palazzo Roccabruna.

PROGETTI D’ACQUA

Expo di Milano ha ospitato nel mese di maggio l’evento #aqua2015, uno show sulle risorse idriche che ha coinvolto diverse Regioni italiane. Il Trentino ha partecipato a questa iniziativa con due progetti locali che sono stati presentati in collegamento dalla Fondazione Mach. Il primo è stato organizzato dagli studenti dell’Istituto tecnico per geometri “Carlo Antonio Pilati” di Cles. I ragazzi della Val di Non due mesi fa hanno partecipato al World Water Day delle Nazioni Unite e sono stati poi scelti come portabandiera del Trentino all’esposizione universale di Milano. Il loro “Progetto Fontane” sarà raccontato in diretta da San Michele all’Adige dall’ecologa fluviale della Fondazione Mach, Maria Cristina Bruno. Contestualmente è stato anticipato il programma della kermesse “L’acqua delle Dolomiti” che si terrà il 12 luglio il Val di Sole.

L'INTERVISTA: *Andrea Segrè, neo presidente della Fondazione Edmund Mach*

“AVANTI CON LA RICERCA, MA AL SERVIZIO DEL TERRITORIO”

di *Pietro Bertanza*



Il Palazzo della ricerca della Fondazione Mach a San Michele all'Adige

“**L**a sfida sarà capire come la ricerca possa diventare un vero e proprio strumento a disposizione della base agricola e del territorio. Sostenere le produzioni trentine grazie alle competenze della Fondazione è uno degli obiettivi da perseguire. Infatti, grazie alle profonde conoscenze dei prodotti e del territorio, San Michele può supportare con dati scientifici la qualità dei prodotti agroalimentari del Trentino per dare strumenti tangibili agli addetti del settore al fine di valorizzare le proprie eccellenze.” Andrea Segrè, da pochi mesi neo presidente della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, riassume così la propria “mission”. In questa intervista rilasciata a *Terra Trentina* spiega come intende guidare, e con quali obiettivi, la FEM.

Come pensa di gestire la comunicazione tra i Centri e come intende organizzare la divulgazione dei risultati della ricerca?

Un primo passo è quello di riuscire a far dialogare i quattro Centri della Fondazione (Ricerca, Trasferimento tecnologico, Istruzione e Azienda agraria) per evitare di perdere le sinergie possibili. Inoltre è fondamentale dare un'identità comune ai 4 poli. Sono in carica dal 23 febbraio e nel corso di questi mesi ho cercato di addentrarmi negli equilibri che esistono tra queste quattro anime della Fondazione. Un percorso che richiede tempo e che sino ad ora mi ha permesso di capire cosa serve: un forte coinvolgimento della base agricola, perché FEM deve dare risposte agli agricoltori.

Secondo lei come deve essere impostata la ricerca?

Gli ambiti di ricerca della Fondazione sono di eccellenza e credo che debbano continuare a raggiungere livelli elevati, però in un'ottica anche locale, di ricaduta sul territorio. Questo deve essere il criterio da seguire. Se vogliamo, una ricerca globale con ricadute pratiche sull'agricoltura locale.

Visto che quasi la metà dei tecnici di territorio ha superato i 30 anni di servizio, come pensa sia possibile valorizzare le loro conoscenze?

Sul fronte del Centro di trasferimento tecnologico (Ctt) i componenti con ampia esperienza dovranno diventare dei formatori a disposizione dei tecnici



Il primo consiglio di amministrazione della Fondazione Edmund Mach

di cooperative, associazioni e privati. Risultato che sarà possibile anche grazie ai nuovi tecnici. Basti pensare che attualmente è allo studio una applicazione per smartphone sviluppata proprio dai giovani come supporto alle decisioni degli agricoltori che riguarda le condizioni meteo: l'andamento climatico riveste infatti un ruolo sempre più importante nelle scelte quotidiane.

E per quanto riguarda il pagamento dell'assistenza tecnica?

Abbiamo dato attuazione al regolamento del luglio 2014 approvato dal Consiglio di amministrazione che prevede il servizio di assistenza tecnica a titolo oneroso. Penso che il principio del pagamento, che risulta tra l'altro di modesta entità, sia stato accettato. Quello che resta da definire sono le modalità di tale pagamento e per fare questo è fondamentale coinvolgere la base, rispondendo alle sue esigenze.

Il Centro di istruzione si è adeguato alla riforma Gelmini, crede che il nuovo percorso Gestione Ambiente e Territorio sia stata un'innovazione qualificante per i giovani studenti?

Sicuramente nel buon risultato di un percorso di studio un ruolo fondamentale viene rivestito dalla reputazione dell'Istituto, in questo caso non vi è ombra di dubbio che San Michele goda di buona fama, inoltre questo curriculum scolastico lavora per il territorio e anche per questo sono sicuro che il mercato ripagherà.

E sul fronte universitario?

Avere una struttura dove sono presenti contemporaneamente la scuola di agraria, l'università e la scuola di dottorato, è quasi un unicum, un plus per gli studenti. Proprio per questo serve chiarire i ruoli che i nostri partner (Università di Trento e Università di Udine) rivestono in ambito universitario, visto che attualmente "dipendiamo" da loro.

Come vede le collaborazioni con altri centri di ricerca?

Le collaborazioni attuali con il centro di Laimburg, la Fondazione Bruno Kessler e l'Università di Trento sono sicuramente da incentivare sia ai fini della ricerca che didattici; idealmente vedo da valorizzare un asse con Bolzano e i centri dell'Euregio dal quale tutti possano trarne vantaggio specialmente sulle aree di interesse comune: agricoltura, alimentazione, ambiente e acqua.

L'apporto della Fondazione per Expo 2015?

Abbiamo proposto all'Assessorato all'agricoltura una serie di iniziative da parte della Fondazione, posso anticipare che per settembre stiamo organizzando un evento che vedrà partecipare i diplomati dell'Istituto agrario proprio all'interno dei padiglioni di Expo e che culminerà con una o più giornate di "porte aperte" della Fondazione per capire cosa è stato fatto in questi anni e per consentire di rafforzare la rete tra gli ex studenti.

Per concludere, quali sono i plus che Segrè può dare alla Fondazione?

Durante il mio percorso ho cercato di capire come la ricerca universitaria si possa tradurre a vantaggio della società e quindi anche della base agricola, inoltre la mia visione di sostenibilità – economica, sociale e ambientale – e la rete delle mie conoscenze possono essere i plus che la Fondazione deve sfruttare. Inoltre cercherò di partecipare il più possibile, già da adesso assicuro la mia presenza a San Michele per due giornate a settimana, ma non escludo che possano diventare di più.



CHI È ANDREA SEGRÈ

Andrea Segrè è un agronomo ed economista di origine triestina trapiantato da molti anni a Bologna. È professore ordinario di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna, dove è direttore del Dipartimento di scienze e tecnologie agroalimentari. Inoltre, è Presidente del Centro agroalimentare di Bologna (CAAB) e dello spin-off accademico Last Minute Market. Ricopre diverse cariche istituzionali tra le quali fa parte del tavolo di coordinamento presieduto dal Ministro dell'agricoltura Maurizio Martina per la redazione della Carta di Milano per Expo ed è presidente del Comitato tecnico-scientifico del Piano nazionale per la prevenzione dei rifiuti istituito dal Ministero dell'ambiente. Ulteriori informazioni sul neo presidente della Fondazione E. Mach sono disponibili sul sito www.andreasegre.it

PINOT GRIGIO QUALE FUTURO?

Trentino, Veneto e Friuli Venezia Giulia
verso la “Doc delle Venezie”

di Pietro Bertanza



La Doc delle Venezie unisce, sotto un'unica, grande, denominazione di origine, Trentino, Veneto e Friuli Venezia Giulia. Lo scopo sarebbe quello di valorizzare il Pinot grigio e il momento d'oro che sta vivendo assieme al suo "fratello" Prosecco. Un fenomeno che vede questo vitigno re delle esportazioni in tutto il mondo, specialmente in Germania, Inghilterra e Usa. Ma la partita non è così semplice, anzi risulta complicata. La Doc, fortemente voluta dal Veneto (primo produttore nazionale di Pinot

grigio), sembra ben vista anche dalle altre regioni coinvolte. Anche se, a dire il vero, alcune voci fuori dal coro sono presenti sia in Trentino che in Friuli e si interrogano su come questa "mega Doc" (probabilmente la più grande d'Europa) riuscirà a difendere le identità dei vari territori di produzione. Tra gli obiettivi e i vantaggi della nuova denominazione – spiegano gli operatori – ci sarebbe la volontà di tutelare il vitigno, attraverso il controllo delle produzioni, e di conseguenza il prezzo. Inoltre, si riuscirebbe ad organizzare le diverse realtà, concorrere per l'assegnazione di bandi europei per la promozione nei Paesi esteri e creare massa critica. Di contro, la creazione di una denominazione interregionale, si fa notare, determinerebbe l'eliminazione di alcune Igt presenti nelle tre regioni dove rientra il Pinot grigio (ad esempio l'Igt delle Venezie) e si perderebbe l'identità territoriale. Infine, l'ultima questione aperta riguarda la ripartizione della governance della denominazione.

IL PUNTO DI VISTA TRENTINO

Il Pinot grigio in Trentino gioca un ruolo importante: infatti se ne producono 332.044 quintali pari a circa il 33% dell'uva prodotta. «Il Pinot grigio – spiega Alessandro Bertagnoli (nella foto),



presidente del Consorzio Vini Trentini – è un prodotto che il Nord-est esporta soprattutto nel mercato Usa, un mercato in cui la concorrenza si fa sempre più forte anche per questo vino. Un segmento importantissimo per l'economia di molte imprese e che per molti lustri ha dato un positivo ritorno economico. Per questo ci siamo interrogati con lo scopo di delineare una nuova strategia che consenta di continuare ad avere risultati positivi su questo mercato. Abbiamo capito che il vino Pinot grigio può essere tutelato dalla concorrenza con un marchio d'origine, territoriale, attraverso una Doc che, ovviamente, dovrà insistere sui territori delle tre regioni coinvolte. Questo consentirà anche una maggiore garanzia per il consumatore e la possibilità per le aziende produttrici di utilizzare contrassegni di Stato al fine di tutelarsi da possibili truffe».

Il presidente del Consorzio Vini non si nasconde, peraltro, che il prezzo da pagare per partecipare all'operazione Doc delle Venezie è un ridimensionamento della propria autonomia: «È evidente che, se l'operazione andrà in porto, sarà necessario dotarsi di strumenti adeguati per concordare le azioni di promozione e valorizzazione e il Trentino, all'interno di questa Doc, non sarebbe certamente la parte più forte». Secondo Enrico Zandoni, direttore gene-



rale di Cavit, gli operatori (come Cavit), che hanno sempre lavorato con rigore e serietà, potranno sicuramente trarre vantaggio dalla nuova denominazione: «La trasformazione dell'Igt delle Venezie in Doc garantirà un maggiore rigore e controllo della produzione, difendendo e rafforzando l'identità di una denominazione di grande rilievo sui mercati internazionali. Le attuali denominazioni dove rientra il Pinot grigio (Trentino superiore, Trentino e Valdadige) non verranno danneggiate dalla nuova Doc, così come l'Igt delle Dolomiti. Invece la costruzione della denominazione interregionale avrà, quella sì, un immediato impatto sull'attuale Igt delle Venezie, lo strumento principale con il quale esportiamo ora il Pinot grigio negli Stati Uniti».

Insomma, una Igt sulla quale si è investito tanto, ma che – avverte Bertagnoli – «non potrà reggere il confronto con una Doc».

La valorizzazione dei diversi territori di origine è di fondamentale importanza e il Consorzio sta lavorando alacremente in tal senso, puntando proprio sul rafforzamento dell'identità territoriale. Secondo Zanoni «la nuova Doc delle Venezie

COME SARÀ LA NUOVA DOC

La proposta che si sta discutendo prevede la realizzazione di una Doc che dovrebbe insistere sui territori vitati del Nord-est, con possibilità di riportare in etichetta l'indicazione varietale Pinot grigio, con una resa ad ettaro di uva superiore alla Doc Trentino e Valdadige (ndr si parla di 150 q/ha) e con la possibilità di taglio al 15% con altre varietà bianche non aromatiche provenienti dallo stesso areale geografico, trattandosi di Doc e non più Igt.

porta un ulteriore stimolo a rafforzare con maggiore rigore e ulteriori sforzi comunicazionali la denominazione Doc Trentino. Cavit ha sempre operato mettendo all'apice della piramide di qualità e posizionamento la denominazione Doc Trentino, supportata da forti elementi distintivi, quali innanzitutto il territorio (di montagna), la tradizione e l'attenzione alla sostenibilità. E in questa direzione – assicura Zanoni – Cavit continuerà ad operare».

Sul fronte delle tempistiche sembrava possibile che la nuova Doc potesse fare la sua entrata in scena già per la prossima vendemmia, ma, come conferma

Bertagnoli «è difficile per progetti così complessi e per il numero di soggetti coinvolti dare tempistiche che sono di competenza di altri uffici (Commissione tecnica, Ministero dell'agricoltura, Comunità Europea, ecc.). Mi sembra difficile riuscire a definire il tutto già per la prossima vendemmia».

Bertagnoli conclude sottolineando che «a differenza degli altri contesti territoriali, l'interlocutore per il Trentino dei produttori è uno: il Consorzio Vini Trentini; impegnato in questa partita da molti mesi». Concorde sulla linea del presidente del Consorzio è anche Albino Armani (nella foto), dell'omonima cantina, che sottolinea l'importanza





di tutelare il Pinot grigio attraverso la possibilità di controllare la produzione per mantenere la disponibilità di prodotto costante nelle diverse annate, così da far fronte ad eventuali carenze di prodotto in annate sfortunate o stoccando prodotto nelle campagne particolarmente produttive.

IL PARERE DI VENETO E FRIULI

Per comprendere a pieno la Doc Venezia, è fondamentale capire la situazione attuale del Pinot grigio, premette Carlo Favero, direttore del Consorzio vini Venezia. «La maggior parte del Pinot grigio imbottigliato viene venduto come Igt delle Venezia, cosa che non permette di tutelare completamente, come meriterebbe, questo vino». Un secondo aspetto che il direttore del Consorzio vini Venezia tiene a sottolineare riguarda le tempistiche. Infatti, secondo Favero, si potrebbe avere la «nuova» Doc interregionale già dalla vendemmia 2015, in quanto basterebbe proporre una modifica del disciplinare dell'esistente Doc Venezia inserendo le province interessate e affinandolo secondo le esigenze dei vari interessati (ad esempio sul fronte delle produzioni a ettaro).

Sul piano della governance, attualmente in mano al Consorzio veneziano, Favero

ricorda che la Doc è regolamentata per legge e prevede una suddivisione legata alle produzioni. In questo modo il problema sollevato da alcune realtà produttive sembrerebbe superato.

«Sicuramente sul fronte della comunicazione avere l'85% del Pinot Grigio nazionale sotto un'unica denominazione renderebbe molto più semplice e chiara la riconoscibilità del marchio nei Paesi esteri – conclude Favero.

Anche secondo Giorgio Piazza, presidente del Consorzio vini Venezia, «questa Doc riuscirà a tutelare il prezzo sul mercato attraverso il controllo delle produzioni.»

La «question» Pinot grigio è invece in stallo in Friuli Venezia Giulia. «Il confronto è però servito a riattivare e concludere la discussione sulla creazione della Doc Friuli – dice Pietro Biscontin, presidente del Consorzio Doc Friuli –; proprio a metà maggio è stata depositata la documentazione necessaria per attiva-

re la nuova Doc Friuli. Una denominazione per rafforzare la visione territoriale tra i consumatori. Contemporaneamente è stata anche discussa la nuova Doc delle Venezia, ma attualmente siamo in fase di riflessione. In Friuli, probabilmente – conclude Biscontin – la Doc delle Venezia è stata comunicata in modo sbagliato e l'informazione verso i viticoltori per far capire loro l'importanza che può rivestire la Doc non è stata adeguata».



QUANTO VALE IL PINOT GRIGIO

In termini di superficie si parla di circa 22 mila ettari in Italia, dei quali circa 10 mila sono in Veneto, quasi 6 mila in Friuli Venezia Giulia e poco meno di 3 mila in Trentino. Interessante evidenziare il trend di crescita di questo vitigno, infatti negli anni '90 erano poco meno di 3 mila gli ettari investiti a Pinot Grigio in Italia, cresciuti fino a 10 mila nel 2000. Le cantine del triveneto producono l'85% del totale nazionale di questo vino (circa 300 milioni di bottiglie).

VINO SANTO

Una sorpresa le vecchie annate ritappate da Cantina Toblino

di Lorenzo Tomazzoli

Enologo, responsabile tecnico di Cantina Toblino SCA

Questo articolo non ha la pretesa di essere una ricerca storica delle origini del Vino Santo Trentino, ci sono persone sicuramente più qualificate per farlo, ma vuole spiegare ai lettori perché Cantina Toblino, già dalle prime vendemmie, ha cercato e cerca tuttora di difendere questo prezioso vino, fatto con l'uva Nosiola, legato in maniera indissolubile alla Valle dei Laghi.



Ritappatura di vecchie annate di Vino Santo (foto di Elena Ciurletti)

La società Cantina di Toblino scarsi nasce nel 1960, ma servirono quattro anni per espletare le pratiche burocratiche, acquisire il terreno, progettare e costruire la cantina; la prima vendemmia vinificata nella sede di Sarche è del 1964. Nell'estate dell'anno successivo Giuseppe Morelli di Padergnone, socio fondatore e membro del consiglio di amministrazione della Società presieduta da Carlo Bleggi, venne a conoscenza dai fratelli di Rebo Rigotti che anche loro, ultimi produttori di Vino Santo della Valle dei Laghi, avrebbero smesso la produzione di questo vino nella loro cantina situata all'inizio del paese di Padergnone.

Troppo alti erano i costi da sostenere per produrre un vino che era in concorrenza con i vini liquorosi che ormai avevano invaso la valle. Giuseppe Morelli sollevò il problema nel corso del successivo consiglio di amministrazione della Cantina e dopo una lunga discussione il presidente, che aveva ascoltato in silenzio e con estrema attenzione, da navigato economista sbottò: "Noi come Cantina di Toblino dobbiamo salvare questo monumento della tradizione enologica trentina. Anche se non guadagneremo soldi, lo considereremo il biglietto da visita nostro, come di tutta la Valle." Seduta stan- te, fu incaricato il direttore della Cantina, Giancarlo Ciurletti, di acquistare dai fratelli Rigotti l'attrezzatura che erano disposti a cedere, sentendo da essi le tecniche migliori da seguire per produrre il Vino Santo della più remota tradizione.

Il direttore con entusiasmo accettò il compito, la Cantina comperò le "arèle" ed altre attrezzature dai fratelli Rigotti, dalla mensa Vescovile di Sarche e dai fratelli Angelini di Dro; trovò anche un buon numero di piccole botti da due e quattro ettolitri della Ditta Buton, che le aveva utilizzate per la produzione dei propri distillati e che sono tuttora utilizzate per questo vino. Nella vendemmia 1965 vennero stesi al piano superiore della Cantina i primi 100 quintali di uva Nosiola proveniente dai Monti di Calavino.

L'EREDITÀ

Se Carlo Bleggi, Giuseppe Morelli ed il consiglio di amministrazione della Cantina si dimostrarono lungimiranti nel salvare una preziosa tradizione, non da meno lo è stato Giancarlo Ciurletti che



Degustazione di Vino Santo (foto di R. Franceschini)

ha diretto la società dalla fondazione fino al 1979; va sicuramente a lui il merito di aver messo da parte un considerevole numero di bottiglie per ogni annata prodotta. Noi non abbiamo fatto nient'altro che continuare a produrre il Vino Santo come ci è stato insegnato ed a conservare per ogni annata un certo numero di bottiglie arrivando oggi ad avere una collezione di oltre duemila bottiglie delle annate non più in vendita dal 1965 al 1994.

LE DEGUSTAZIONI VERTICALI

Fino al 2012 solo occasionalmente siamo andati ad intaccare il patrimonio di bottiglie storiche, solo nel 2003 in occasione di Dulcenda, rassegna internazionale di vini dolci tenuta a Castel Toblino è stata proposta una degustazione di vecchie annate di Vino Santo della Cantina di Toblino. Dal 2013 invece si è pensato che fosse giunta l'ora di capire l'evoluzione del Vino Santo dopo molti anni dall'imbottigliamento. È da tre anni quindi che nel periodo di Pasqua, quando si pigia l'uva Nosiola appassita sulle arele, Cantina Toblino propone una degustazione di Vino Santo ripercorrendo ogni volta con cinque annate i decenni trascorsi dal 1965 ad oggi.

Il giorno della verticale è molto importante, forte è l'emozione di scendere in

cantina dove riposano le bottiglie e prelevarle con la massima cautela per evitare che eventuali depositi compromettano la pulizia sia visiva che gustativa del vino; grande è l'attenzione che poniamo affinché le bottiglie arrivino nella sala dedicata alle degustazioni al momento giusto ed alla temperatura ideale, che deve essere rigorosamente quella della cantina dove riposano. Forte è il rispetto che proviamo quando decidiamo di stapparle, con un pizzico di pentimento ma con tanto orgoglio e riconoscenza verso chi, salvando la tradizione del Vino Santo, ci permette per un giorno di essere protagonisti e di essere un po' invidiati dagli appassionati che partecipano.

LA RITAPPATURA DELLE VECCHIE ANNATE

In occasione della degustazione di giovedì 11 aprile 2013, dove sono state proposte le annate 2000, 1994, 1985, 1975, 1969 abbiamo avuto la conferma, se mai ce ne fosse stato bisogno, che il Vino Santo ha una longevità eccezionale, con un crescendo di emozioni a partire dal meno datato fino ad ar-

rivare al più maturo, un'evoluzione continua ed in continuo crescendo, visto che chi ha partecipato ha giudicato il 1969 come miglior vino proposto.

Ci siamo resi conto però, come del resto avevamo sospettato, che nelle bottiglie più vecchie il tappo in sughero era quasi del tutto consumato in quanto la parte inferiore, completamente imbevuta di zucchero si sbriciolava ed abbiamo quindi convenuto che, per preservare al meglio le vecchie bottiglie, era necessario procedere alla ritappatura.

È così che, esattamente un anno dopo, venerdì 11 aprile 2014, per la prima volta nella nostra regione, alla presenza di un notaio e del Gran Maestro della Confraternita della Vite e del Vino, si è proceduto alla ritappatura di 471 bottiglie di Vino Santo delle annate dal 1965 al 1970.

L'operazione si è dimostrata più lunga e laboriosa del previsto, impegnando per tutto il giorno ben quattro cantinieri. Le bottiglie sono state chiuse con un tappo in sughero riportante la dicitura "ritappatura 2014" e sigillate ognuna con la ceralacca, apponendo il marchio a secco di Cantina Toblino. Al termine della giornata il notaio ha provveduto alla redazione di un verbale che attesta la correttezza delle operazioni svolte.

Alla ritappatura è stata invitata anche la Famiglia di Giancarlo Ciurletti, prematuramente scomparso nel 2007. La giornata è proseguita con la degustazione verticale dove sono state proposte le annate 2000, 1990, 1984, 1978, 1971, 1965



ed anche in questa occasione l'annata migliore è risultata la più vecchia. Anche quest'anno, il 9 aprile 2015, con la stessa procedura si è proceduto alla ritappatura di 193 bottiglie delle annate 1971 e 1972.

RASSEGNA DELLA NOSIOLA 2015

Nel settembre del 2014 è venuto a mancare Giuseppe Morelli, uomo vulcanico dalle mille idee e promotore da decenni di numerose iniziative dedicate alla Valle dei Laghi ed ai suoi prodotti. Anche lui ci ha lasciato un'eredità: per ben 20 anni, nelle giornate pasquali, ha organizzato con il "suo" Comitato Valle dei Laghi la mostra della Nosiola e Vino Santo presso la splendida cornice di Castel Toblino, con successo di partecipazione impareggiabile, se confrontata con altri eventi simili. Cantina Toblino ha organizzato quest'anno, nei giorni successivi alla ritappatura, tre giorni di eventi e degustazioni nel corso dei quali sono stati presentati in assaggio 54 tipologie di Nosiola, Rebo e Vino Santo.

CONCLUSIONI

Con lo stile di vita attuale, il Vino Santo della Valle dei Laghi non sta vivendo un periodo commercialmente felice; come per ogni cosa che quotidianamente facciamo, vogliamo il "tutto e subito" ed anche per il vino è così, cercando dei prodotti di piacevolezza immediata, semplici e non impegnativi. Ha molto più successo un buon bianco aromatico o, per i vini dolci, una vendemmia tardiva. Per avvicinarsi al Vino Santo invece occorre calma



Foto C.F.B.

e riflessione, è come salire sulla macchina del tempo che ci porta indietro di molti decenni.

Questo viaggio si può sintetizzare in tre fotografie, la prima legata ai nobili Asburgici che, scendendo le Alpi per raggiungere la meta delle vacanze e stando per riposarsi del lungo viaggio a Castel Toblino, venivano accolti offrendo loro questa preziosità della Valle dei Laghi. La seconda immagine è quella di una madre, che dopo aver partorito l'ennesimo figlio, sfinita dal travaglio del parto, veniva ricaricata di energia con questo vino ricco di zuccheri quasi fosse un ricostituente. La terza immagine è un po' più triste, ma legata allo scorrere del tempo, ed è quella di un vecchio contadino della nostra Valle, ormai sul letto di morte, che dopo aver ricevuto il sacramento dell'estrema unzione dal curato del paese, chiede ai figli di avere anche una ultima

soddisfazione terrena, un bicchierino di quel prodotto che da tanti anni lui produceva per sé e per i suoi ospiti.

Questa è la storia del Vino Santo che ci hanno raccontato e che racconteremo sempre, così come continueremo a produrlo come ci ha insegnato chi ci ha preceduto.

Ciò però non basta, purtroppo, per salvare la tradizione, perché la Nosiola sta vivendo un lento declino, soppiantata da varietà attualmente di moda e più redditizie, ma questo è un argomento che affronteremo in un'altra occasione.

Per il momento, sperando di aver incuriosito i lettori, se si vuole assaggiare questo prezioso prodotto raccomandiamo di verificare che sia "Trentino Vino Santo DOC", perché purtroppo la cattiva abitudine di spacciare per Vino Santo dei normalissimi vini liquorosi, è tutt'altro che scomparsa.



CONTADINI DI MONTAGNA

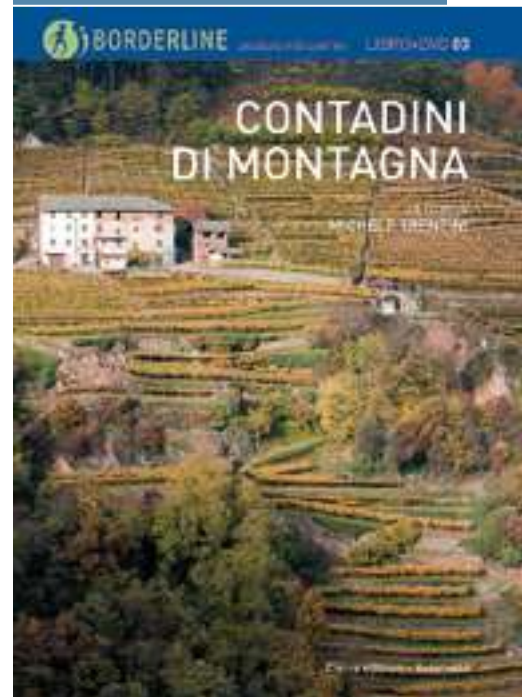
L'agricoltura eroica in Valle di Cembra

La viticoltura di montagna raccontata da chi tutti i giorni si trova a lottare con muretti a secco che crollano, stradine di campagna strette e trattori a rischio ribaltamento, ma felici di farlo.

Questo è “Contadini di Montagna”, il film proiettato in occasione del Trento Film Festival (tenutosi dal 2 al 12 maggio scorsi) che narra proprio le difficoltà che i viticoltori di montagna devono affrontare quotidianamente.

Il film è una miscellanea tra filmati storici e contemporanei che ripercorrono la vita tra le vigne e i ripidissimi terrazzi della Valle di Cembra. Un percorso dove due generazioni di viticoltori si confrontano, si raccontano e, a volte, si scontrano. La Valle di Cembra e i caratteristici terrazzamenti sono la cornice ideale per rievocare la storia della viticoltura di montagna e i suoi lavori, che nel corso degli anni sono cambiati di poco. Infatti, ancora oggi durante la vendemmia si utilizzano le bigonce (il *congial* cioè

una cesta a forma di tronco di cono in legno o materiale plastico) per portare l'uva fino al trattore o, in tempi passati, al carro. Certo adesso la tecnologia aiuta molto, ma gli impervi terrazzamenti fanno tutt'ora “tribolare” molto i viticoltori e il film documentario, diretto da Michele Trentini, ne spiega bene le motivazioni. Nel docufilm risaltano importanti due concetti: l'importanza che l'agricoltura riveste nella tutela del paesaggio e il problema dello spopolamento delle valli. Grazie al lavoro di generazioni di contadini si riesce, con sempre maggior difficoltà, a mantenere ancorate al territorio le famiglie che con passione lavorano e curano l'ambiente dove vivono. Un film che fa capire la complessità di lavorare e vivere in ambienti impervi dove l'uomo



La copertina del documentario, diretto da Michele Trentini e proiettato in occasione del Trento Film Festival. In alto Noemi e Mario Mengon, due dei protagonisti del film

è a disposizione del territorio. Il film è stato realizzato all'interno del progetto “Talking Stones. Il racconto dei paesaggi terrazzati” a cura delle associazioni Lanterne per Lucciole e Imperial Wines e grazie al supporto della Comunità della Valle di Cembra, della Fondazione Cassa di Risparmio di Trento e Rovereto, dalla Regione Trentino-Alto Adige e dalla Provincia di Trento. Il film ha vinto il Premio speciale Luigi Vittorio Bertarelli del Touring Club Italiano. (P.B.)



PECORE E ASINI “AMICI” DELLA COTURNICE

Sono i migliori alleati per favorire la conservazione della coturnice. Nel Parco Paneveggio Pale di San Martino un progetto che punta anche a stimolare l'allevamento e a valorizzare l'artigianato.

di Fausta Slanzi



La coturnice (foto di Mauro Mendini - Archivio Muse).
In alto: pecore sui pascoli della Tognola (foto Carlo Albino Fiera).
Nella pagina a fianco (nei cerchi) pecore di razza Lamon e Tingola

Le coturnici in molte zone delle Alpi sono scomparse. In Trentino no, benché dagli anni Cinquanta del Novecento siano in “drammatico declino”. Perché la popolazione di questo galliforme è in continua decrescita? Come tutti gli animali la coturnice ha bisogno di particolari condizioni per poter vivere, riprodursi e, quindi, conservarsi. È il famoso habitat che troppe volte dimentichiamo essere l'elemento fondamentale per la conservazione delle specie.

LA DIFFICILE VITA DELLA COTURNICE

La coturnice (*Alectoris graeca saxatilis*) vive su versanti soleggiate, ripidi ed erbosi, ricchi di affioramenti rocciosi. Per secoli l'agricoltura montana e la pastorizia le hanno fornito l'ambiente ideale: campi terrazzati e pascoli dovuti al disboscamento. Quando queste due attività hanno cominciato ad essere trascurate dall'uomo e, scomparse le greggi, si è assistito alla progressiva ricolonizzazione della vegetazione arborea e arbustiva, per la coturnice è iniziato il declino. Questo uccello evita i prati d'alta montagna non pascolati e con erbe alte, così come i campi abbandonati e invasi da cespugli e alberi. Il suo cibo è a base di sostanze derivanti dalle piante, di piccoli animali, in particolare cavallette. Questi nutrimenti si trovano al suolo, ma se il terreno è coperto da erbe alte, cespugli o alberi, per la coturnice la sopravvivenza diventa ardua. Per evitare ciò che è già accaduto in altre zone d'Europa, ecco che la Provincia au-

tonoma di Trento, attraverso il Parco Paneveggio Pale di San Martino diretto da Vittorio Ducoli, ha attivato un progetto che ha tre valenze: contribuire a conservare la coturnice, stimolare l'allevamento e valorizzare l'artigianato.

TRE GREGGI DI PECORE ACQUISTATE DALLA PROVINCIA

Il tutto nasce con il progetto Life+ TEN (Trentino Ecological Network), approvato dall'Unione Europea, che ha come obiettivo generale la pianificazione a lungo termine dei programmi di gestione e conservazione di rete Natura 2000 in Trentino. All'interno di questo progetto, il Parco, affidando il coordinamento al responsabile della ricerca Piergiovanni Partel, ha dato la propria disponibilità per la tutela della coturnice alpina, specie che è di interesse comunitario.

Obiettivo primario, la difesa delle zone a pascolo.

Come? Acquistando tre greggi di pecore, in totale una cinquantina di capi di due razze quasi in via di estinzione: la pecora di razza Lamon ("ottima" pascolatrice) e la Tingola (incrocio fra pecora Bergamasca e Padovana allevata nelle valli dolomitiche, chiamata anche pecora occhialuta per gli anelli neri intorno agli occhi). Si tratta di "pecore da carne", quindi il



loro latte serve solo per gli agnellini. Non vi è, quindi, bisogno di mungitura.

La Provincia ha acquistato le pecore e le ha date in comodato gratuito a tre pastori del Primiero, fino al 2021, con una forma contrattuale (soccida) specifica per l'allevamento. La Provincia (il soccidante), fornisce il "capitale" – le pecore – e il pastore (il soccidario), si tiene gli interessi (agnellini per la macellazione, per la vendita o per aumentare il gregge). I pastori portano le pecore a pascolare nei luoghi indicati dal Parco, vale a dire sulla sinistra orografica del Cismon, dove si è andati incontro ad una forte riduzione di pascolamento (Malga Pala - San Martino di Castroz-

za; Poline; Malga Pradidali). La quota di pascolo è fra i 1.000 e i 2.300 metri. In alcune parti è ricominciato lo sfalcio estivo. Più in alto, per arrestare il bosco che avanza, c'è solo la brucatura degli ovini.

"ARRUOLATI" ANCHE GLI ASINI

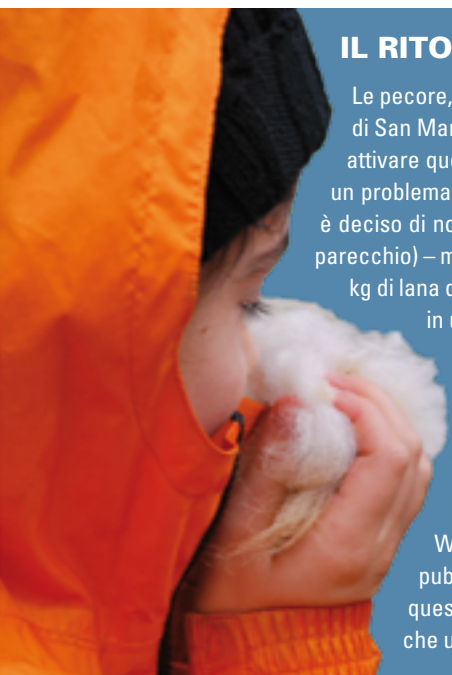
Assieme alle pecore sono stati acquistati anche quattro asini, che svolgono la stessa azione degli ovini. Le due aziende a cui sono stati affidati gli asini mettono a disposizione gli animali anche per attività didattiche, l'una, e per il trekking e le passeggiate, l'altra. In tutta questa operazione, oltre alla collaborazione di privati, c'è anche quella dell'Istituto agrario di Vellai-Feltre, territorio confinante con il Primiero, capofila di un progetto per la tutela della pecora Lamon.



IL RITORNO DELLA LANA

Le pecore, si sa, producono anche lana. Quelle di razza Lamon e Tingola non sono da meno. Al Parco Paneveggio Pale di San Martino, non appena deciso di contribuire ad evitare l'estinzione della pecora Lamon, si è pensato di tornare ad attivare quella filiera completa della lana interrotta da qualche bel decennio. Dopo la tosatura, il vello, spesso diventa un problema. Al Parco Paneveggio Pale di San Martino con Cristina Zorzi, responsabile di questa parte del progetto, si è deciso di non avviare la lana allo smaltimento – come sono costretti a fare gli allevatori di ovini (spendendo, peraltro, parecchio) – ma di inviare la lana a Biella per la lavatura e lavorazione. Dunque sono stati inviati nella città piemontese 750 kg di lana delle prime pecore acquistate, quelle di razza Lamon (posto che quelle di razza Tingola sono state acquistate in un secondo tempo). A Biella la lana è stata lavata e lavorata. Costo dell'operazione 4.000 euro.

La lana di pecora Lamon ha un filato abbastanza lungo ed è quindi adatta ad essere filata e trasformata. È tornata in Primiero sotto forma di piccole matasse per la tessitura, per il lavoro a maglia e per essere trasformata in feltro (lana cotta - lavorazione con acqua calda e sapone). Il Parco ha affidato la lana ad una azienda artigianale familiare – "Artelèr" di Mezzano – che porta avanti la lavorazione al telaio. Così sono stati creati piccoli oggetti: fodere per cuscini, borse, berrettini per neonati e bambini e altri gadget. Non solo, la lana che torna da Biella in matassine viene venduta, anche così, ai bookshoop del Parco (Villa Welsperg, Paneveggio, San Martino, Caoria). Sia gli oggetti che le piccole matasse, incontrano il favore del pubblico (locali e turisti) che acquista volentieri, per contribuire sia alla tutela della pecora Lamon sia per una questione etica di tipo sostenibile. Ecco dunque che l'avvio del progetto a tutela della coturnice, ha attivato anche un settore, quello dell'artigianato femminile della lavorazione manuale, di cui si stava perdendo le tracce. (fs)





CARLO HUGUES, IL “BISNONNO” DELL’OLIO DELL’ALTO GARDA

di Franco Michelotti

L'eccezione dell'Olio Alto Gardesano, basata sulla freschezza e sulla finezza delle sensazioni organolettiche, ha origini lontane, riconducibili all'iniziativa lungimirante del professor Carlo Hugues, le cui idee furono pubblicizzate all'assemblea della Società Agraria Roveretana nel settembre 1880. Hugues è un personaggio ingiustamente poco ricordato nel panorama storico dell'agricoltura italiana. Nato nel 1849 a Casale Monferrato da famiglia di origini francesi, l'agronomo si diplomò nell'Istituto Leardi, svolse le prime mansioni di lavoro nelle scuole pratiche di agricoltura in Umbria e poi venne chiamato a dirigere la I.R. Società Agricola Roveretana. Questa era un'istituzione, all'epoca molto stimata, che per statuto si impegnava nel miglioramento

dell'attività agricola a favore dei soci. La Società aveva come campo di azione anche la valle del Sarca attraverso la sede distrettuale di Nago-Torbole.

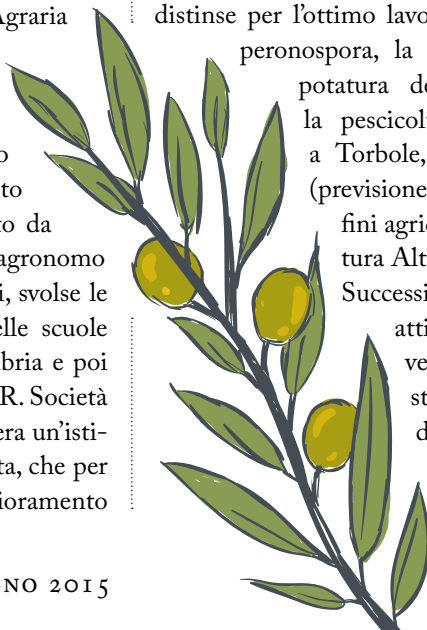
Hugues svolse la sua attività lavorativa in Trentino dal 1874 al 1882. Qui si distinse per l'ottimo lavoro svolto sulla peronospora, la fillossera e la potatura della vite, sulla piscicoltura artificiale a Torbole, la prescienza (previsione) del tempo a fini agricoli e l'olivicoltura Alto Gardesana.

Successivamente la sua attività lavorativa venne richiesta in Istria alla direzione della Stazione Sperimenta-

le eno-pomologica e all'annessa Scuola Agraria Provinciale di Parenzo, dove ebbe modo di spaziare in vari ambiti agronomici riguardanti la descrizione pomologica di uve e olive, l'uso dell'irrigazione, il miglioramento della produttività dei terreni, la qualità dei vini istriani, la difesa attiva dalla grandine. Inoltre allargò i suoi interessi ad un altro grande campo di attività: lo studio dei fenomeni carsici. Il suo operato costituisce tuttora un punto di riferimento per quei territori. Dal 1901 la sua attività si spostò a Gorizia, dove morì nel 1934.

LA PRIMA SPREMITURA A FREDDO

Tornando al periodo di attività in Trentino, Hugues, sul finire della sua permanenza, ritenne necessario fare qualcosa a favore dell'olio prodotto nella Valle





del Sarca, perché riteneva che ci fosse, citiamo le sue testuali parole, “urgente bisogno di migliorare la fabbricazione dei nostri oli” per evitare “l’abbandono dell’olivo successo in molte plaghe” a seguito di problematiche commerciali dovute a “nuove e più facili vie di comunicazione, l’uso del gaz, del petrolio, e degli olii di seme” ed alla “concorrenza di olii di oliva dell’Australia meridionale e dell’Algeria, per la loro qualità e basso prezzo”. Hugues propose all’assemblea della Società Agraria la realizzazione dell’esposizione-mercato, nell’ambito della quale fu istituito un concorso per varie tipologie di oli di oliva, ma dove l’unica medaglia d’oro sarebbe stata assegnata alla speciale categoria di “olii vergini di oliva fresca spremuta a freddo”, prodotti in via sperimentale appositamente per l’esposizione.

Questi oli innovativi dovevano essere prodotti con un metodo consistente nel raccogliere l’oliva “molto per tempo su-



bito appena comincia a macchiarsi qua e là di color di vino e col sottoparla immediatamente al frantoio” per ottenere oli “spremuti da oliva fresca, a freddo e senz’acqua”.

L’ESPOSIZIONE OLEARIA DEL 1881

A quel tempo era prassi normale l’utilizzo di acqua calda per favorire l’estrazione dell’olio dalle olive molto povere di acqua perché lasciate ad asciugare a lungo in casa prima della spremitura e quindi soggette anche ad attività fermentative. Il metodo proposto da Hugues è sostanzialmente quello tuttora applicato (con mezzi tecnici più evoluti) per la produzione degli oli extravergini di oliva alto gardesani di eccellenza.

L’esposizione olearia venne inaugurata a Rovereto nel 1881 presso la scuola agraria alla presenza delle autorità e di un gran numero di agricoltori. Nella specia-



le categoria “Olio vergine di oliva fresca” vinsero quelli che potremmo considerare i pionieri dell’olio alto gardesano di alta qualità, nell’ordine di podio i fratelli Bozzoni di Foci del Varone, Vigilio Romani di Torbole e Giuseppe Vettori di Rovereto.

Si trattava di persone all’epoca molto in vista: i Fratelli Bozzoni erano titolari di un “opificio oleario” in località Foci del Varone, e di un’attività cartaria avviata dalla famiglia fin dalla metà del millecinquecento e tuttora in essere sebbene di altra proprietà. Vigilio Romani era anche lui frantoiano e benefattore di Torbole. Non si hanno invece notizie di Giuseppe Vettori di Rovereto.

L’anno successivo gli “olii della valle del Sarca” della Società agraria Rovereto, probabilmente prodotti con il metodo-Hugues, vennero premiati con la medaglia di bronzo all’esposizione agricola-industriale in Trieste.



Foto di Walter Larcher

DIDATTICA E SOCIALE: L'ALTRA AGRICOLTURA

*La legge provinciale
1/2015 riconosce e valorizza
i nuovi servizi svolti
delle aziende agricole*

A cura di Stefano Marchio
e Marco Zucchelli

Le fattorie didattiche e sociali possono rivestire un importante ruolo nell'ambito dell'informazione, della formazione, della cultura, dell'inserimento lavorativo o sociale di persone in difficoltà o svantaggiate, ma anche della salvaguardia di tradizioni storiche, culturali e sociali. Questo il presupposto che sta alla base delle recenti modifiche apportate con la legge provinciale 1/2015 alla normativa sull'agriturismo del 2001 ed alla legge provinciale sull'agricoltura del 2003 in materia di fattorie didattiche e sociali. Ma cosa sono e quali finalità hanno fattorie didattiche e fattorie sociali? All'interno delle prime bambini, ragazzi ed adulti possono scoprire e "toccare con mano" tante cose nuove o viste prima solo sui libri, conoscere ed intuire attraverso esperienze concrete e stimolanti stili di vita differenti, giocare e divertirsi con originalità e creatività, imparare l'importanza della tradizione, del contatto con la natura, del territorio, delle tradizioni rurali, delle attività e dei prodotti agricoli. Con le fattorie sociali si può invece coniugare l'agricoltura con prestazioni di servizi socio assistenziali e socio sanitari, con l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati creando nuove forme di occupazione e con servizi utili per la vita quotidiana di specifici gruppi di utenti (bambini, anziani, soggetti svantaggiati, ecc.). I temi sui quali, in particolare, è intervenuta la nuova legge (nata da un disegno di legge presentato dal consigliere Graziano Lozzer) riguardano il nuovo inquadramento dato a queste due tipo-



logie di aziende agricole, il collegamento con il terzo settore, la formazione degli operatori, la connessione con le attività agricole normalmente svolte dall'azienda, l'inquadramento agricolo dei fabbricati utilizzati per l'attività di fattoria didattica e sociale. Il legislatore ha ritenuto importante dare specifica visibilità al mondo delle fattorie didattiche e sociali, sia per dare attuazione a quanto già disciplinato dal decreto legislativo 228/2001, il quale prevedeva specificatamente la possibilità delle aziende agricole di diversificare le loro attività anche attraverso la fornitura di servizi, sia per il ruolo strategico, come si è detto in apertura, che esse possono rivestire nel contesto sociale.

IL NUOVO INQUADRAMENTO DELLA FATTORIA DIDATTICA

La fattoria didattica non è più vista come attività per la fornitura di meri servizi agli ospiti dell'azienda agrituristica, bensì come attività che può essere svolta autonomamente, come diversificazione delle attività agricole propriamente dette (allevamento del bestiame, coltivazioni arboree ed erbacee, silvicoltura). La normativa definisce la fattoria didattica come l'insieme delle attività educative e didattiche organizzate dall'imprenditore agricolo mediante l'utilizza-

zione della propria azienda per favorire:

- la conoscenza del territorio rurale, dell'agricoltura e dei suoi prodotti, dei cicli produttivi, della stagionalità dei prodotti, della vita e della biodiversità animale e vegetale;
- la conoscenza dei sistemi agricoli di produzione biologica, integrata ed ecocompatibile;
- l'educazione al consumo consapevole, a una sana alimentazione e all'adozione di corretti stili di vita.

L'esercizio dell'attività di fattoria didattica sarà subordinato alla presentazione al Comune dove si trova l'azienda di una segnalazione certificata di inizio attività (SCIA). Nella SCIA dovranno essere individuate le attività che si intendono svolgere, la disponibilità di locali e di strutture da destinare all'esercizio delle attività di fattoria didattica, rispondenti ai requisiti previsti dal regolamento di esecuzione. Il comune invierà successivamente copia della SCIA alla struttura provinciale competente in materia di agricoltura.

È bene precisare inoltre che le aziende autorizzate allo svolgimento dell'attività di fattoria didattica sulla base della vigente normativa possono continuare ad esercitare la stessa senza nessun ulteriore obbligo o comunicazione.



LA DISCIPLINA DELLA FATTORIA SOCIALE

La disciplina della fattoria sociale, ovvero i progetti realizzati dalle imprese agricole mediante l'utilizzazione della propria azienda, in rapporto di connessione con le attività previste dall'articolo 2135 del codice civile, sono finalizzati:

- al sostegno, all'inclusione sociale e all'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati;
- ad altre finalità individuate e disciplinate dal regolamento di esecuzione.

I progetti di fattoria sociale dovranno essere realizzati previo accordo con i soggetti del terzo settore autorizzati o accreditati ai sensi della legge provinciale 27 luglio 2007, n. 13 (legge provinciale sulle politiche sociali 2007), oppure, se finalizzati all'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati individuati dal piano degli interventi di politica del lavoro, previo accordo con i soggetti accreditati ai sensi dell'articolo 17 bis della legge provinciale 16 giugno 1983, n. 19 (legge provinciale sul lavoro 1983). Nell'accordo saranno individuate le modalità di svolgimento delle attività comprese nel progetto, nel rispetto della normativa in materia di sicurezza. Come per la fattoria didattica, anche l'esercizio dell'attività di fattoria sociale è subordinato alla presentazione al Comune dove si trovano le strutture e i locali destinati all'attività di una segnalazione certificata di inizio attività (SCIA). Nella SCIA dovranno essere individuate le attività che si intendono svolgere, la disponibilità di locali e di strutture da destinare all'esercizio delle attività di fattoria sociale, rispondenti ai requisiti previsti dal regolamento di esecuzione. Il comune invierà copia della SCIA alla struttura provinciale competente in materia di agricoltura.

LA FORMAZIONE

La legge si occupa anche della promozione della formazione dei soggetti che svolgono le attività di fattoria didattica e di fattoria sociale prevedendo il finanziamento di interventi organizzati da enti pubblici, dalle associazioni di categoria, dai soggetti che offrono formazione professionale o dalle strutture formative accreditate.

LA CONNESSIONE CON LE ALTRE ATTIVITÀ AGRICOLE

In relazione all'individuazione delle modalità di soddisfacimento del rapporto di connessione fra le attività agricole e quelle di fattoria didattica o sociale, va specificato che il requisito di tale rapporto sia soddisfatto semplicemente qualora le medesime attività siano svolte utilizzando in prevalenza i mezzi ed i fattori di produzione dell'azienda agricola.

I FABBRICATI

Considerando che le attività di fattoria didattica e sociale vengono normalmente svolte all'interno di immobili inseriti prevalentemente nelle aree agricole o agricole di pregio del piano urbanistico provinciale e che l'attività medesima è ritenuta complementare a quella agricola, è stato specificato che ai fini urbanistici gli immobili utilizzati allo scopo devono essere considerati fabbricati funzionali all'attività agricola.



Evoluzione delle fattorie didattiche in provincia di Trento

Anno	Fattorie didattiche
2009	52
2010	57
2011	69
2012	79
2013	87
2014	96

Distribuzione all'interno delle Comunità di valle delle fattorie didattiche al 31/12/2014

COMUNITÀ DI VALLE	FATTORIE
• Valle di Fiemme	3
• Primiero	4
• Valsugana e Tesino	8
• Alta Valsugana e Bernstol	8
• Valle di Cembra	3
• Valle di Non	15
• Valle di Sole	5
• Giudicarie	12
• Alto Garda e Ledro	5
• Vallagarina	10
• Comun General de Fascia	2
• Magnifica Comunità degli altipiani Cimbri	4
• Rotaliana - Konigsberg	2
• Paganella	8
• Territorio Val d'Adige	3
• Valle dei Laghi	4
Provincia	96

IL REGOLAMENTO

Tutti gli aspetti di definizione e di dettaglio relativamente alle ulteriori finalità, alle modalità ed ai limiti di esercizio, agli ulteriori requisiti del personale, dei locali e delle strutture destinate all'esercizio dell'attività di fattoria didattica e sociale saranno infine disciplinati con il regolamento d'esecuzione della legge provinciale 10/2001, di cui sarà data opportuna pubblicità appena approvato dalla Giunta provinciale.



PICCOLE PIANTE

di Stefania Casagrande

PER COLTIVARE GRANDI SOGNI

Il nuovo vivaio biologico della Cooperativa Progetto 92 a Ravina

Giovani e lavoro: due parole che difficilmente vanno di pari passo, soprattutto in questi ultimi anni. Una distanza che politiche economiche e sociali non riescono ad accorciare creando le condizioni per dare davvero una risposta alla domanda di lavoro (e di vita) dei giovani. Aumentano costantemente i NEET, ovvero i ragazzi tra i 15 e i 29 anni che non studiano, non lavorano e non cercano nemmeno un impiego: solo in Trentino se ne stimano addirittura 11 mila. Una situazione figlia di un disincanto generalizzato, una mancanza di sogni e progetti legata alla forte crisi che ha investito il nostro Paese, e non solo, negli ultimi anni. Una situazione, tra l'altro, che si acuisce ulteriormente per quei giovani che vivono condizioni di disagio, chi per questioni familiari, chi per problemi scolastici, chi più in generale per vulnerabilità sociali.

A questi, in particolare, si rivolge Job4Neet, iniziativa di inclusione sociale e lavorativa promossa dalla ventennale cooperativa trentina Progetto 92. Superare i disagi e le difficoltà, guadagnando fiducia nelle proprie capacità per affrontare con maggiore consapevolezza, maturità e coraggio le sfide della vita sono gli obiettivi della nuova iniziativa di Progetto 92, cooperativa sociale impegnata

da vent'anni in progetti di integrazione e inclusione sociale.

Dopo la positiva esperienza avviata nel 1994 con il Centro di socializzazione al lavoro di Maso Pez a Ravina, dove dal 2007 i ragazzi coinvolti, coordinati da un laureato in agraria, producono con successo piantine biologiche e svolgono attività di falegnameria e di assemblaggio – come arnie e cassette nido per uccelli – si è infatti deciso di affrontare una nuova entusiasmante sfida incrementando l'attività vivaistica con l'acquisizione della gestione della storica azienda fiori-

cola della famiglia Detassis di Ravina. Si tratta di 4000 metri quadrati che si affiancano e integrano i 1000 mq di Maso Pez – tra serre in vetro, tunnel riscaldati e freddi, area all'aperto, inaugurati lo scorso 17 marzo dal presidente della cooperativa, Paolo Mezzena, il direttore Roberto Vettori, il responsabile dell'area lavoro Silvano Pellegrini, ed il responsabile del vivaio biologico della Progetto 92 Luigi Bertoldi alla presenza del sindaco di Trento Alessandro Andreatta.

Nello spazio commerciale "Tuttoverde", adiacente al vivaio, si possono dunque



Il taglio del nastro all'inaugurazione del vivaio bio della Cooperativa Progetto 92 a Ravina (foto di Cristina Todesco)

UN SETTORE IN CRESCITA NEL DISTRETTO DI ECONOMIA SOLIDALE

Foto di Marco Dalla Torre



acquistare le numerose specie orticole coltivate – da quelle più comuni, come la bieta verde o la lattuga trentina, a quelle più particolari come il cavolo cinese o il peperone cayenna – ma anche le piante officinali, dall'arnica montana alla camomilla, fino alla calendula, lavanda, iperico, melissa, malva, e quelle alimurgiche mangerecce come aglio orsino, asparago di monte, borraggine e luppolo. Il tutto realizzato nel rispetto del regolamento CEE sull'agricoltura biologica e certificato da I.C.E.A. Sarà comunque mantenuta la consueta produzione di bellissimi fiori di stagione (gerani, begonie, viole, primule surfinie) che hanno reso famoso il garden Tuttoverde.

Ma qual è la "magia" che rende questo progetto davvero speciale? Non solo la possibilità per un giovane di avvicinarsi concretamente al mondo del lavoro, imparando una professione, ma anche l'impagabile soddisfazione di essere responsabile della vita di queste piante, vederle nascere e crescere sotto le proprie cure, farle diventare forti e belle, pronte ad essere trapiantate per iniziare una nuova fase di vita altrove.

Una metamorfosi che rispecchia anche i cambiamenti che si manifestano in questi ragazzi. Da anime che rischiano di smarrire la strada a giovani uomini e donne che, giorno dopo giorno, attraverso l'impegno quotidiano, acquisiscono forza e autostima grazie alla possibilità di vedere e toccare con mano il frutto del proprio lavoro diventando così veri protagonisti del proprio futuro. Il tutto stando a contatto con la natura, grande maestra di vita che insegna la pazienza, poiché chiede di essere rispettata nei suoi ritmi; la disciplina, poiché impone delle attività giornaliere che devono essere svolte in un certo modo e in determinati tempi; l'amore, perché prende e dà, ricambiando ampiamente tutto quel che riceve.

«Questa iniziativa – spiega Roberto Vettori, direttore della cooperativa – promuove ulteriormente la nostra volontà di passare da un welfare sostenuto esclusivamente dal finanziamento pubblico ad altre forme che coinvolgono anche il privato, con l'intento di applicare il concetto del distretto di economia solidale definito dalla legge provinciale nel 2007 e improntato su un circuito economico che fa leva su sostenibilità sociale e ambientale. Del resto, la richiesta di piantine biologiche è una tendenza in veloce e continuo aumento che a Maso Pez ci sta dando ottime soddisfazioni commerciali: con questo ampliamento dell'attività puntiamo quindi ad allargare ulteriormente il nostro giro di affari al fine di contare sempre più sull'autofinanziamento».

«Con questo progetto – aggiunge Silvano Pellegrini, responsabile della sezione lavoro – abbiamo intensificato la nostra rete di sostegno portando ad una settantina i giovani affiancati nell'avvicinamento al mondo del lavoro». «Le opportunità che offriamo loro – sottolinea il presidente Paolo Mezzena – sono davvero molte. Basti pensare che collaboriamo anche con il Muse, che nel proprio shop da tempo vende le nostre cassette nido per uccelli e che ci ha addirittura affidato la gestione della serra di propagazione dove si coltivano le piante destinate alla serra tropicale del museo».

Luigi Bertoldi, responsabile dall'attività vivaistica, racconta che la scelta della produzione vivaistica biologica, oltre ad essere motivata da importanti aspetti socio-educativi, ha presidiato una nicchia ancora scoperta in Trentino. «Siamo stati il primo vivaio orticolo biologico della nostra provincia. Le nostre prime produzioni sono state richieste dal consorzio della Val di Gresta e questo ci ha imposto di lavorare con professionalità e serietà partendo dall'approvvigionamento di semi di qualità professionale per tutte le nostre varietà fino alla consegna della piantina finita».

Attualmente sono circa un centinaio i professionisti trentini (ma non solo) che ordinano al vivaio bio della cooperativa Progetto 92 piantine biologiche. «Il crescente interesse per le piante aromatiche ed officinali da parte di molte aziende trentine e dello stesso Assessorato provinciale all'Agricoltura, ci ha spinto ad allargare la nostra offerta anche verso tali specie. Aderendo al marchio Trentinerbe, siamo diventati un punto di riferimento per molte aziende, garantendo la chiusura della filiera "dal seme alla tisana", all'interno dei confini provinciali. Il desiderio di collaborare al sostentamento di aziende agricole situate in zone montagnose svantaggiate ci ha stimolato a trovare nuove occasioni di reddito per tali strutture produttive e con la collaborazione del CRA di Villazano abbiamo iniziato a produrre asparago di bosco (*Aruncus dioicus*), radichio dell'orso (*Cicerbita alpina*) ed altre specie di nicchia ad uso alimentare. Sempre con lo stesso Ente abbiamo proposto la coltivazione di specie officinali particolari presenti nelle nostre montagne, come ad esempio l'Arnica montana e un'importante piantina autoctona con funzioni antistress come la *Rhodiola rosea*». (S.C.)

Foto di Cristina Todesco



NOI E L'ORSO IN CASO D'INCONTRO...

Come comportarsi nelle aree in cui è presente, cosa dobbiamo fare se ci imbattiamo in un esemplare: ecco le regole per una serena (e sicura) convivenza

L'orso bruno (*Ursus arctos*) è il più grande carnivoro in Europa e rappresenta un importante elemento vitale di ambienti ben conservati. È una specie carismatica che generalmente suscita rispetto nell'uomo. Nei Monti Dinarici e nelle Alpi, anche nelle aree in cui la specie è abbondante non è comune incontrare un orso. Generalmente gli orsi sono molto elusivi. Percepiscono l'uomo come un pericolo e cercano quindi di evitarlo. Comunque gli incontri possono capitare, come dimostrano anche gli ultimi episodi delle settimane scorse di Zambiana Vecchia e Cadine.

Se viviamo o visitiamo un'area in cui sono presenti orsi, è quindi utile conoscere il comportamento della specie e saper valutare le circostanze di un eventuale incontro con un orso, per poterci comportare correttamente. A tale scopo nell'ambito delle innumerevoli iniziative promosse

per diffondere la conoscenza dell'orso bruno tra la popolazione residente e gli ospiti, la Provincia autonoma di Trento ha provveduto a diffondere un opuscolo informativo, realizzato nell'ambito del Progetto LIFE DINALP BEAR (www.dinalpbear.eu).

Per l'orso europeo l'uomo non rappresenta una potenziale preda. L'orso generalmente evita l'incontro ravvicinato con l'uomo e lo attacca, molto raramente, solo se viene sorpreso o come reazione difensiva, se viene provocato. Nella maggior parte dei casi si tratta di falsi attacchi (reazioni aggressive dell'orso senza contatto fisico).

Le situazioni più comuni che possono provocare tali comportamenti sono:

- *un cane senza guinzaglio che provoca un orso e poi torna dal proprietario in cerca di protezione;*
- *l'avvicinamento ad un orso ferito;*

- *una femmina di orso con i suoi piccoli sorpresa a breve distanza;*
- *un orso sorpreso a breve distanza in una situazione in cui non ha vie di fuga;*
- *l'avvicinamento a un orso che sta mangiando;*
- *il contatto ravvicinato con un orso che non teme l'uomo (confidente).*



FACCIAMOCI SENTIRE

Come tutti gli animali selvatici, gli orsi non amano essere sorpresi. I sensi dell'olfatto e dell'udito, molto ben sviluppati, li aiutano di norma ad evitare gli incontri con l'uomo. Un buon accorgimento per evitare di sorprendere un orso in un incontro ravvicinato è **manifestare la nostra presenza cercando di essere sentiti**, soprattutto se camminiamo nella vegetazione fitta o su terreno accidentato. La nostra presenza in un'area di orsi dovrebbe essere non così silenziosa da poterne sorprendere uno. **Teniamo**

il nostro cane al guinzaglio.

Infatti, se il cane è libero c'è il rischio che si avvicini ad un orso disturbandolo o attaccandolo e che lo porti poi verso di noi nel tornare indietro in cerca di protezione. Se vediamo un orso, non cerchiamo di avvicinarlo e non disturbiamolo (ad esempio, tirandogli sassi o altri oggetti).

Non diamo mai da mangiare ad un orso, anche se sembra tranquillo e curioso.

Stiamo lontani da un orso che sta mangiando la carcassa di un animale o altro cibo. Sebbene sia più probabile che l'orso, disturbato, scappi abbandonando la sua fonte di cibo, potrebbe anche reagire per difenderla.

Non avviciniamoci e non entriamo in una tana di orso. Non avviciniamoci mai a cuccioli di orso, anche se sembrano curiosi o abbandonati. Se li vediamo, allontaniamoci, perché la loro madre molto probabilmente non è lontana.

Non lasciamo resti di cibo e altri rifiuti organici nel bosco e nelle sue vicinanze, né nei pressi di baite e rifugi. Tutti i rifiuti devono essere riportati a casa, oppure depositati in appropriati bidoni della spazzatura non accessibili all'orso. È molto importante che gli orsi non associno fonti alimentari con la presenza umana, una delle principali cause alla base dei conflitti uomo-orso. **È nostro interesse mantenere il naturale timore dell'orso nei confronti dell'uomo.**

Generalmente, la cosa più importante è mantenere sempre la calma e valutare la situazione quando incontriamo un orso. Il prossimo passo dipende dalle seguenti situazioni. La reazione più comune di



un orso quando si accorge della presenza umana è di abbandonare immediatamente l'area, il più delle volte ancora prima che noi possiamo notare la sua presenza. In altri casi, l'orso si alza sulle zampe posteriori: non si tratta di una postura aggressiva, bensì di un suo modo per osservare meglio i dintorni.

COME COMPORTARSI

- Quando incontriamo un orso, in linea generale la cosa più importante è mantenere sempre la calma e valutare la situazione per decidere i passi successivi da fare.
- Quando scorgiamo un orso a distanza, torniamo indietro lungo la via da cui siamo arrivati dando così all'orso lo spazio necessario per proseguire il suo percorso. Non scappiamo!
- Può succedere che l'orso si alzi sulle zampe posteriori o si avvicini a noi senza averci visto: gli orsi infatti non hanno una vista molto sviluppata, e può quindi accadere che non si accorgano subito della presenza umana. In questi casi facciamo notare la nostra presenza parlando in maniera calma, in modo che l'orso possa accorgersi di noi pur senza percepirci come un pericolo. Con grande probabilità l'orso indietreggerà immediatamente. In ogni caso continuiamo ad osservare il comportamento dell'orso.
- Se abbiamo un incontro ravvicinato con un orso (anche se si tratta di una

femmina con i piccoli), fermiamoci, stiamo calmi e indietreggiamo lentamente senza fare movimenti bruschi e senza gridare.

- Non lanciamo pietre o altri oggetti verso l'orso. Un orso che si sente attaccato potrebbe reagire e il rischio di una reazione aggressiva aumenta.
- In casi eccezionali, un orso potrebbe fare un falso attacco, senza contatto fisico, per spaventare e allontanare una presenza non gradita.
- Se l'orso ci attacca, non reagiamo. Stiamo fermi o distendiamoci lentamente a terra a faccia in giù. Con grande probabilità l'orso si fermerà vicino a noi senza alcun contatto fisico.
- È difficile capire a priori se siamo di fronte ad un falso attacco, perciò fingere di essere morti comunque prima del contatto induce l'orso a capire che non rappresentiamo un pericolo. Quando ci distendiamo a terra mettiamo le mani sul collo o sulla faccia per proteggerci. Restiamo passivi cercando di rimanere più fermi possibile finché l'orso termina l'attacco. Prima di rialzarci, verifichiamo che l'orso non sia più nei paraggi.
- Teniamo presente che gli orsi sanno arrampicarsi sugli alberi meglio di noi e che correndo possono raggiungere i 50 km/h. Perciò non cerchiamo di sfuggire ad un orso scalando un albero o scappando, a meno che non siamo in grado di raggiungere un posto sicuro (ad esempio l'interno di una macchina) in pochi passi.



Foto di C. Frapporti - Archivio Servizio Foreste e Fauna PAI



©fotola70 - Fotolia

PERCHÉ PIOVE, NEVICA O GRANDINA?

di Andrea Piazza

È noto che l'aria contiene vapore (acqua allo stato gassoso) ma pochi sanno che la percentuale di vapore rispetto a quella degli altri gas (azoto, ossigeno etc.) è generalmente molto piccola ed al massimo arriva al 5% (50 grammi al kg). Purtroppo l'umidità relativa non è un buon parametro per misurare quanta acqua c'è in atmosfera, poiché dipende fortemente dalla temperatura. È necessario quindi usare un'altra grandezza e, tra le tante, (rapporto di mescolamento, umidità assoluta e umidità specifica) solitamente si sceglie l'umidità specifica, che è il rapporto tra la massa di vapore acqueo presente in un chilogrammo di aria e lo stesso chilogrammo di aria. Come si può vedere nella **figura 1**, l'umidità specifica, con umidità del 100% in blu e con umidità del 50% in rosso, aumentano all'aumentare della temperatura. La figura mostra come, per lo stesso valore di umidità relativa, il numero di molecole d'acqua contenute (e quindi il loro peso) in un chilo di aria aumenti all'aumentare della temperatura. Dal grafico si può inoltre capire l'origine del detto trentino "lè masa fret per fiocar" che deriva dal fatto che a basse temperature la massima quantità d'acqua presente in atmosfera è

bassa. Spesso però la causa dell'assenza di nevicate quando si verificano temperature molto rigide è un'altra: quando fa molto freddo solitamente è perché un campo di alta pressione interessa le Alpi e l'assenza di nevicate è dovuta a condizioni di stabilità spesso associata all'afflusso di aria fredda ed asciutta di origine siberiana o artica. La situazione è diversa sul versante settentrionale delle

Alpi dove, con freddi flussi settentrionali possono verificarsi nevicate abbondanti anche con temperature rigide. Da quanto sopra esposto appare chiaro che più è alta la temperatura più acqua "può stare" nell'aria. Ne segue che, se aumenta la temperatura di una massa d'aria, l'umidità relativa tenderà a diminuire mentre, se la temperatura cala, l'umidità relativa aumenta.

Figura 1

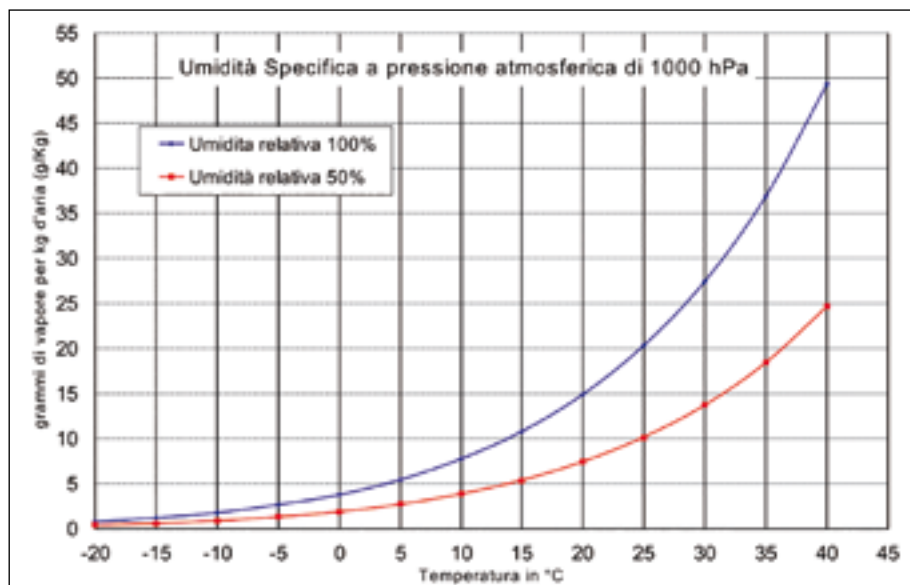
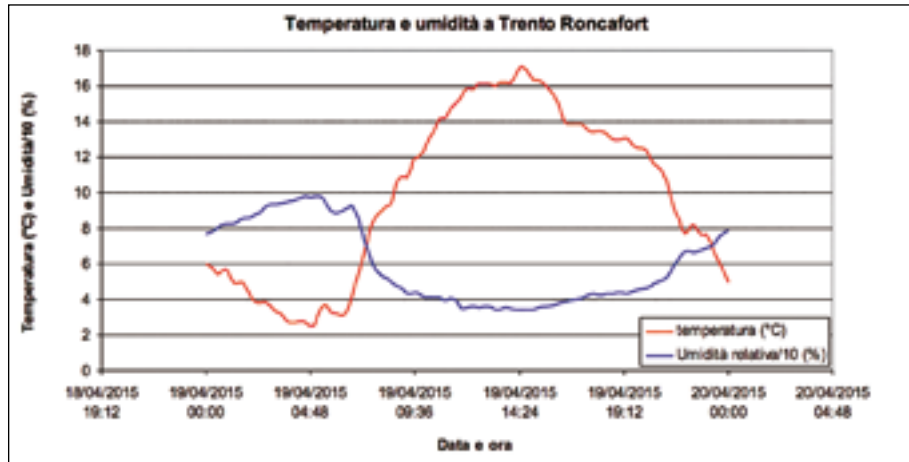


Figura 2



Nella **figura 2** è mostrato l'andamento della temperatura e dell'umidità relativa al 19 aprile 2015. Come si può notare l'umidità aumenta di notte quando cala la temperatura, mentre il contrario accade di giorno. Quando l'umidità arriva al 100% e la temperatura continua a calare iniziano a formarsi delle goccioline (o dei cristalli di ghiaccio se la temperatura è molto bassa) e quindi si formano le nubi o le nebbie. Se la temperatura continua a calare, sempre più vapore passerà allo stato liquido (o solido) e le gocce tenderanno a crescere fino a diventare troppo grandi per rimanere in sospensione nell'aria ed inizieranno a scendere: è la pioggia. Prima di descrivere la pioggia vale la pena rimarcare un concetto fondamentale, e cioè che per la generazione di goccioline o cristalli di ghiaccio è necessario che l'aria si raffreddi. Se l'aria si riscalda non potranno formarsi né goccioline né cristalli di ghiaccio. Ciò ci consente di spiegare molti fenomeni. Ad esempio: i vetri si appannano d'inverno perché l'aria vicina al vetro si raffredda e se l'umidità è alta si formano le goccioli-

ne; ciò avviene solo quando la temperatura del vetro è più bassa. Il metodo più diffuso per evitare che i vetri si appannino è quello di scaldarli: lo sbrinatori del lunotto delle autovetture funziona proprio così.

In atmosfera le masse d'aria si muovono prevalentemente parallelamente alla superficie terrestre con velocità anche particolarmente elevata (dell'ordine dei metri al secondo ma anche delle decine di metri al secondo) ma, seppur con velocità molto minori (solitamente dell'ordine di qualche centimetro al secondo) hanno



GRANDINATA PREVISTA MA NON PRE-LOCALIZZATA

Gli esperti di Meteo Trentino avevano previsto il verificarsi di grandinate nei giorni 7 e 8 maggio scorsi. L'annuncio era basato sulla constatazione della presenza di condizioni favorevoli alla formazione di grandine: caldo nei giorni precedenti seguito dall'arrivo di un fronte freddo. La localizzazione dell'evento grandinigeno non è però ancora tecnicamente possibile. Secondo Giuseppe Fedrizzi, dirigente del consorzio ortofrutticolo Bassa Val di Non di Denno (tra le zone più colpite), la grandinata ha interessato un quarto della superficie coltivata a frutteto in Val di Non. Fortemente danneggiata è la zona di Tassullo, meno quella di Nanno. La grandine ha proseguito il percorso interessando Taio, Tres, Vervò e Coredò. È caduta anche a Cunevo e Termon, zone notoriamente indenni. A fine maggio la quantificazione del danno era tecnicamente impossibile. I frutticoltori danneggiati dovranno procedere al diradamento dei frutticini come se la grandine non fosse caduta.

anche moti verticali. Una massa d'aria che si muove verticalmente però tenderà ad espandersi se sale ed a comprimersi se scende, dato che la pressione diminuisce con la quota. Se quindi una massa d'aria, seppur lentamente, sale si espande e quindi si raffredda poiché l'espansione provoca un raffreddamento.

Solitamente una massa d'aria che si solleva diminuisce la sua temperatura di 1°C ogni 100 metri, e quindi la sua umidità aumenterà fino al 100%. Se la massa d'aria continuerà a salire e quindi a raffreddarsi inizieranno a formarsi sempre più goccioline e/o cristalli di ghiaccio, ma il passaggio di stato dell'acqua da vapore a liquido cede circa 600 calorie a grammo e quindi questo processo riscalda l'aria. Quando si formano le gocce l'aria perderà circa 0,5°C ogni 100 metri (e non 1°C) proprio perché il processo di condensazione cede calore.

Quando invece una massa d'aria si muove verso il basso, la pressione aumenta e quindi si riscalda: in tal caso l'umidità diminuisce e non ci sono chance di formare goccioline e precipitazioni. Nelle alte pressioni l'aria tende a muoversi dall'alto verso il basso mentre nelle basse avviene il contrario: ecco perché nelle alte pressioni solitamente il tempo è bello mentre nelle basse pressioni piove più frequentemente. Per questo i barometri riportano bel tempo in corrispondenza di pressioni elevate e pioggia nelle zone di bassa pressione ma questo non si verifica sempre. Ciò è vero nelle alte e basse pressioni dinamiche, mentre fanno eccezioni le alte pressioni termiche dove l'alto valore della pressione è dovuto all'elevato peso dell'aria fredda dei bassi strati che ristagna in inverno nelle zone pianeggianti. Le precipitazioni si distinguono in due tipi principali: stratiformi e convettive. Le prime sono caratterizzate da moti verticali lenti, dell'ordine dei centimetri al secondo, e sono tipiche della stagione autunnale ed invernale. Le seconde sono diffuse e omogenee: originate da moti convettivi; sono tipiche della primavera e dell'estate ed i movimenti verticali possono anche essere dell'ordine delle decine di metri al secondo. Le precipitazioni convettive sono solitamente molto intense e localizzate, di breve durata e spesso accompagnate da fulmini e raffiche di vento.



di Renato Martinelli

“PATENTINO” FITOFARMACI ECCO LE NUOVE REGOLE

Le novità per il conseguimento delle abilitazioni

Sono partiti i primi corsi per il rilascio delle abilitazioni all'acquisto, all'utilizzo e alla vendita dei prodotti fitosanitari, nonché all'esercizio dell'attività di consulenza nell'ambito della difesa integrata. Come anticipato nell'articolo comparso su Terra Trentina n. 3 del 2014, il Piano d'azione nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (PAN) ha introdotto importanti novità per quanto riguarda i sistemi di formazione finalizzati al rilascio di queste abilitazioni. Alla base di tutto sta un'importante considerazione: non è più sufficiente essere al corrente delle caratteristiche dei prodotti e delle corrette modalità per la loro manipolazione, ma è necessaria anche una conoscenza degli effetti

che essi possono avere sulla popolazione umana potenzialmente esposta – non solo sugli operatori che li utilizzano – e sull'ambiente in generale ed in particolare sull'ambiente acquatico e sulla biodiversità. Ecco quindi che i nuovi corsi per il conseguimento delle abilitazioni risultano ampliati per contenuti e durata proprio per consentire un'adeguata trattazione di questi nuovi argomenti.

Con deliberazione n. 320 del 2 marzo 2015 la Giunta provinciale ha approvato le nuove procedure: riportiamo di seguito le principali novità operative che interessano gli utilizzatori degli agrofarmaci, rimandando alla consultazione del sito <http://www.trentinoagricoltura.it/Trentino-Agricoltura/Aree-tematiche/Autorizzazioni-Fitosanitarie/Patentino> per tutti gli approfondimenti. Occorre innanzitutto ricordare che a partire dal 26 novembre 2015 l'abilitazione è necessaria per l'acquisto e l'utilizzo di tutti i prodotti fitosanitari per uso professionale, indipendentemente dalla loro classificazione tossicologica; fino a tale data serve solamente per i prodotti classificati come molto tossici, tossici e nocivi. Si sottolinea anche il termine utilizzo: il “patentino” deve essere posseduto non solo da chi si occupa normalmente del loro acquisto ma

anche da tutti coloro che li utilizzano in azienda. Ecco un breve riassunto:

UTILIZZATORI PROFESSIONALI

- requisiti per la partecipazione e l'ottenimento dell'abilitazione: **maggiore età**
- durata del corso per il primo rilascio: **20 ore**
- esenzioni dalla partecipazione al corso: **possesso del diploma quinquennale o laurea triennale in discipline agrarie, forestali, biologiche, naturali, ambientali, mediche chimiche, farmaceutiche e veterinarie**
- valutazione delle conoscenze (esame): **si**
- durata del corso per il rinnovo (dopo 5 anni): **12 ore**

DISTRIBUTORI (VENDITORI)

- requisiti per la partecipazione e l'ottenimento dell'abilitazione: **maggiore età e possesso del diploma quinquennale o laurea triennale in discipline agrarie, forestali, biologiche, ambientali, chimiche, chimiche, mediche o veterinarie**
- durata del corso per il primo rilascio: **25 ore**
- esenzioni dalla partecipazione al corso: **nessuna**



MESSA A NORMA DELLE MOTOAGRICOLE

La motoagricola, nelle sue numerose e diverse versioni, è un mezzo molto diffuso nel settore agricolo locale e c'è ragione di ritenere che molti di questi veicoli non siano stati adeguati alle più recenti norme di sicurezza (D.Lgs. 81/08). Rappresentando quindi un serio rischio per l'incolumità di chi le utilizza. I dati raccolti dall'Osservatorio provinciale sugli infortuni lavorativi evidenziano infatti come le conseguenze degli incidenti avvenuti con mezzi agricoli sprovvisti di sistemi di protezione siano spesso molto gravi e talvolta anche mortali. Il Comitato di coordinamento in materia di salute e sicurezza sul lavoro della Provincia di Trento, cui partecipano i rappresentanti di molteplici soggetti (Provincia, Azienda sanitaria, Inail, Inps, associazioni di categoria, sindacati dei lavoratori, Consorzio dei comuni, medici competenti), ha elaborato una scheda informativa volta a sensibilizzare i proprietari delle motoagricole sulla necessità di adeguare i loro mezzi ai requisiti di sicurezza fornendo nel contempo alcune informazioni utili a tal fine (a chi rivolgersi, dove reperire materiale informativo...). La scheda è scaricabile dal portale della Provincia "www.trentinosalute.net" alla sezione "Sicurezza sul lavoro".

- valutazione delle conoscenze (esame): **si**
- durata del corso per il rinnovo (dopo 5 anni): **12 ore**

CONSULENTI

- requisiti per la partecipazione e l'ottenimento dell'abilitazione: **maggiore età e possesso del diploma quinquennale o laurea triennale in discipline agrarie o forestali**
- durata del corso per il primo rilascio: **25 ore**
- esenzioni dalla partecipazione al corso: **ispettori fitosanitari, docenti universitari che operano nell'ambito di insegnamenti riguardanti le avversità delle piante e la difesa fitosanitaria, i ricercatori delle Università e di altre strutture pubbliche che operano nel settore delle avversità delle piante e della difesa fitosanitaria, i soggetti che alla data del 26 novembre 2015 abbiano acquisito una documentata esperienza lavorativa di almeno 2 anni nel settore dell'assistenza tecnica o della consulenza nel settore della difesa fitosanitaria (questi soggetti sono esentati anche dalla successiva valutazione)**
- valutazione delle conoscenze (esame): **si**
- durata del corso per il rinnovo (dopo 5 anni): **12 ore**

In questa prima fase si è data priorità all'organizzazione dei corsi per il rilascio delle nuove abilitazioni al fine di consentire a chi non ne è ancora in possesso di operare nel rispetto della norma.

I titolari di patentino rilasciato con il vecchio sistema (DPR 290/2001) e scaduto dopo il 26 novembre 2014 godono invece una proroga della validità della loro autorizzazione per l'intera annata 2015. Per tali soggetti saranno attivati momenti formativi a partire dal prossimo autunno. La realizzazione dei corsi sia per il primo rilascio che per il rinnovo è attualmente affidata alla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, ma ciò non esclude che in futuro altri soggetti potranno essere autorizzati allo svolgimento di tale attività.

Per chi è interessato ad ottenere l'abilitazione il primo passo da compiere è l'iscrizione ai corsi consultando il calen-

dario e le modalità che sono presenti sul sito della Fondazione Mach www.fmach.it/CTT.

A conclusione del corso di formazione segue la presentazione alla Provincia della domanda di partecipazione all'esame (nei casi previsti) e di rilascio dell'abilitazione. Questa fase è stata agevolata con la possibilità di presentazione/compilazione on-line accedendo al portale dei servizi al cittadino della Provincia di Trento: (www.servizionline.provincia.tn.it/portal/server.pt/community/portale_dei_servizi).

Nella sezione agricoltura è possibile presentare direttamente l'istanza da parte di chi ha attivato la Carta provinciale dei Servizi (la stessa che serve ad esempio per l'iscrizione dei figli a scuola o per la sanità), oppure, per chi ancora non ha predisposto l'attivazione, compilare on-line la domanda, stamparla, firmarla e farla pervenire al Servizio agricoltura della Provincia.

Novità sono state introdotte anche per quanto riguarda le modalità di rilascio delle abilitazioni: il vecchio "patentino di colore verde", potrà essere ancora rilasciato a chi lo richiederà, ma le nuove procedure prevedono l'inserimento dell'abilitazione in un'apposita banca dati in cui potrà essere visionata dal diretto interessato, dai rivenditori e dai soggetti preposti alle attività di controllo.



IL CORRETTO INQUADRAMENTO DEI COLLABORATORI OCCASIONALI

In Trentino la tradizione agricola è ancora molto diffusa ed è piuttosto frequente la partecipazione occasionale di parenti o familiari in imprese agricole per brevi periodi o in supporto ad attività saltuarie. La presenza in azienda di queste figure è a volte oggetto di difficile interpretazione per quanto riguarda l'applicazione della normativa nei suoi diversi aspetti (salute e sicurezza sul lavoro, contesto previdenziale, regolarità del rapporto di lavoro).

Al fine di facilitare la lettura delle varie norme il Comitato di coordinamento in materia di salute e sicurezza sul lavoro della Provincia di Trento, cui partecipano i rappresentanti di molteplici soggetti (Provincia, Azienda sanitaria, Inail, Inps, associazioni di categoria, sindacati dei lavoratori, Consorzio dei comuni, medici competenti), ha elaborato una scheda che in maniera sintetica fornisce alcuni chiarimenti sulla corretta individuazione dei collaboratori occasionali delle imprese agricole. La scheda, scaricabile dal portale della Provincia "www.trentinosalute.net" alla sezione "Sicurezza sul lavoro", nel riportare un prospetto riassuntivo dei gradi di parentela e affinità, specifica quali sono le prestazioni che esulano dal mercato del lavoro (prestazioni rese da parenti e affini fino al 4° grado, a titolo gratuito e per breve periodo (prestazioni occasionali o ricorrenti ma di breve durata)) e quali sono le situazioni in cui si configura, ai fini dell'applicazione della normativa sulla sicurezza sul lavoro, un rapporto di lavoro dove il titolare dell'azienda agricola è responsabile della tutela dei collaboratori.

CREDITI CON IL CORSO E PROVE DI TIRO

Novità per l'esame di abilitazione all'esercizio venatorio e per la qualifica di esperto accompagnatore

Nei primi mesi del 2015 la Giunta Provinciale ha introdotto alcune novità riguardanti le modalità di svolgimento degli esami per il conseguimento dell'abilitazione all'esercizio venatorio e della qualifica di "esperto accompagnatore". Per quanto riguarda l'abilitazione all'esercizio venatorio la novità sostanziale riguarda la possibilità di conseguire dei crediti formativi utili al superamento della prova scritta. Tali crediti potranno essere ottenuti mediante la partecipazione, con una frequenza minima stabilita, ad un apposito corso formativo riconosciuto idoneo dal Servizio Foreste e Fauna. Una seconda novità riguarda la prova pratica di tiro. Tale prova è stata articolata in tre fasi: maneggio dell'arma, tiro su bersaglio mobile e tiro su bersaglio fisso.

Il candidato dovrà dimostrare durante tutta la durata dell'esame pratico la conoscenza nell'uso delle armi da fuoco e del loro maneggio in sicurezza, pena il non superamento della prova.

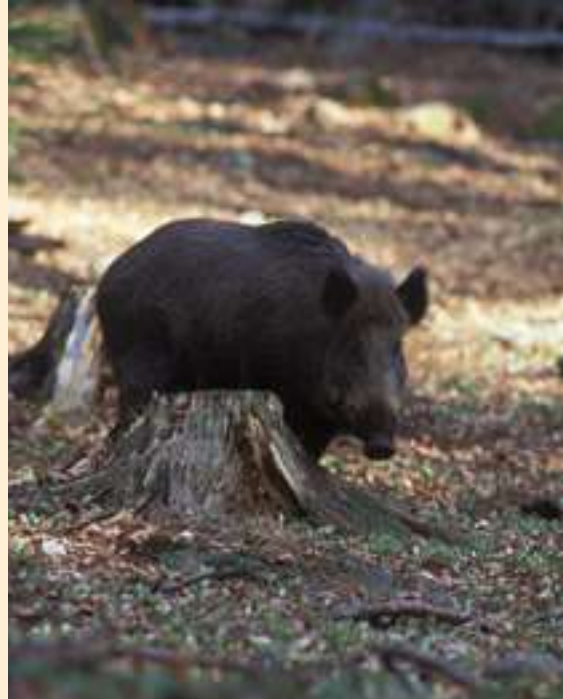
Le altre due fasi riguardano rispettivamente il tiro con fucile a canna liscia e quello con fucile a canna rigata. Nel primo caso è necessario colpire un bersaglio in movimento, mentre nel secondo caso l'obiettivo è quello di raggiungere un punteggio minimo sparando ad un

di Lorenzo Valenti, Davide Manzoni

bersaglio fisso. Al fine del superamento dell'esame pratico, in accordo con le nuove modalità approvate recentemente dalla Giunta Provinciale, sarà quindi necessario ottenere esito positivo almeno in una di queste due prove (tiro su bersaglio mobile e tiro su bersaglio fisso), oltre che in quella del maneggio dell'arma come sopra già specificato.

Relativamente al conseguimento della qualifica di esperto accompagnatore invece è stata introdotta una nuova modalità di svolgimento dell'esame. Si è deciso infatti di puntare in modo deciso sulla formazione dei candidati che dovranno obbligatoriamente partecipare ad un apposito percorso formativo, comprendente anche esercitazioni pratiche, riconosciuto idoneo dal Servizio Foreste e Fauna.

L'esame vero e proprio consisterà nel superamento di una prova teorico-pratica in forma di colloquio. Rispetto al precedente sistema è stata quindi eliminata la prova scritta richiedendo però che tutti i candidati approfondiscano le proprie conoscenze tramite la frequentazione di uno specifico corso di formazione.



CINGHIALE, IL CONTROLLO ANCHE NELLE ORE NOTTURNE

Il cinghiale è un ungulato che risulta essere molto impattante dal punto di vista dei danni alle colture agricole. La specie si è diffusa nell'ultimo decennio a partire dalle zone meridionali del territorio provinciale (Val del Chiese, Val di Ledro, Vallagarina in particolare) diffondendosi poi anche in altre porzioni della provincia.

Da un punto di vista normativo la caccia a questo ungulato è sospesa; molti capi vengono però abbattuti mediante l'attività di controllo della specie, prevista da uno specifico articolo della legge provinciale sulla caccia (L.p. 24/1991), al fine di contenere gli impatti delle popolazioni del suide, in particolare sulle attività agricole, e di evitarne l'insediamento nelle aree dove attualmente non è presente. A tale proposito il Comitato Faunistico Provinciale ha approvato una modifica alle modalità di controllo del cinghiale. Al fine di rendere più efficace l'attività dei controllori abilitati quando si verificano casi di necessità "straordinari", sarà possibile effettuare il controllo individuale da appostamento fisso anche durante le ore notturne. Tale tipo di controllo può essere attivato su proposta dell'Ente Gestore della caccia, solo previa comunicazione al Servizio Foreste e fauna di un apposito programma di attività nel quale vengono indicati, in maniera puntuale, la dislocazione degli appostamenti e le date delle uscite, nonché la fascia oraria in cui si prevede di esercitare l'attività di controllo. A sua volta il Servizio Foreste e fauna esprime un parere sulla proposta di controllo, che ha valore vincolante.



Da Parigi
l'annuncio
dell'Unesco.
L'assessore
Gilmozzi:
"Un'imperdibile
occasione
di sviluppo"



di Fausta Slanzi

“ALPI LEDRENSI E JUDICARIA” RISERVA MONDIALE DELLA BIOSFERA

L'annuncio è ufficiale e arriva da Parigi, dove il 9 giugno scorso si è svolta la ventisettesima sessione di lavoro dell'International Coordinating Council (ICC): il territorio che si estende dalle Dolomiti di Brenta al Lago di Garda, “Alpi Ledrensi e Judicaria” è Riserva della Biosfera UNESCO. Si è così concretizzata con successo l'idea nata nel febbraio 2013 sulla spinta di alcune istanze del territorio, in particolare dell'Associazione Pro Ecomuseo della Judicaria e da una felice intuizione di Roberto Bombarda che l'ha condivisa con i cittadini e le autorità del suo Comune, della Provincia autonoma, e dei Comuni della Val di Ledro e Valle del Chiese. Comune capofila della candidatura, lo ricordiamo, è Comano.

Per l'assessore provinciale all'ambiente Mauro Gilmozzi, il riconoscimento non è però un punto d'arrivo ma l'inizio di una nuova sfida per il Trentino: “È un traguardo molto importante che ci responsabilizza ancora di più in merito all'ambiente e allo sviluppo ecosostenibile del nostro. Ora comincia davvero la sfida per fare della Riserva della Biosfera Alpi Ledrensi e Judicaria un'imperdibile occasione di sviluppo e opportunità di nuova occupazione. Sono convinto che la gestione della Riserva trentina affidata al consorzio BIM del Chiese, diventerà un esempio per l'UNESCO così come



Palafitte di Fiaivé (foto di D. Lira)

lo fu, nel 2009, l'iter di candidatura per le Dolomiti”. All'incontro di Parigi era presente l'assessore all'agricoltura, foreste, turismo e promozione, caccia e pesca Michele Dallapiccola: “Da questo momento il Trentino è più forte anche sul piano turistico, oltre che su quello dello sviluppo di un'agricoltura ecosostenibile. Siamo certi che la promozione della nostra terra saprà far tesoro di questa nuova opportunità.” A Parigi, a nome della Provincia autonoma ha parlato il dirigente del Servizio Sviluppo sostenibile e aree protette Claudio Ferrari: “Esprimo grande soddisfazione per questo importante traguardo. Ringrazio i membri dell'ICC (International Coordinating Council) per aver premiato il valore del nostro territorio e l'impegno della Provincia autonoma e degli altri 20 soggetti proponenti nel conseguire questo riconoscimento. Per raggiungerlo abbiamo superato dif-

ficoltà e alcune incomprensioni con una parte della cittadinanza, che poi abbiamo coinvolto anche grazie ad un lavoro intenso di informazione e partecipazione. Per noi è un riconoscimento pieno di significato; non lo intendiamo come un altro bollino di certificazione ma, piuttosto, come un riconoscimento vero per la secolare gestione attenta e equilibrata del nostro territorio, dove uomo e natura da secoli convivono e si sostentano a vicenda; è uno stimolo a migliorare ancora nella strategia di sviluppo sostenibile, favorendo l'integrazione della conservazione attiva della biodiversità con le politiche economiche, in particolare il turismo e l'agricoltura. Anche attraverso la ricerca e l'educazione. Siamo orgogliosi di aver portato il nostro territorio nella Rete Mondiale delle Riserve della Biosfera, e assicuro il nostro impegno a collaborare con le altre Riserve per lo sviluppo del network”.



I ruderi di Castel Restor, Comano Terme (foto di D. Lira)



Val San Nicolò (foto di Walter Cainelli - Fototeca Trentino Sviluppo)

3 MILIONI DI EURO PER RIPRISTINARE I PRATI PERDUTI

Fondo per il paesaggio: gli interventi
in ambito montano e fluviale

La continua erosione, a seguito dell'avanzata del bosco, di molte aree prative aperte e pascoli è una delle questioni ambientali di rilievo sul territorio provinciale. L'abbandono degli antichi spazi rurali e l'avanzamento del bosco costituiscono una criticità dal punto di vista paesaggistico ed è appunto per contrastare tale fenomeno, per "ridare l'identità" perduta a tali luoghi, e per recuperare nuove aree agricole da affidare, con un vincolo decennale di utilizzo, ad aziende zootecniche già esistenti in loco o di nuova costituzione, che il governo provinciale ha programmato una serie di interventi di riqualificazione in vari punti del territorio provinciale. Tale tipo di interventi rientra appieno tra quelli per i quali è stato costituito il Fondo per la riqualificazione degli insediamenti storici e del paesaggio. Ad inizio giugno la Giunta provinciale ha approvato – su proposta dell'assessore alla coesione territoriale, urbanistica enti locali ed edilizia abitativa Carlo Daldoss – gli studi di fattibilità e i progetti preliminari relativi agli interventi di conservazione, sistemazione o ripristino del paesaggio rurale montano che saranno appunto finanziati attraverso il Fondo. Approvati contestualmente anche i criteri e le modalità di gestione e utilizzo del fondo, che per gli interventi approvati mette a disposizione un milione di euro. Altri 2 milioni di euro il finanziamento per analoghe iniziative che riguarderanno



no negli anni 2016 e 2017 altre zone del Trentino. Il fondo per il paesaggio vuole riqualificare il paesaggio montano e rurale con 3 tipologie di interventi: in ambiti montani, ovvero recuperare là dove c'è abbandono con avanzamento del bosco; in ambiti di particolare rilevanza paesaggistica, dove sussistono ad esempio pratiche agricole consolidate (terrazzamenti, muri a secco...); in ambiti fluviali, laddove si tratta di recuperare il paesaggio delle zone ripariali, lungo i corsi d'acqua, guardando però anche alla regimazione delle acque e alle specie da conservare. Degli interventi riferiti ai primi due tipi si occuperanno Comunità e Comuni su delega della Provincia (mentre la terza tipologia è affidata ai Bacini Montani. Sulla base dei criteri, approvati dalla Giunta in via definitiva dopo il parere favorevole del Consiglio delle Autonomie locali e della competente Commissione del Consiglio provinciale, la Provincia, al fine di assicurare per l'anno in corso il celere avvio del progetto, ha provveduto mediante il Servizio Foreste e fauna e il Servizio Bacini montani alla redazione di una proposta di individuazione di aree e di predisposizione degli studi di fattibilità con riferimento:

– agli **ambiti montani**, segnati da pratiche agricole e zootecniche consolidate, oggetto di abbandono con fenomeni di avanzamento del bosco e perdita di valori colturali, paesaggistici e di bio-

GLI INTERVENTI

Queste sono le aree individuate che vedranno interventi di ripristino e riqualificazione del paesaggio **in ambito montano**:

1. Comuni di Dimaro e Commezzadura (località Costa Rotian e località Masi da Mont di Deggiano);
2. Comune di Bedollo (località varie);
3. Comuni di Condino e Roncone (località varie);
4. Comune di Ledro (località Ampola);
5. Comune di Canal San Bovo, località Caoria e basso Vanoi;
6. Comune di Tonadico, località Rodenaza e Cereda;

E questi gli interventi previsti **in ambiti fluviali**:

- Comune di Valdaone, fiume Chiese, località Pracul-Limes
- Comune di Vermiglio, torrente Vermigliana, località Velon
- Comuni di Pellizzano, Commezzadura, Rimaro, torrente Noce, località Rocchetta
- Comuni di Nave San Rocco, Zambana, torrente Noce, località Rupe-confluenza con l'Adige
- Comuni di Lavis, Trento, fiume Adige e torrente Avisio, località foci dell'Avisio
- Comune di Cavalese, torrente Avisio, tratto Masi di Cavalese - Cascata
- Comuni di Strigno, Villa Agnedo e Ivano Fracena, torrente Chieppena, tratto terminale da Strigno al fiume Brenta
- Comune di Grigno, fiume Brenta e torrente Grigno, località Grigno-Belasio

diversità; in questi contesti gli interventi riguardano aree boscate di nuova formazione dell'orizzonte montano di versante e fondovalle, al fine di ripristinare, in particolare, praterie montane da fieno mediante la trasformazione di coltura a scopo agrario;

– agli **ambiti fluviali**, oggetto di riduzione dei valori ecosistemici, al fine di realizzare interventi di mantenimento degli assetti di biodiversità specifica e di gestione dei boschi ripariali, anche per la conservazione delle prate-

rie naturali e delle formazioni erbacee di particolare interesse naturalistico e ambientale e per il controllo delle specie alloctone invasive.

Per quanto attiene agli interventi negli ambiti montani, le proposte sono state presentate alle Comunità e ai Comuni interessati in un apposito incontro il 5 maggio scorso presso l'Assessorato alla coesione territoriale, urbanistica, enti locali ed edilizia abitativa, al fine di condividere le scelte e promuovere il coinvolgimento dei privati interessati.



Prato fiorito a Sant'Antonio di Mavignola (foto di Gianni Zotta - Fototeca Trentino Sviluppo)



Norme più favorevoli per l'alpeggio

Cambia la gestione, e il regime di aiuti, di pascoli e malghe in Trentino. Le novità sono sostanziali e vanno tutte nella direzione di qualificare ulteriormente la pratica dell'alpeggio e di favorire maggiormente gli allevatori locali, non solo nell'assegnazione delle malghe (circa 600 e quasi tutte di proprietà pubblica e/o collettiva), ma anche nella misura del sostegno economico: l'ammontare dei premi – finanziati

da trasferimenti per lo più statali – destinati ai gestori delle superfici a pascolo sale infatti dagli attuali 8 a 13 milioni di euro a regime entro il 2020, ed al sostegno avranno ora diritto anche le società di alpeggio, prima escluse, e non più soltanto le aziende zootecniche. Tali novità derivano dalla definizione, operata dalla Giunta provinciale delle pratiche di pascolo riconosciute come uso e consuetudine locale.

Via libera al riordino dell'Istituto Zooprofilattico delle Venezie

Il Consiglio provinciale di Trento ha approvato il 4 marzo scorso all'unanimità il disegno di legge della Giunta per il riordino dell'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie, concordato con le amministrazioni regionali del Veneto, del Friuli e con la Provincia autonoma di Bolzano. Il ddl stabilisce la revisione dei ruoli degli organi di governo dell'Istituto e ne "asciuga" l'organizzazione, disciplinando anche i rapporti con l'università, l'azienda sanitaria e affidando al ministero la titolarità in merito all'identificazione delle prestazioni e delle tariffe. Ma soprattutto queste norme introducono un organismo di valutazione all'interno dell'Istituto stesso.



Difesa passiva: i nuovi criteri per i contributi

La Giunta provinciale ha approvato il 20 aprile scorso, su proposta dell'assessore all'agricoltura Dallapiccola, i nuovi criteri attuativi per la concessione dei contributi per la copertura delle spese sostenute per il pagamento dei premi assicurativi a copertura dei danni alle produzioni agricole e al bestiame provocati da calamità naturali o da avversità atmosferiche assimilabili a calamità naturali, dalle epizootie, fitopatie o infestazioni parassitarie. Con i nuovi criteri sono state ridotte le percentuali d'intervento, prevedendo un contributo massimo del 65% per il settore agricolo, nel rispetto della nuova normativa europea (Regolamento UE n. 702/2014) e del 50% per il settore dell'acquacoltura sempre nel rispetto della nuova normativa europea prevista dal Regolamento (UE) n. 1388/2014.



Oltre 115 mila euro per l'apicoltura

La Giunta provinciale ha approvato il 9 marzo scorso i nuovi criteri e le modalità per la concessione di contributi agli apicoltori, che per tale programma di aiuti potranno contare su un budget di 115.645 euro, cofinanziati dall'UE e dallo Stato. Una parte dei fondi sarà destinata alle associazioni di apicoltori per sostenere le attività di assistenza tecnica attraverso gli esperti apistici ed i corsi di formazione. Per tali attività la percentuale di contributo è del 90% della spesa ammessa. Direttamente ai singoli apicoltori (circa un migliaio in Trentino) andranno invece gli aiuti per finanziare l'acquisto delle arnie (ogni arnia costa circa 90 euro) e dei carrelli per il trasporto delle stesse per chi pratica il nomadismo. Per le arnie la percentuale di contribuzione è del 60%, mentre per l'acquisto dei carrelli (una misura introdotta quest'anno per la prima volta) è del 40%. Per quanto riguarda l'acquisto di api regine e famiglie, è previsto un contributo di 20 euro per ogni ape regina e fino a 170 euro per le famiglie di api. Contestualmente alla delibera, la Giunta ha anche provveduto alla nomina della prima Commissione apistica provinciale, prevista dalla legge provinciale 2/2008 al fine di costituire un organismo che sia di supporto tecnico conoscitivo per la predisposizione e il monitoraggio degli interventi per l'apicoltura nel territorio provinciale.

Regole più severe contro gli "scopazzi"

Nonostante le notevoli risorse impiegate e gli sforzi profusi da quando, verso la fine degli anni '90, ha iniziato a fare la sua comparsa, la malattia degli scopazzi (Apple Proliferation Phytoplasma) rimane a tutt'oggi una malattia pericolosa e in grado di produrre ancora gravi danni alla frutticoltura trentina. Dopo i positivi risultati conseguiti negli anni scorsi grazie al piano di estirpo obbligatorio delle piante più vecchie ed agli importanti contributi erogati per la sostituzione dei meli colpiti (circa 17 milioni di euro nel periodo 2007-2010), la fitoplasmosi mostra la tendenza ad un generale aumento, più marcato in Valsugana e a sud di Trento, dove minore è stato negli scorsi anni il ricorso all'estirpo delle piante sintomatiche. Una situazione affrontata dalla Giunta provinciale che il 20 aprile scorso ha approvato nuove direttive per la lotta obbligatoria a tale patologia, dichiarando l'intero territorio provinciale "zona di insediamento" della APP.



IL PROCESSO

IL CASO "SOLANUM TUBEROSUM"

LA PATATA
ALLA SBARRA

FANTARACCONTO AGRICOLO DI GIOVANNI BIADENE

Giovanni Biadene è nato a Venezia il 12 gennaio 1922, si è laureato in Scienze agrarie presso l'Università degli Studi di Bologna nel 1949. Ha lavorato presso la Federazione italiana dei consorzi agrari, occupandosi costantemente di pataticoltura a vari livelli, ed ha prestato la propria consulenza in alcune regioni italiane ed in particolare per diversi decenni in Val Pusteria.

L'ACCUSA: “È di genere incerto, è arrivata in Europa clandestinamente portando malattie e danni ambientali, contiene sostanze tossiche e nitrati, non ha un sapore proprio e fa ingrassare.

LA DIFESA: “Solo maldicenze fondate su ignoranza e credulosità, mentre sono invece note le sue proprietà. La caccia alle streghe è finita: è ora di fare chiarezza sulla sua “buona indole”.

GIUDICE: Imputato alzatevi! Declinate le vostre generalità.

SOLANUM: Solanum tuberosum, in Italia detto ‘Patata’

GIUDICE: Vedo però dagli atti che avete anche molti altri nomi.

SOLANUM: Oh sì, signor Giudice, e anche soprannomi.

GIUDICE: Ciò non depone a vostro favore, soprattutto come clandestino.

SOLANUM: Lo so, signor Giudice, ma non è colpa mia se in ogni paese dove sono stato, mi hanno affibbiato un altro nome o soprannome come ad es. *Pomme de terre, Erdäpfel, Kartoffel, Aardappel, Grundbiri* ecc. Per questo il mio vero nome ufficiale è in una antica lingua internazionale, ritenuta ovunque valida.

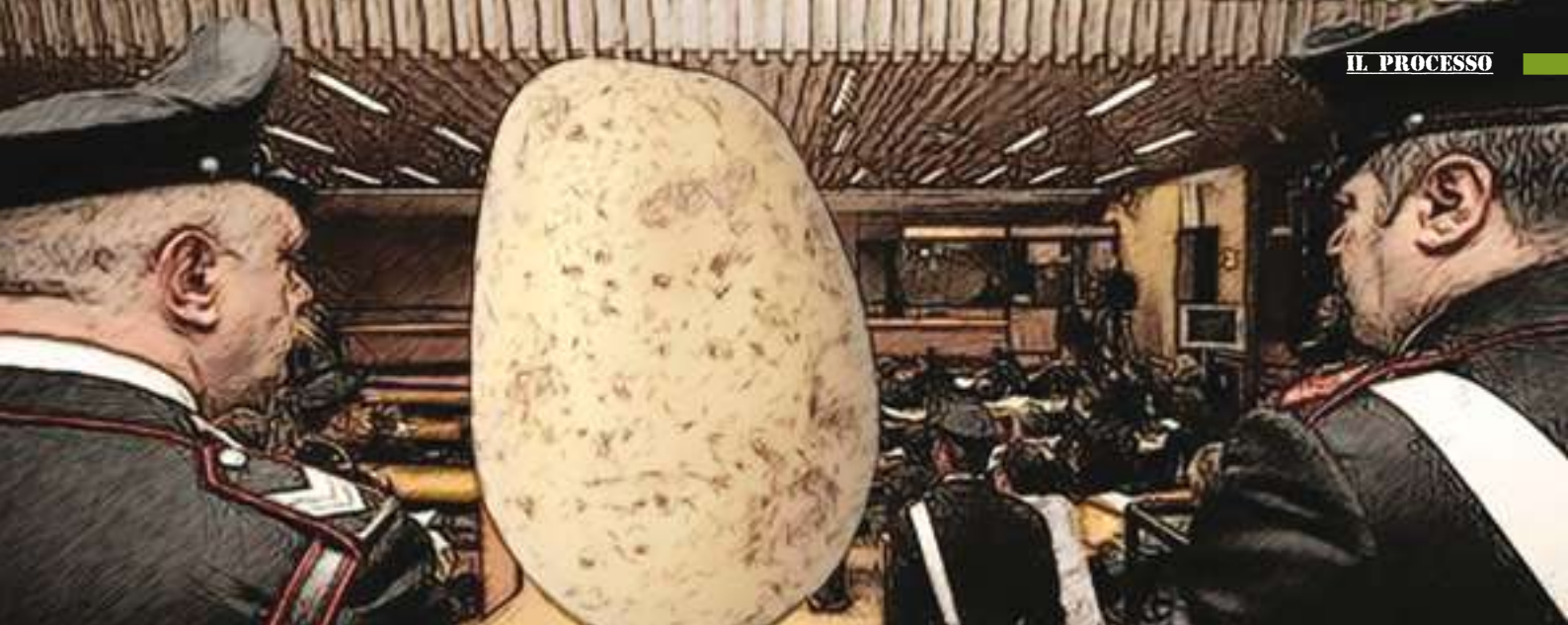
GIUDICE: Su di voi, però, grava un'altra imputazione a proposito della vostra incerta appartenenza ad un ben precisato genere, perché, trattando con Voi, si passa spesso dal genere femminile a quello maschile se non addirittura al neutro. Ciò è assai grave specie di questi tempi. Come spiegate questa situazione?

SOLANUM: Lo riconosco, Sig. Giudice, e questo fatto, che mette anche me spesso in imbarazzo e difficoltà, accade perché come vegetale coltivato sono “La patata” al femminile, mentre come sua parte commestibile sono “Il tubero” al maschile. Per questo i sapientoni che nei secoli scorsi si occuparono di me, decisero di darmi quel nome ufficiale di SOLANUM, al quale ho accennato prima, che è neutro. Eh! Signor Giudice: i casi della vita sono tanti!

(L'uditorio bisbiglia approvando)

GIUDICE: *(anch'egli un po' imbarazzato):* Ehm Ehm... Ma veniamo ora alla imputazione: siete infatti accusato di clandestinità perché non si è mai riuscito a sapere con esattezza da dove provenite, quando siete entrato in Europa e chi vi abbia fatto entrare. Ma a parte questo aspetto che forse la difesa riuscirà a chiarire, contro di Voi sono state mosse precise accuse, e cioè di aver introdotto e diffuso in Europa gravi malattie e addirittura danni ambientali. Volete dichiarare qualcosa in proposito?

SOLANUM: Quanto alle domande da dove, quando e da chi io sia stato introdotto in Europa; tutto è successo così tanto tempo fa che proprio nemmeno io me lo ricordo. Tutti i testimoni sono da secoli scomparsi e non rimangono che scarsi documenti sparsi qua e là e spesso contraddittori. In complesso il quadro delle mie origini risulta piuttosto confuso e talvolta incoerente. Già al nuovo continente venne dato il nome non di chi per primo lo scoprì, bensì di un altro navigatore di quei tempi; del vero scopritore si dubita inoltre se sia stato uno spagnolo o un italiano; si sa comunque che, appena arrivato nella nuova terra, era convinto di trovarsi in India, cioè in Oriente, pur avendo navigato sempre verso ovest, tanto che gli indigeni vennero chiamati indios per non confonderli con gli indù! E io stesso venni confuso fin da principio con altre radici commestibili del luogo e con i loro nomi. Si capisce così anche come più di uno scopritore dei mari di quei tempi si sia vantato di esser stato il primo ad introdurmi in Europa. Tra tante confuse informazioni l'unica sicura è che fu uno spagnolo in America ad assaggiarmi per la prima volta, trovandomi gradevole. Per quanto riguarda le altre accuse, sembrano essere anche loro alquanto confuse, e verranno confutate punto per punto dalla difesa. Per ora posso solo dire che si tratta più che altro di maldicenza basata soprattutto sull'ignoranza e credulosità delle popolazioni d'un tempo; non dimentichiamo che io sono arrivato in Italia proprio in un'epoca in cui infuriavano gli untori! Lo so, signor Giudice, che ancora ai nostri tempi più illuminati si è radicata una famosa e diffusissima calunnia sul mio conto, ma anche su questa faranno luce gli argomenti della difesa!



PUBBLICO MINISTERO: Faccio notare che quando l'imputato afferma che le accuse che gli vengono rivolte non sono altro che frutto di "maldicenza basata su ignoranza", esse sono invece accertate, in quanto provenienti da studi seri ed approfonditi che hanno riconosciuto, ad esempio, l'indiscussa appartenenza dell'imputato ad una famiglia in cui sono presenti piante ricche di pericolose sostanze tossiche come "Giusquiamo", "Stramonio" e "Belladonna".

SOLANUM: È vero, ma si tratta di un ramo cadetto della nostra famiglia e anche questi parenti, se usati a dovere, possono risultare anch'essi utilissimi. Non nego che anche in me non si trovino tracce di una di queste sostanze sulle quali però la difesa farà inoppugnabile chiarezza. Ma in realtà mi si accusa di qualità malefiche ed addirittura diaboliche solo per il fatto che mi sviluppo sottoterra, come se rapa, carota, pastinaca, tartufo ed altre radici impunemente commestibili, non crescessero anch'esse sottoterra. E se parliamo di parenti, ne ho di altrettanto ben noti ed importanti ai quali non è mai stato imputato alcunché di male come "Pomodoro", "Melanzana" e "Peperone": Maldicenza, Signor Giudice, sono tutte maldicenze!

(Il pubblico ridacchia sommessamente)

GIUDICE: Imputato, tenga per sé questi commenti!

AVVOCATO: Come avete sentito, il mio cliente è in tale buona fede che ha ammesso spontaneamente che nelle sue vene scorrono tracce di un alcaloide che qui vogliamo chiamare, ad evitare equivoci, col suo nome scientifico di "Solanina". Ma vogliamo anche sottolineare la estrema esiguità di questa presenza e quindi della sua assoluta innocuità, almeno nelle condizioni di normale sanità in cui il tubero di patata dovrebbe venir consumato. Questa sostanza tossica può causare qualche disturbo al consumatore solo quando si presenta accompagnata da un intenso inverdimento della buccia e della sottostante pasta del tubero in quella sua porzione che è stata prolungatamente esposta alla luce e che è dovuta alla contemporanea formazione di *clorofilla*, sostanza innocua e addirittura benefica, indispensabile alla vita di tutti i vegetali, anche se non sufficiente a compensare la tossicità della solanina. Ma per raggiungere limiti di concentrazione pericolosi, i tuberi inverditi dovrebbero venir consumati in quantità difficili da raggiungere, soprattutto perché il sapore amaro distoglierebbe chiunque dal proseguirne il consumo. L'inverdimento del tubero può avvenire sia durante la conservazione in locali troppo luminosi o troppo illuminati, oppure anche in campo quando la copertura di terra è stata insufficiente, ad esempio per dilavamento del terreno da piogge eccessive prima della

raccolta o per maldestre operazioni colturali.

Ad ogni modo in caso di inverdimenti di questo genere è sufficiente asportare la parte inverdita, che il resto della polpa ne è comunque immune come in un tubero perfettamente sano.





PUBBLICO MINISTERO: Ma da qualche tempo circola un altro sospetto di pericolosità della patata come alimento, più fondato questa volta perché non si basa su vaghi sospetti di sapore medievale, bensì su severe analisi di laboratorio, che interessano peraltro anche altri alimenti vegetali: si tratta cioè della presenza in concentrazione eccessiva di “nitrati” nei cibi che se ne ricavano.

AVVOCATO: Per difendere il mio cliente userò a questo punto lo stesso linguaggio scientifico usato dall'accusa, anche se il mio cliente avrebbe preferito non usarlo, perché lesivo dell'onorabilità di altri colleghi vegetali commestibili. Le analisi di laboratorio dimostrano infatti che proprio la patata, razionalmente coltivata, non raggiunge nemmeno quella concentrazione di nitrati di 200 mg per kg, considerata del tutto innocua per l'uomo e che viene invece largamente superata dalla maggior parte dei vegetali usati in cucina. Che tale limite per le patate non venga superato è garantito dove si producono *patate da seme*, (*) per le quali per motivi puramente agronomici, è severamente proibito eccedere nell'uso di fertilizzanti azotati che poi, nel metabolismo vegetale, si trasformano appunto in nitrati. Vediamo, infatti, che i valori medi percentuali di nitrato in prodotti vegetali commestibili correttamente coltivati, sono solitamente inferiori a:

- >2,500 mg/kg per barbabietole, ravanelli, sedano, insalata, spinaci
- 2.000 mg/kg per indivia, testa di sedano, foglie di prezzemolo, porro
- 1.000 mg/kg per fagiolini, cavolo, (bianco, rosso), verza, carote,
- 500 mg/kg per cavolfiore, broccoli, cetrioli, cipolle
- 200 mg/kg per patate, piselli, peperoni, pomodoro.

In altre parole ciò significa che una persona di 70 kg di peso per superare il livello di tollerabilità dei nitrati dovrebbe consumare almeno 6 kg di patate al giorno. Come si vede siamo normalmente ben lontani da tali valori. E d'altra parte come si può imputare come colpa al mio cliente il fatto che i coltivatori abusano di fertilizzanti azotati?

PUBBLICO MINISTERO: Sarà pur vero, ma vi è ancora un'altra accusa che riguarda l'imputato e che metterà in difficoltà la difesa, poiché questa proviene dalla parte della popolazione di consumatori più attenta ai problemi dell'alimentazione, più secondo i canoni di estetica della propria persona che non ai fini strettamente dietetici. Si tratta infatti della folla femminile, convinta del fatto che la patata “ingrassi”! Ho convocato allo scopo la presidentessa dell'ABC (Associazione Brave Casalinghe) che invito a rendere la sua testimonianza. La prego, Signora:

TESTIMONE: Buongiorno, Signor Giudice. Sono Crescenza Buonpane, e parlo a nome dell'ABC, che mi onoro di presiedere. Sì, Signor Giudice, tutte le associate sono convinte che la patata contribuisca sensibilmente a farci ingrassare e ciò perché lo abbiamo sentito ripetere fin da bambine dalle nostre mamme e queste dalle nostre nonne, pertanto si tratta di pura verità che noi sperimentiamo comunque ogni qual volta mangiamo patate.

(Il pubblico femminile, presente in prevalenza, fa rumorosamente coro a questa dichiarazione, tanto che il Giudice richiama tutti a maggior serietà).

GIUDICE: Prego i presenti di comportarsi con maggiore rispetto verso quest'aula. Che dice la difesa di fronte a questa accusa?

AVVOCATO: La difesa è su questo punto più tranquilla che mai, e si basa ancora una volta su dati scientifici, in questo caso anche più convincenti, i quali facilmente dimostreranno... di che pasta è fatto il mio cliente. Chimici e specialisti della nutrizione potrebbero qui snocciolarci una serie di dati, una filastrocca di percentuali, una girandola di numeri. Io preferisco che ve li riassume un chimico analista, il Prof. Piercloruro Delle Storte, che mi permetto di chiamare qui come consulente tecnico.

CONSULENTE: Buon giorno, Sig. Giudice, sono il Prof. Piercloruro Delle Storte, del D.E.F. (Dipartimento Esperimenti Fisicochimici). Dalla nostra decennale esperienza ci risulta che: **100 g di patata contengono: acqua 80%, amido (fecola) 16%, sali e fibra 2%, proteine 2% e siamo già al 100%** e si vede allora che nel tubero di patata non c'è proprio spazio per i grassi. O meglio, come diciamo noi nel nostro gergo, ve ne sono solo "tracce", come dire valori percentuali così minimi, da non poter neppure venir quantificati. Immagino che le signore dell'ABC scambino la loro paura di ingrassare con quel senso di sazietà che si accusa dopo un piatto di patate, ma obbiettivamente, questa è una virtù e non un difetto! Qui piuttosto che un'accusa io vedrei configurato un vero e proprio merito. È infatti questo senso di leggera e passeggera sazietà che rende possibile nelle diete dimagranti la riduzione di altri componenti della dieta stessa, tanto che la patata può diventare addirittura l'ingrediente principale di tali cure. Va da sé che le patate in questo caso devono esser semplicemente bollite, perché se le preparate con salse grasse ed altri condimenti a base di olio o burro, è chiaro che finiscano per far ingrassare, ma non più di qualsiasi altro piatto ben condito.

AVVOCATO: (*interrompendo*) Ma allora è altrettanto chiaro che in tal caso non è certo il mio cliente a poter esserne incolpato.

PUBBLICO MINISTERO: Queste mi paiono più che altro chiacchiere, non vi vedo nulla di scientifico.

CONSULENTE: Non ho infatti finito; se vogliamo dati scientifici, ricorderò che 100 g di patate danno 80 calorie contro le 350 del pane di frumento, le 370 della pasta alimentare, le 366 del riso brillato e così via; tutti alimenti con i quali facilmente viene superato il fabbisogno quotidiano di energia necessario al nostro organismo per una vita normale ed è noto che gli alimenti le cui calorie non vengono utilizzate a tale scopo, vanno ad accumularsi nell'organismo sotto forma di grasso: Ma non ho mai sentito che le Signore si lamentino, per questa ragione, di tali alimenti.

AVVOCATO: Ringrazio il consulente tecnico per le chiare e convincenti spiegazioni. E perché non vogliamo dire infine qualcosa anche della **vitamina C**, così importante tanto da fare della patata quasi una pianta medicinale allorché essa sovvenne alla salute dei naviganti, preservandoli dallo scorbuto, quando la scienza brancolava ancora nel buio?

PUBBLICO MINISTERO: Certo una bella qualità, non c'è che dire. Peccato che, a quanto si dice, essa sia bella quanto labile e durante la conservazione vada in pratica scomparendo.

AVVOCATO: Qui mi permetto di chiamare nuovamente come consulente il Prof. Delle Storte che ci spiegherà questo comportamento soprattutto della Vitamina C e delle proteine. La prego, Professore, volete chiarirci questo fenomeno?

CONSULENTE: I colleghi del GHI (Great Hortobotanical Institut) ci hanno insegnato che ogni pianta officinale nel suo sviluppo arriva ad uno stadio, detto TB, cioè *tempo balsamico*, in cui i principi attivi tipici che la distinguono dalle altre piante, hanno raggiunto la massima concentrazione: è questo quel momento magico, per lo più di breve durata, che il coscienzioso erborista deve sfruttare per raccogliere e fare essiccare le piante, bloccando così la concentrazione dei principi attivi al suo stadio ottimale. Altrettanto avviene, in un certo senso, alla patata a piena maturazione, quando, non nel cespo, bensì nei tuberi, si ha la maggior concentrazione di quelle sostanze di cui parliamo. Ed è questo il momento migliore per raccogliere i tuberi! È infatti un





grave errore lasciarli a lungo nel terreno dopo l'essiccazione del cespo, perché essi, anche se staccati dal cespo, continuano a vivere sottoterra, esaurendo le riserve accumulate, comprese le sostanze preziose.

PUBBLICO MINISTERO: Questa spiegazione può essere anche convincente, ma siccome mi chiamano l'avvocato del diavolo, devo far osservare che il tubero viene consumato anche molto tempo dopo la raccolta, che avviene in autunno, talvolta fino agli inizi della primavera successiva. Chiedo pertanto al perito consulente Prof. Delle Storte, cosa succede delle tanto decantate buone caratteristiche della patata durante e alla fine della loro conservazione?

CONSULENTE: La domanda è legittima, perché infatti è proprio durante questo lungo periodo che le buone caratteristiche del tubero declinano fino ad esaurirsi, anche se non muta di molto il valore nutritivo della fecola che lo compone. Ma, attenzione! Esse decadono tanto più rapidamente quanto più la conservazione avviene in modo non ottimale; se essa invece avviene secondo le moderne tecnologie della conservazione, rispettando cioè le esigenze vitali del tubero che si basano sulla gestione razionale degli elementi fondamentali che la regolano, cioè temperatura, umidità ed aerazione (**), questo fenomeno del decadimento qualitativo della patata come alimento, si arresta o quanto meno non procede più così rapidamente.

AVVOCATO: A questo punto mi sia permesso di avvalermi anche dell'esperienza di un altro consulente, questa volta maestro di culinaria, collaboratore del ben noto "LMN" (Lessico della Miglior Nutrizione), lo chef Ottimo Buongusto, che con i suoi suggerimenti confermerà ulteriormente quanto abbiamo finora appreso. Si accomodi, Sig. Buongusto:

CONSULENTE: Vorrei rivolgermi ai qui presenti signori ma soprattutto alla presente presidentessa dell'ABC, ricordando da vecchio cuoco quale sono, questo semplice ma spesso trascurato particolare: Non dimenticate mai, care casalinghe, che quanto l'imputato, come pianta, ama i terreni sempre freschi, altrettanto teme l'acqua stagnante, così, come tubero, esso soffre al prolungato contatto con l'acqua sia fredda che di bollitura, perché è proprio la vitamina C che ne viene per prima dilavata. A tale scopo evitate quindi di cuocere le patate in molta acqua, meglio se in poca, ma meglio ancora se a vapore, specie se già sbucciate e tagliate a pezzi. Ma il miglior accorgimento da questo punto di vista, consiste nel cuocerle al forno, intere e nella loro buccia oppure, se sbucciate, sempre intere e avvolte in stagnola. Ed è per la stessa ragione che devo fermamente sconsigliare di conservare a lungo i tuberi crudi sbuccati e tagliati a pezzi in acqua fredda, allo scopo di evitare il loro imbrunimento.

AVVOCATO: Grazie, Sig. Buongusto. Come abbiamo sentito, anche in questo caso, ciò che di negativo qui si contesta al mio cliente, in realtà è dovuto soprattutto al modo come esso viene trattato, contrario alla sua indole e alle sue caratteristiche fondamentalmente sane!

CONSULENTE: Ma vorrei aggiungere ancora una osservazione, se mi è concesso.

AVVOCATO: Dica pure, Signor Buongusto, ma sia breve.

CONSULENTE: Si sente spesso accusare la patata di non avere un sapore proprio, ma anche questa è una calunnia. In gastronomia si usa distinguere gli alimenti secondo quattro gruppi di sapori e cioè: dolce, amaro, aspro e salato; l'imputato non appartiene ad alcuno dei quattro, pur avendo un suo proprio sapore ma così sottile e delicato, tale da non prevalere sugli altri; noi gastronomi lo consideriamo quindi di **sapore neutro** che consideriamo come valore positivo in quanto la patata può esser considerata come elemento base indispensabile per dare corpo a decine e decine di ricette, senza influenzarne però il sapore conferito da altri ingredienti.

GIUDICE: Bene, ritengo che ormai l'istruttoria dibattimentale, lunga e laboriosa, possa essere considerata esauriente e invito, quindi, le parti a concludere.

PUBBLICO MINISTERO: Come abbiamo sentito dalle dichiarazioni dello stesso imputato che a quanto ci consta, corrispondono a verità, chiedo che non vengano considerate come reati sia la clandestinità dato che tale reato risulta ampiamente prescritto, sia la appartenenza contemporanea a tre generi diversi, che del resto esula dalle imputazioni addotte in questa causa, mentre non sono stati affatto del tutto chiariti dalla difesa i reati imputatigli di velenosità e di insalubrità e di conseguente rischio complessivo dell'uso culinario dell'imputato e chiedo quindi nell'interesse della pubblica salute che l'imputato venga condannato alla eliminazione totale dalla lista dei prodotti agrari commestibili.

(l'uditorio rumoreggia con segni di indignazione)

AVVOCATO: Egregio Giudice, non riesco proprio a capire come la Pubblica Accusa, nonostante le chiarissime testimonianze e illuminanti consulenze assunte nel corso del dibattimento, riesca ancora a sostenere la sua tesi accusatoria. Chiedo, quindi, che il mio assistito venga pienamente assolto da ogni accusa che gli è stata mossa, perché i fatti addebitatigli non sussistono o comunque non costituiscono reato. Ed anzi mi sia permesso di chiedere in questa sede, Signori e soprattutto gentili Signore, perché accanto o, meglio, di fronte alle maldicenze non si considerino invece i pregi del mio cliente, non a sua discolpa, che colpa alcuna egli non ha, ma solo a suo maggior apprezzamento e non ricordare ad esempio anche le seguenti virtù: Perché trascurare che egli è a reazione tendenzialmente **alcalina** e per questa sua proprietà ben si sposa a vivande a base di carne di cui può compensare la reazione notoriamente **acida**? Perché non tener conto del suo non trascurabile apporto di **sali minerali** (come **calcio**, **azoto**, **sodio**, **potassio**, **ferro**) e di **fibre** di cui il nostro corpo ha bisogno? Perché dimenticare le **proteine** – non tante, è vero – ma di nobile qualità, e perché no? la sua leggera azione **diuretica**? E infine come sottacere la perfetta **digeribilità** che fa della patata l'alimento più indicato per gli infanti appena slattati e per le persone più anziane e debilitate? Signor Giudice, non siamo più ai tempi della caccia alle streghe per cui chiedo che si faccia finalmente chiarezza sulla buona indole del mio cliente di cui non posso non ricordare che egli mostrò le sue maggiori benemeritenze proprio quando fu maggiormente perseguitato e diffamato e ne chiedo qui la completa assoluzione.

(Il Giudice a questo punto si ritira in camera di consiglio. Il pubblico nel frattempo dà luogo ad una accesa discussione tra colpevolisti ed innocentisti, ma improvvisamente ammutolisce al rientro del Giudice in aula e tutti i presenti si alzano in piedi. Il Giudice dà lettura del dispositivo)

GIUDICE: Visti gli articoli di legge del C.P.P.(***) questa Corte
ASSOLVE

l'imputato **SOLANUM TUBEROSUM** da tutte le imputazioni
ascrittegli, perché i fatti non sussistono.

(Il pubblico si scatena in applausi di approvazione e corre in Pusteria (e **) a comperare patate da consumo.*



(*) In Val Pusteria si producono da oltre 50 anni le patate da seme più apprezzate dai pataticoltori italiani, secondo le più moderne tecniche di coltivazione che prevedono anche un ridotto apporto di concimi azotati alle colture e con altrettanta cura ed impegno si producono anche patate da consumo.

(**) I magazzini di Brunico e Valdaora per la lavorazione e la conservazione della produzione pusterese di tuberi sia da seme che da consumo. Dispongono di apposite celle in cui si possono ottenere le richieste condizioni di temperatura e umidità, secondo le più aggiornate conoscenze tecniche, per conservare in maniera ottimale le caratteristiche dei tuberi.

(***) CPP= Codice Penale Pataticolo

LA MONTAGNA DELLA MUSICA E DELLE ESPERIENZE



Assistere ad un concerto in un anfiteatro naturale tra le vette, riscoprire l'autenticità della vita rurale e la genuinità dei suoi prodotti nell'atmosfera quasi sospesa di una malga. Nell'estate trentina due manifestazioni, il Festival "I Suoni delle Dolomiti" alla 21ª edizione e "Albe in malga" proporranno occasioni molto particolari e coinvolgenti di incontro, fra natura, arte e saperi del territorio

Le montagne del Trentino, trasformate in straordinario palcoscenico naturale, e la musica si danno appuntamento ogni estate, dal 1995, per dar vita ad uno dei festival più originali: "I Suoni delle Dolomiti". Organizzato dall'Assessorato provinciale all'agricoltura, foreste, turismo e promozione e da Trentino Marketing, con Apt d'ambito, numerosi soggetti pubblici e privati del territorio, "I Suoni delle Dolomiti" offrirà anche per l'estate 2015, fra il 2 luglio e il 28 agosto, la possibilità di condividere indimenticabili momenti di vita e di ascolto e di ammirare emozionanti paesaggi ambientali e culturali nel cuore dei "Monti Pallidi". La musica come linguaggio universale, la montagna come spazio di libertà, è il pensiero forte attorno al quale ruota da sempre questo festival che, anno dopo anno, vetta dopo vetta, è diventato uno degli eventi più attesi da chi ama abbinare l'arte e la montagna. Suoni che arrivano da ogni parte del pianeta, in un ideale abbraccio fra musica classica, jazz e world music. Musica che sulle Dolomiti, respira come in nessun altro luogo: le corde e i legni di violini e violoncelli si inchinano all'aria, clarinetti, trombe e sassofoni si librano fra le nuvole. Sì, per-

ché suonare in montagna è anche una sfida, come scalarla, ma i tanti musicisti internazionali che hanno preso parte al festival l'hanno affrontata volentieri, vivendo un'esperienza artistica e umana irripetibile. E il pubblico, che raggiunge a piedi il luogo dei concerti insieme all'artista è anch'egli primattore di questi eventi unici che fondono armoniosamente arte, cultura, turismo.

Per informazioni:

www.isuonidelledolomiti.it

Account twitter: [@isuonidolomiti](https://twitter.com/isuonidolomiti)

L'hashtag dedicato alla manifestazione è **#isuonidelledolomiti**

Le 400 malghe trentine in attività rappresentano una realtà importantissima, in chiave di conservazione della biodiversità e di presidio dei territori di montagna. Raggiungere a piedi un alpeggio, varcare la porta di una malga significa entrare in un mondo fatto di autenticità e di gesti antichi, dove tutto è ancora regolato da ritmi naturali, dall'alba al tramonto. Nell'estate trentina vengono proposte numerose iniziative per vivere questi luoghi "speciali", e tra le manifestazioni

estive che hanno raccolto più consensi tra ospiti e residenti c'è "Albe in malga", un'esperienza coinvolgente che Trentino Marketing, in collaborazione con le tre Strade del Vino e dei Sapori trentine, le Apt e i Consorzi turistici, riproporrà anche quest'anno, dal 4 luglio al 12 settembre, in più di 30 malghe, ogni sabato e per la prima volta anche il venerdì. Il programma prevede un'escursione per raggiungere la malga di primo mattino, in compagnia di una guida alpina o un accompagnatore, partecipare al rito della mungitura e quindi assistere alla caseificazione ed eventualmente prendere parte ad altre esperienze come la raccolta delle uova o la cura dei cavalli, la raccolta di erbe spontanee per la cucina. Dopo il lavoro sarà servita una genuina colazione a base di prodotti di malga, ma anche di torte, confetture, uova, salumi e pane casereccio. Le attività proseguiranno nel corso della mattinata con alcune escursioni guidate.

Per informazioni:

www.visittrentino.it/albeinmalga

Account twitter: [@gustotrentino](https://twitter.com/gustotrentino)

L'hashtag dedicato alla manifestazione è **#albeinmalga**

GLI APPUNTAMENTI CON ALBE IN MALGA

Sabato 4 luglio

Malga Sadole – Val di Fiemme
Malga Trat – Valle di Ledro

Venerdì 10 luglio

Malga Ploze – Madonna di Campiglio
Malga Casarina – Valsugana

Sabato 11 luglio

Malga Mortigola – Monte Baldo
Malga Vael – Val di Fassa

Venerdì 17 luglio

Malga Stabio – Bleggio Superiore
Malga Vallorsara – Folgaria

Sabato 18 luglio

Malga Stabolone – Valle del Chiese

Venerdì 24 luglio

Malga Caret – Madonna di Campiglio
Malga di Coredo – Val di Non

Sabato 25 luglio

Malga Juribello – Valle del Vanoi
Malga Stramaiolo – Altopiano di Pinè

Venerdì 31 luglio

Malga Sass – Val di Fiemme
Malga Sasso Piatto – Val di Fassa
Malga Tovre – Dolomiti di Brenta

Sabato 1 agosto

Malga Cavallara – Valsugana
Malga Cengledino – Valli Giudicarie

Venerdì 7 agosto

Malga Fossernica di Fuori – Valle del Vanoi
Malga Zocchi – Monte Baldo

Sabato 8 agosto

Malga Bordolona – Val di Non
Malga Vallorsara – Folgaria

Venerdì 21 agosto

Malga Baite – Valle del Chiese
Malga Contrin – Val di Fassa

Sabato 22 agosto

Malga Ritorto – Madonna di Campiglio
Malga Spora – Dolomiti di Brenta

Venerdì 28 agosto

Malga Millegrobbe di Sopra – Folgaria

Sabato 29 agosto

Malga – Val di Sole
Malga Brigolina – Monte Bondone

Sabato 5 settembre

Malga Boch – Madonna di Campiglio
Malga Senaso di Sotto – Bleggio Superiore

Sabato 12 settembre

Malga Sadole – Val di Fiemme

I SUONI DELLE DOLOMITI 2 luglio – 28 agosto 2015 In cammino verso la musica e la montagna

TREKKING

2-4 luglio

Val di Fassa, Gruppo Monzoni-Marmolada
*Mario Brunello, Ivano Battiston,
Gabriele Ragghianti*
(iniziativa a numero chiuso e a pagamento)

4 luglio

Val di Fassa, Marmolada
ore 13 – Rifugio Contrin
*Mario Brunello, Ivano Battiston,
Gabriele Ragghianti*

11 luglio

Val Rendena, Gruppo del Brenta
ore 13 – Doss del Sabion, Passo Bregnda
l'Ors, Madonnina
Quartetto Jerusalem

14 luglio

Val di Fiemme, Gruppo Corno Nero - Pala Santa
ore 13 – Passo di Lavazé
Enrico Pieranunzi

L'ALBA DELLE DOLOMITI

18 luglio

Val di Fassa, Gruppo Lusia - Bocche
ore 6 – Col Margherita
Dave Douglas, Mario Brunello, Cello4ever
Progetto speciale: Mountain Passages

21 luglio

Val di Fiemme, Gruppo Cornacci - Monte Agnello
ore 13 – Buse de Tresca
Vincent Peirani & Emile Parisien Duo

29 luglio

Val di Fassa, Gruppo Costabella – Cima Uomo
ore 13 – Val San Nicolò, Jonta
Toumani Diabaté, Sidiki Diabaté

31 luglio

Val Rendena, Presanella
ore 13 – Rifugio Giovanni Segantini
Gli 8 Violoncelli di Torino

3 agosto

Val di Fassa, Catinaccio
ore 13 – Rifugio Vajolét
Thomas Zehetmair

5 agosto

Val di Non, Gruppo del Brenta
ore 13 – Pian della Nana
Nicola Piovani

6 agosto

Primiero, Pale di San Martino
ore 13 – Villa Welsperg
*Paolo Fresu, Daniele di Bonaventura,
I Virtuosi Italiani*
Progetto speciale: Vinodentro

7 agosto

Val di Fiemme, Lagorai
ore 13 – Laghi di Bombasèl
Danusha Waskiewicz, Edicson Ruiz

11 agosto

Val di Fassa, Gruppo del Sella
ore 13 – Rifugio Boè
SIGNUMfive

17 agosto

Altopiano Paganella, Monte Gazza
ore 13 – Busa del Cancanù
*Petra Magoni, I Virtuosi Italiani,
Coro da Camera del Trentino*
musiche di *Armando Franceschini*
Progetto speciale: Voci di donna
nella terra che cambia

19 agosto

San Martino di Castrozza, Pale di San Martino
ore 13 – Rifugio Rosetta Giovanni Pedrotti
Ernst Reijseger

21 agosto

Val Rendena, Gruppo del Brenta
ore 13 – Camp Centener
Nina Zilli

24 agosto

Val di Fiemme, Gruppo Viezzena - Bocche
ore 13 – Malga Canvere
Niccolò Fabi

28 agosto

Val di Fassa, Catinaccio
ore 13 – Rifugio Roda di Vaél
Mahler Chamber Soloists



Le foto di queste pagine sono di Daniele Lira - Fototeca Trentino sviluppo



Istituto Alberghiero
di Rovereto e Levico Terme

L'ALTA FORMAZIONE È SERVITA

Il 18 maggio scorso ha ospitato, nella sua sede di Roncegno, la Giunta provinciale ed è uno dei centri di formazione professionale d'eccellenza. Articolato in due sedi, nonché in un percorso di alta formazione, unico in Trentino, dove crescono i giovani talenti nel settore dell'accoglienza e della ristorazione, l'Istituto alberghiero di Rovereto e Levico Terme, infatti, offre ai circa 700 ragazzi e ragazze che lo frequentano non solo la possibilità di diventare operatori e tecnici di "gastronomia e arte bianca" e "dell'accoglienza e dell'ospitalità", ma anche di acquisire il diploma tecnico superiore di "assistente alla direzione di unità ricettiva", al termine di un corso biennale. Formazione in aula e nei laboratori di pratica, stage presso aziende, percorsi di affiancamento post diploma, tirocini e altre esperienze creative (fra queste si ricorda la partecipazione di tre allievi della sede di Rovereto, assieme ad altri tre del CFP di Riva del Garda, alla serie "Il Re del Cioccolato" con il pasticciere Ernst Knam) fanno di questa scuola un tassello importante della formazione professionale trentina.

QUALIFICHE E DIPLOMI

Triennio

- Qualifica di operatore di "gastronomia e arte bianca";
- Qualifica di operatore "dell'accoglienza e dell'ospitalità".

Quarto anno

- Diploma di tecnico di "gastronomia e arte bianca";
- Diploma di tecnico "dell'accoglienza e dell'ospitalità".

Alta formazione professionale corso biennale

- Diploma di tecnico superiore "assistente alla direzione di unità ricettiva".

AZIONI

DI ACCOMPAGNAMENTO

L'Istituto, in accordo con le reti territoriali competenti, svolge un'azione educativa e di accompagnamento rivolta ai ragazzi che sono a rischio dispersione scolastica. Fra le azioni, la sottoscrizione di una partnership con la cooperativa sociale "Lievito Madre", che svolge attività formative nell'ambito della ristorazione ed ospitalità, con la finalità di permettere l'inseri-

mento nel mercato del lavoro delle fasce di utenza svantaggiata; nonché accordi con altri Istituti scolastici formativi per la partecipazione ai bandi del progetto "Garanzia Giovani", al fine di facilitare l'ingresso nel mondo del lavoro dei propri allievi.

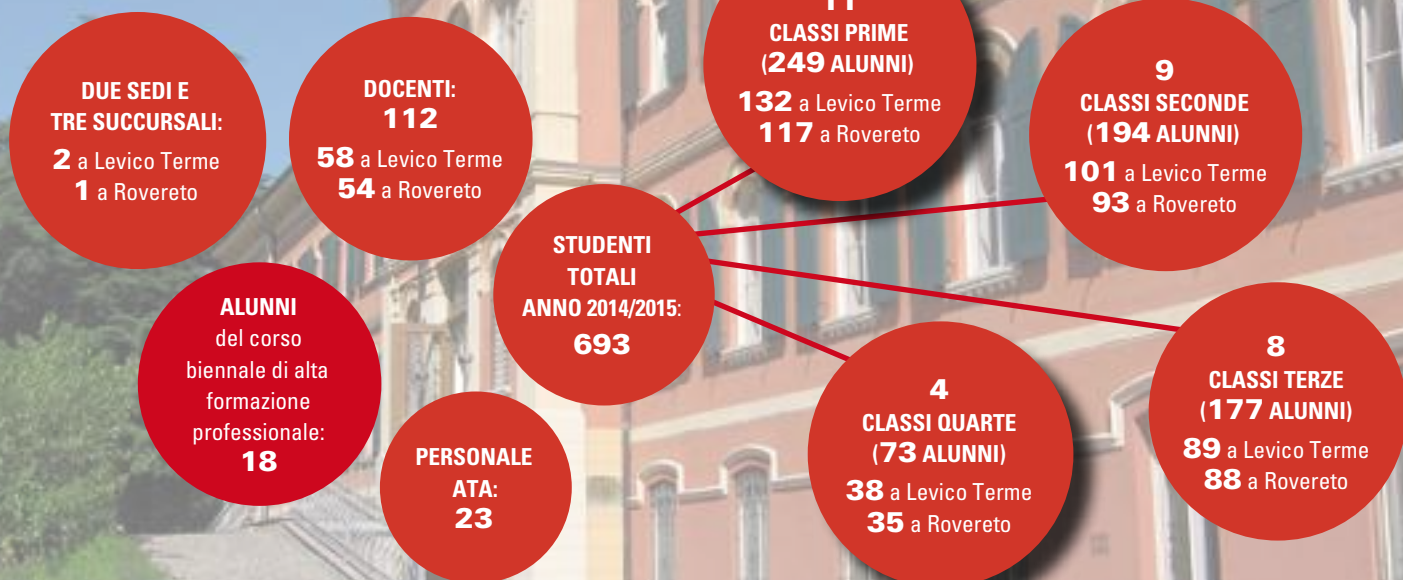
CORSI PER ADULTI

L'istituto offre un corso rivolto agli "adulti" per l'ottenimento della qualifica di "gastronomia/arte bianca, ricevimento/ sala bar finanziato con fondi FSE.

RISTORANTE DIDATTICO

Dal 2010 nella sede distaccata di Roncegno Terme è attivo il ristorante didattico "Sensi", curato dagli alunni del quarto anno di cucina e sala bar. Il ristorante didattico non è nato come attività commerciale, quanto come un laboratorio reale in cui gli allievi sperimentano sul campo quanto acquisito nel loro percorso formativo, alternando settimane legate alle materie teorico culturali d'aula a quelle dedicate a pratiche di laboratorio con le specificità dei programmi dei settori ristorativi.





ALTA FORMAZIONE

Il corso biennale dell'alta formazione professionale "assistente alla direzione di unità ricettiva" opera nella sede distaccata di Roncigno Terme. Sono coinvolti tre istituti superiori trentini (l'Istituto Don Milani di Rovereto, l'Istituto Marie Curie di Pergine Valsugana e l'Istituto De Carneri di Civezzano), nonché le associazioni di categoria ASAT - Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento e UNAT - Unione Albergatori del Trentino.

Supporti tecnici vengono consolidati dalla presenza dei partner: Apt Valsugana Lagorai, associazione ADA Trentino Alto Adige, Comunità Valsugana e Tesino, nonché dal Comune di Roncigno Terme per le aule didattiche del corso.

L'alta formazione nel biennio 2013-2015 ha stilato una partnership estera con la Scuola Superiore Alberghiera e del Tu-

rismo di Bellinzona (Svizzera), che ha accreditato l'Istituto a due associazioni internazionali alberghiere: EUHOFA con sede all'Aia (Olanda) e AEHT con sede in Lussemburgo, entrambe collegate ai corsi Erasmus. Le azioni tecnico formative tra alta formazione e quarti anni hanno creato un ambiente di forti sinergie e contaminazione positiva sui temi dell'ospitalità e della gastronomia, dando vita al progetto Hotel & Tourism Campus.

HOTEL & TOURISM CAMPUS

L'Hotel & Tourism Campus, situato presso l'hotel Villa Waiz e l'hotel Villa Flora a Roncigno Terme (sede distaccata di Levico Terme) è il primo rappresentante di una nuova concezione di scuola d'hôtellerie in Trentino. Lo scopo di questi percorsi didattici, è la formazione di quadri intermedi in grado di assumere mansioni di supporto direttivo in azien-

de alberghiere, consentendo di formare figure professionali complete, e flessibili, in grado di rispondere alle richieste del mercato attuale. Questo progetto mira a formare giovani talenti nel settore dell'accoglienza e della ristorazione, ispirandosi alla filosofia classica delle scuole d'Hôtellerie europee, mantenendo però l'eccellenza della qualità italiana nel settore. A tal fine vengono organizzate uscite tecnico culturali e didattiche, per valorizzare il territorio e aziende, le tradizioni locali, le risorse culturali proposte dai innumerevoli castelli e musei trentini. Le strutture sono inoltre dedicate all'alloggio degli studenti sia trentini che extraregionali: si tratta di un punto di riferimento importante per i ragazzi, nel quale trovare aree studio dove approfondire le materie trattate, entrare in sinergia con altri studenti, sviluppare l'apprendimento e utilizzare le lingue straniere.

TECNICO SUPERIORE DEL VERDE, NUOVO CORSO IN AUTUNNO

In autunno a San Michele all'Adige riparte il corso di Alta formazione professionale "Tecnico superiore del verde", giunto alla sua quinta edizione. L'iniziativa formativa è promossa dalla Provincia Autonoma di Trento e organizzata dalla Fondazione Edmund Mach. Il tecnico superiore del verde è una figura specialistica in grado di intervenire nella gestione ordinaria e straordinaria di aree verdi. Il corso dura due anni per 3000 ore complessive durante le quali sono previste attività di gruppo, esperienze di praticantato e autoformazione individuale. Lo stretto collegamento con il mondo del lavoro, la flessibilità, l'apertura a soggetti già inseriti nell'attività lavorativa, gli insegnamenti sviluppati in stretto collegamento con l'esperienza concreta, sono alcuni aspetti caratterizzanti l'Alta formazione professionale. Attraverso il riconoscimento di crediti formativi è possibile creare un percorso personalizzato, una clausola importante soprattutto per coloro che vantano già esperienza nel settore. Per informazioni e contatti scrivere alla segreteria del corso a romina.angelini@fmach.it o telefonare al 0461 615658. (l.g.)





**MARCIUMI DELLE MELE, COSTI DEL FRUTTETO E SCOPAZZI:
PIÙ DI 600 AGRICOLTORI ALL'INCONTRO CON I TECNICI FEM**

di Laura Galassi

GIORNATA TECNICA DI CLES

Il recente fenomeno dei marciumi interni alle mele, in aumento nel 2014, e l'introduzione di una nuova molecola nelle strategie di diradamento chimico; i costi di gestione di un frutteto: in annate con prezzi di realizzo in calo, alcuni accorgimenti possono fare la differenza nel bilancio dell'azienda agricola; infine un aggiornamento sulla presenza degli scopazzi nelle Valli del Noce: questi i temi, di grande attualità, affrontati in occasione della giornata tecnica "La frutticoltura delle Valli del Noce" organizzata lo scorso febbraio a Cles dalla Fondazione Edmund Mach ed alla quale hanno partecipato più di 600 agricoltori.

In montagna agricoltura più costosa

Dopo il saluto del direttore generale della Fondazione Mach Mauro Fezzi, la giornata tecnica si è aperta con l'approfondimento sui costi di produzione della frutticoltura collinare da parte dei tecnici del Centro di Trasferimento Tecnologico Flavio Pinamonti, Giorgio De Ros, Piergiorgio Ianes, Luigi Tolotti e Mario Springhetti.

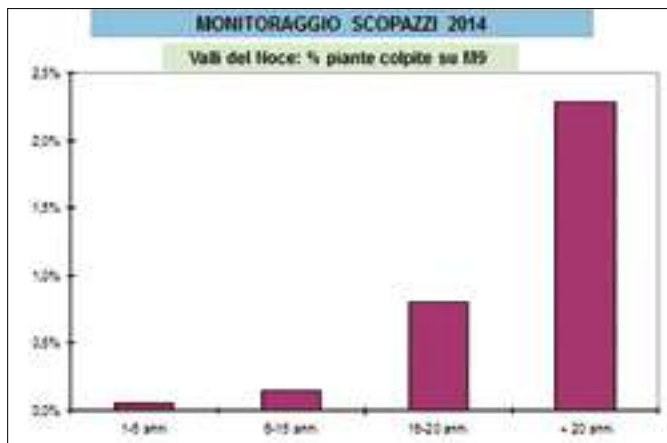
Il punto di partenza è che in Val di Non l'agricoltura è più "cara" rispetto alla pianura, soprattutto a causa della frammentazione fondiaria. La superficie melicola delle valli del Noce è di circa 7 mila

ettari: di questi circa 6.700 sono coltivati da 3.859 soci Melinda. La superficie media aziendale è quindi inferiore ai 2 ettari, mediamente suddivisi in 7-8 appezzamenti.

In questo quadro l'accorpamento dei terreni, attraverso il riordino fondiario o la permuta, abbatterebbe i costi in modo significativo, riducendo le tare improduttive, i tempi morti e dando maggiori possibilità di sistemazioni adeguate su terreni in pendenza.

Calcolatrice alla mano, tenendo conto anche dell'orografia dei terreni, i tecnici di San Michele hanno stimato che per un'azienda di circa 4 ettari i costi totali di produzione ammontano a 25.000 euro per ettaro, tra manodopera extra aziendale, mezzi tecnici, assicurazione grandine, irrigazione e carburanti; a questi vanno aggiunte le spese per ammortamenti, collaboratori famigliari e amministrazione. Tra le voci che incidono di più nelle valli del Noce c'è la meccanizzazione agricola: in media assorbe il 20% sul totale dei costi.

In quest'ottica risultano molto positive alcune iniziative dei Consorzi frutticoli, come l'acquisto collettivo delle macchine di uso minore (aratri, erpici, rastrellamenti, lame) e le possibilità offerte dal maschinenring (Coldiretti service).



Diradamento e marciume del melo

I tecnici della Fondazione Mach Massimo Prantil, Alberto Dorigoni, Fabrizio Dolzani, Ferruccio Pellegrini, Lodovico Delaiti si sono poi concentrati sulle nuove opportunità derivanti dal diradamento del melo come strategia per ottenere raccolti regolari e di qualità.

Il 2014 è stata un'annata problematica soprattutto nella fase dell'allegagione e l'attività dei diradanti è stata insufficiente, tanto che gli agricoltori hanno dovuto sopperire manualmente con 200-300 ore di lavoro per ettaro. La novità di quest'anno è che si potrà operare con la nuova molecola Metamitron (Brevis), consigliata su Fuji e Gala, varietà piuttosto difficili da diradare, e sulla Golden, nelle situazioni dove i diradanti a disposizione non riescono ad agire sufficientemente. Gli esperti del Centro Trasferimento Tecnologico si sono poi concentrati sulle principali patologie del melo. Nel 2014 gli agricoltori hanno dovuto affrontare il problema del marciume. Nella loro relazione Matteo de Concini, Livio Fadaneli, Andrea Branz e Valeria Gualandri hanno evidenziato come il meteo dell'anno scorso abbia favorito la proliferazione di alcuni funghi responsabili del cosiddetto marciume del cuore delle mele, funghi che penetrano nelle prime fasi di sviluppo del frutto e poi si espandono. Per identificare i patogeni responsabili la Fondazione Mach ha condotto un campionamento in diversi frutteti della val di Non; sulle varietà R. Canada e Fuji sono stati isolati ed identificati funghi appartenenti al genere *Fusarium* e *Botriosphaeria*. Le strategie di contenimento per questi patogeni sono ancora in fase di sperimentazione. Alcuni fungicidi, utilizzati per il controllo della ticchiolatura, possono servire anche a contenere parzialmente l'attacco di questi marciumi. Nei prossimi mesi saranno condotte in Val di



Non prove sperimentali specifiche con lo scopo di valutare l'efficacia di diversi prodotti fitosanitari nei confronti dei patogeni, e trovare la strategia più sostenibile per contenere il fenomeno.

Contro gli scopazzi vince solo l'estirpo

Notizie rassicuranti arrivano per quanto riguarda gli scopazzi. Gianluca Giuliani, Maurizio Chini e Stefano Bott hanno riferito che in val di Non il numero di piante colpite attualmente è stabile. Per poter debellare definitivamente la malattia, però, i frutticoltori devono fare attenzione all'estirpazione dei meli colpiti. Infatti è stato possibile notare come negli appezzamenti in cui le piante infette sono sempre state eliminate accuratamente la percentuale di nuove piante colpite è vicina allo zero, mentre dove questa pratica è stata trascurata l'incidenza della malattia si è incrementata notevolmente ogni anno. Analizzando nel dettaglio i dati del monitoraggio, si realizza come ci sia una presenza leggermente superiore in Alta Val di Non (0,38%), mentre le percentuali diminuiscono gradualmente scendendo verso la Bassa Val di Non. In chiusura il direttore di Apot (Associazione produttori ortofrutticoli trentini), Alessandro Dalpiaz, ha fatto un resoconto dei controlli eseguiti nei campi lo scorso autunno. Dopo il monitoraggio sono state inviate delle segnalazioni ai proprietari di piante colpite da scopazzi con l'obbligo di estirpo, pena sanzione. Dalpiaz ha aggiunto con soddisfazione che tutte le indicazioni sono state rispettate e nei prossimi mesi si procederà con un'ulteriore verifica nelle campagne.





DROSOPHILA: MEGLIO LE RETI DEGLI INSETTICIDI

A PINÉ IL PUNTO DEGLI ESPERTI FEM SUI PICCOLI FRUTTI

di Laura Galassi

Il 2014, a causa delle condizioni meteo avute sia durante lo scorso inverno sia durante la stagione vegetativa, è stato caratterizzato da un'infestazione crescente di *Drosophila suzukii* con popolazioni particolarmente elevate. Sul fronte dell'azione di contrasto alla malattia si possono però vantare i buoni risultati ottenuti dall'introduzione delle reti antinsetto e dall'applicazione di tutte le tecniche di contenimento delle infestazioni quale la cattura massale, le pratiche sanitarie e la corretta applicazione dei trattamenti insetticidi.

Se ne è parlato alla Giornata tecnica organizzata dalla Fondazione Mach al centro congressi di Baselga di Piné alla quale hanno partecipato più di 200 coltivatori di piccoli frutti. Vari gli aspetti trattati dagli esperti della Fondazione Edmund Mach, vediamoli in sintesi.

Non solo torba per la fragola fuori suolo

La prima relazione (Paolo Zucchi, Sandro Conci, Paolo Martinatti, Tommaso Pantezzi, Teresa Del Marco, Barbara Casagrande, Massimo Pezzè) si è occupata dei substrati alternativi alla torba per gli impianti di fragola fuori suolo. Recentemente, infatti, ha cominciato a diffondersi, con risultati spesso discordanti, l'utilizzo di alcuni composti di origine organica diversi rispetto alla torba. Per fare chiarezza su questa tendenza la Fondazione Mach ha condotto una ricerca nella serra sperimentale recentemente realizzata nella sede periferica di Vigalzano.

Sono stati testati tre substrati: uno a base di cocco, il secondo con miscela di legno di conifera e cocco e il terzo a base di torba tradizionalmente usata dai produttori. Quest'ultimo si è confermato il materiale con migliore performance nei valori assoluti, mentre gli altri hanno dimostrato di avere bisogno di un certo periodo per allinearsi a questi risultati. Ciò lascia ipotizzare un riequilibrio delle performance produttive a seguito della variazione della gestione nel corso della stagione, o trattando il substrato con cicli fertirrigui pre-trapianto.

Gli studi su mirtillo e lampone

Molto interessanti sono stati anche i risultati riportati dai tecnici Lara Giongo, Laura Zoratti, Paula Poncetta, Paolo Loretti, Matteo Ajelli, Marcella Grisenti. Nel corso del 2013 e del 2014 il gruppo del Centro di Ricerca e Innovazione di Vigalzano, ha condotto – in aggiunta al breeding – due sperimentazioni su piccoli frutti: la prima, su mirtillo,



Produttori di piccoli frutti alla giornata tecnica di Piné

in collaborazione con l'Università di Oulu (Finlandia) e la seconda su lampone in collaborazione con l'Università di Milano e il vivaio Ber-ryplant.

Obiettivo del primo lavoro era l'individuazione degli effetti della luce e dell'altitudine sia su mirtillo selvatico sia su mirtillo coltivato in ambiente naturale e controllato: dall'indagine è emerso l'effetto positivo del colore bianco della rete sulla qualità dei frutti. La seconda ricerca, condotta sul lampone, doveva comprendere meglio se tecniche alternative di propagazione, nello specifico per talea radicale e micropropagazione, avessero avuto effetti su cultivars di lampone, sfruttando poi i risultati anche in un'ottica commerciale ed evidenziando le differenze varietali nello sviluppo radicale e, conseguentemente, le rese in vivaio.

Drosophila suzukii, boom nelle catture

La Giornata tecnica non poteva non trattare il problema della *Drosophila suzukii*. Alberto Grassi, Angela Gottardello, Gianpiero Ganarin, Sandro Conci, Sergio Franchini, Paolo Miorelli hanno indagato le condizioni che, nel 2014, hanno favorito la proliferazione dell'insetto. L'anno scorso, a fine estate, nel momento di massima presenza degli adulti, i livelli di cattura sono stati circa 7-8 volte superiori rispetto alla stagione precedente. La straordinaria diffusione del moscerino è legata al clima mite dell'autunno e dell'inverno e alla bassissima frequenza di temperature critiche (superiori ai 30°C) nel corso dell'estate, sommata all'elevato grado di umidità relativa.

Per far fronte a questa emergenza, i tecnici della Fondazione Mach hanno avviato la sperimentazione delle reti antinsetto come metodo di difesa.

Gianpiero Ganarin, Alberto Grassi, Sandro Conci, Sergio Franchini, Angela Gottardello e Gianluca Groff nel 2014 hanno analizzato l'effetto delle reti sulla protezione da *Drosophila suzukii*, valutando l'effetto della presenza della rete sul micro-clima delle piante e misurando le conseguenze su luminosità ed ombreggiamento. Nonostante l'annata

difficile, il danno sui frutti degli impianti gestiti con la rete è stato praticamente nullo a confronto con la conduzione tradizionale.

Inoltre, hanno sottolineato gli esperti di San Michele, anche i risultati ottenuti dall'analisi di microclima, luminosità e qualità dei frutti sono stati spesso inaspettatamente migliorativi. Tutti questi aspetti saranno approfonditi ulteriormente nei prossimi anni per confermare i risultati del 2014.

In conclusione, i tecnici hanno ribadito che, nella lotta al moscerino, le ripetute applicazioni di insetticidi, oltre a non essere del tutto efficaci nel ridurre le infestazioni, risultano avere rischiosi risvolti sanitari. Per questo è stato consigliato di utilizzare contemporaneamente tutte le tecniche in grado di ridurre lo sviluppo delle popolazioni e di non affidarsi esclusivamente agli interventi insetticidi.



DUE MELE AL GIORNO ABBATTONO IL COLESTEROLO

I RISULTATI DEL PROGETTO AGER MELO, COORDINATO DALLA FONDAZIONE MACH

Riccardo Velasco e Fulvio Mattivi - Fondazione Edmund Mach

Il 5 marzo scorso si è svolto, tra la Cantina Rotari di Mezzocorona e la Fondazione Mach di San Michele all'Adige, il convegno conclusivo del progetto AGER Melo, coordinato dalla Fondazione nel periodo che va da marzo 2011 a febbraio 2015. Il consorzio AGER, costituito da 13 Fondazioni bancarie tra cui la Cassa di Risparmio di Trento e Rovereto, ha visto per la prima volta in Europa il consociarsi di numerose realtà del credito al fine di finanziare progetti ambiziosi nel settore agro-alimentare. Al Trentino, non a caso, è stato affidato il compito di occuparsi del settore frutticolo, e in particolare del melo, in virtù della sua vocazione. Le ricerche realizzate tra la Fondazione Mach, l'istituto per la Ricerca e Sperimentazione (CReSO) di Cuneo, le Università di Bologna, Padova, Milano ed Udine, hanno spaziato nell'intera filiera dalla produzione, dalla raccolta e conservazione, passando per la biologia e la genetica della pianta, senza dimenticare la dieta e la salute. Il progetto è stato organizzato in 5 gruppi di lavoro tematici, nei quali si sono potuti approfondire diversi temi nell'ambito della gestione del frutteto: lo sviluppo del fiore e del frutto, la gestione irrigua, il diradamento e la meccanizzazione, la maturazione, la raccolta e la conservazione in partite omogenee. Degni di nota gli aspetti che hanno riguardato lo sviluppo di varietà resistenti, in particolare alla ticchiolatura, e la biodiversità genetica, legata ad aspetti nutrizionali e salutistici della mela. Approfondimenti interessanti sono stati anche lo studio della biodiversità del melo, ovvero le risorse genetiche disponibili in Europa, e lo sviluppo di strumenti molecolari a supporto del miglio-

ramento genetico. Queste ricerche hanno consentito di interfacciarsi con altre realtà continentali ed in particolare con un importante progetto del settimo programma quadro europeo.

Grazie a questa collaborazione tra partner italiani ed europei si è prodotto un microchip a DNA che raccoglie l'intera biodiversità esistente in cinque grandi collezioni europee e rappresenta il più completo lavoro di indagine mai realizzato nel settore delle piante da frutto, secondo solamente ad uno studio sul mais. Ben mezzo milione di minuscole variazioni nei genomi delle varietà di melo europee sono ora disponibili nelle banche dati della Fondazione Mach a supporto dei programmi di miglioramento genetico di tutto il mondo.

Un altro argomento di studio, ripreso anche da autorevoli giornali internazionali come il New York Times, ha analizzato gli aspetti allergenici della mela, aspetti che riguardano circa il 2% della popolazione mondiale, ovvero alcuni milioni di individui. Si sono studiati quei geni all'interno della mela che sono responsabili di effetti allergici più o meno rilevanti e sono stati identificati strumenti a supporto del miglioramento genetico al fine di ottenere varietà ipoallergeniche.

Perché la mela fa bene?

AGER Melo è stato, quindi, un ulteriore supporto al detto popolare "Una mela al giorno toglie il medico di turno", anche se non a tutti è noto che per abbassare il colesterolo di mele ne servirebbero due al giorno. Al convegno sono stati presentati in anteprima da Francesca



Fava i risultati di uno studio nutrizionale realizzato grazie alla collaborazione tra FEM e l'Istituto di Ricerca Cardiovascolare e Metabolica dell'Università di Reading.

Il passo successivo, già intrapreso dal team internazionale formato da Fulvio Mattivi, Julie Lovergroove, Kieran Tuohy, Francesca Fava, Athanasios Koutsos e Kajetan Trost, è stato quello di studiare il meccanismo che permette alla fibra e ai polifenoli della mela di interagire con il ciclo degli acidi biliari, ovvero stabilire perché il frutto di Adamo ed Eva faccia così bene all'organismo umano. Quella realizzata in Trentino è una ricerca eseguita su pazienti ipercolesterolemici: il panel dei volontari è quindi costituito da coloro che dovrebbero ottenere i massimi benefici dalle scoperte scientifiche.

L'università di Reading è un partner attrezzato per eseguire studi clinici di intervento gestendo anche numeri importanti di persone. Nella scelta della collaborazione con l'ente anglosassone, che ha rapporti costanti con la Fondazione Mach, hanno giocato un ruolo fondamentale alcuni aspetti pratici: in primis il fatto che nel Regno Unito è possibile fare pubblicità per la ricerca, agevolando il reclutamento dei volontari. In secondo luogo, visto che molti composti salutistici sono localizzati nella buccia della mela, i ricercatori hanno preferito lavorare in un Paese dove questa modalità di consumo è la regola.

L'obiettivo era quello di studiare gli effetti del consumo di mele su un gruppo di volontari affetti da moderata ipercolesterolemia. Quaranta persone, 23 donne e 17 uomini, hanno consumato per due mesi 2 mele fresche al giorno della varietà Renetta Canada fatte arrivare per tutta la durata dello studio dal Trentino grazie alla collaborazione con Melinda. La scelta della tipologia è caduta sulla Renetta perché, in base alle analisi preliminari, essa è risultata la più salutare, oltre ad essere una varietà antica, un pezzo di storia del Trentino.

Le stesse persone, dopo un periodo di pausa (wash-out), hanno consumato, come controllo, sempre per due mesi, un succo di frutta da concentrato, privo dei benefici polifenoli e fibre. I volontari erano per il resto completamente liberi di continuare le proprie abitudini alimentari durante tutta la durata dello studio. In totale, nel corso dello studio, i partecipanti

hanno consumato circa 360 grammi di mele al giorno, ovvero 20 chilogrammi nel corso dei 60 giorni.

I primi risultati, appena analizzati dal team FEM-Reading, dimostrano che il consumo di 2 mele al giorno è in grado di abbassare significativamente, in media del 3%, il colesterolo totale nel sangue, ed anche significativamente il colesterolo LDL (quello "cattivo" n.d.r.) in media del 4%. In concomitanza nel sangue si è misurato un aumento significativo di sostanze antiossidanti. È curioso notare come, al termine della somministrazione di renette, tra i volontari è stato riscontrato un indice di gradimento della mela ancora positivo, nonostante il consumo giornaliero continuo possa portare a un certo grado di rigetto.

Il lavoro dei ricercatori non si ferma qui. Ora si sta completando l'analisi di altri importanti fattori di rischio di malattie cardiovascolari, quali la funzionalità vascolare e l'elasticità delle arterie. Inoltre il Dipartimento di Qualità degli Alimenti e Nutrizione della Fondazione Mach di S. Michele all'Adige sta analizzando i campioni biologici dei volontari che hanno partecipato a questo studio per capire meglio i meccanismi attraverso i quali il consumo di mele può modulare in maniera benefica il metabolismo umano. L'obiettivo dei ricercatori, ora che è stato dimostrato come sia statisticamente vero che due mele al giorno abbassano il colesterolo, è quello di indagare il microbiota intestinale per capire come il consumo regolare di quel vegetale abbia modificato la flora batterica che si trova naturalmente nell'apparato digerente e anche il contrario. Vi è infatti il sospetto che la presenza di alcuni specifici ceppi batterici intestinali possa determinare il destino metabolico della mela dopo che è stata ingerita.

La bio-banca

In sostanza, ora è arrivato il momento delle analisi metabolomiche, rese possibili dalla costruzione di una bio-banca dei volontari inglesi. La speranza è quella di ottenere informazioni su quali classi di batteri siano collegate al consumo del frutto, passando al setaccio ogni cambiamento della fisiologia umana conseguito al consumo di mela. Il punto fermo dal quale partire è che ogni alimento viene assorbito in modo diverso a seconda dell'individuo, in base al ceppo di batteri più attivi nel proprio corpo. Andando ad indagare il lavoro dei microrganismi nell'apparato digerente, nel corso di un paio di anni di ricerca, si potrà cogliere il nesso tra lo stile di vita e le dinamiche delle popolazioni microbiche, fattori determinanti per il bilancio tra stato di salute e malattia.



AGRI-BIOBED

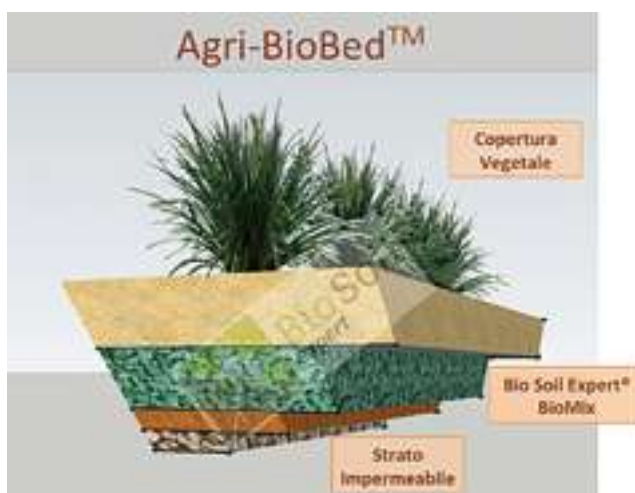
LA DEGRADAZIONE BIOLOGICA DEI FITOFARMACI

di Emanuele Bompan

Gli sversamenti di fitofarmaci stanno determinando una crescente contaminazione del terreno e delle acque. Un fenomeno che interessa anche l'Italia e i territori più attenti all'ambiente. Più di metà degli inquinamenti sono legati a perdite dirette, come fuoriuscite in fase di riempimento delle attrezzature, oppure perdite dei macchinari adibiti all'irrorazione, o ancora uso eccessivo dei pesticidi, diserbanti e altre sostanze chimiche. Per incrementare i livelli di sicurezza nelle fasi di manipolazione e stoccaggio dei prodotti fitosanitari arriva Agri-Bio Bed, la soluzione ideata da una giovane startup green, Bio Soil Expert, una delle ultime rivelazioni di Progetto Manifattura, l'hub della green economy, lanciata dal concorso D2T di Trentino Sviluppo e sostenuta dalla Provincia autonoma di Trento con il fondo Seed Money. E Bio Soil Expert è anche l'azienda a cui il Trentino ha affidato il testimone per raccontare ad Expo Milano 2015, alla mostra dell'Identità italiana ospitata a Palazzo Italia, un'idea divenuta impresa: intervenire con sistemi naturali a tutela e recupero del territorio.

Agri-BioBed è un sistema di confinamento e degradazione esclusivamente biologico che sfrutta peculiari capacità di piante e microrganismi per la degradazione e l'assorbimento dei residui fitosanitari e dei metalli pesanti che spesso sono presenti nei formulati degli agrofarmaci. I microrganismi associati alle radici delle essenze erbacee sono costituiti da rizobatteri PGPR (Plant growth promoting rhizo-microorganisms), funghi micorrizici e batteri MBH associati alle ife fungine (Mycorrhiza Helper Bacteria), che contribuiscono all'aumento dei parametri di fitness delle piante stesse (rapporto germoglio/radice, infoltimento dei peli radicali, etc.), alla loro tolleranza agli stress ambientali ed all'elevato sviluppo in profondità). Le specifiche essenze selezionate sono resistenti ai metalli pesanti e sono in grado di accumulare nei loro tessuti tra questi l'elemento rame (Cu) ampiamente usato in agricoltura per combattere malattie e parassiti delle piante

riducendone l'accumulo nel terreno. «In questo modo gli agricoltori possono allinearsi con quanto indicato nel Piano d'azione nazionale sull'uso sostenibile degli agrofarmaci preservando la qualità dei suoli e delle acque», spiega Andrea Zerminiani, ideatore con Alberto Ferrarese e Paolo Campostrini di Bio Soil Expert. Il sistema è realizzabile a basso costo e in qualsiasi contesto: necessita solo di un giorno per la messa in opera e ha costi di manutenzione/gestione limitatissimi. «Essendo un prodotto pensato in ottica green – continua Ferrarese – ha un impatto ambientale e paesaggistico nullo, e contribuisce a migliorare la qualità dei terreni preservandoli. In questo modo, si diminuisce anche la contaminazione delle falde». Sebbene presentato per il comparto viti-enologico, il sistema si adatta perfettamente a tutte le tipologie di culture e a ogni esigenza dell'agricoltore. Bio Soil Expert propone anche un servizio chiavi in mano – progettazione, consulenza e realizzazione – oltre che la fornitura del sistema Agri-BioBed. Una soluzione particolarmente interessante, quindi, per un mercato sempre più orientato verso un'agricoltura sostenibile.



POLLINI DI MONTE E DI VALLE: QUALI DIFFERENZE

*di Antonella Cristofori, Fabiana Cristofolini, Elena Gottardini, Maria Cristina Viola
Centro Ricerca ed Innovazione – Fondazione Edmund Mach
e Maurizio Salvadori – Parco Paneveggio – Pale di San Martino*

In Trentino sono attivi due campionatori per la rilevazione dei pollini allergenici: il primo, all'interno della Fondazione Edmund Mach a San Michele All'Adige, posizionato a dieci metri di altezza, è rappresentativo della flora presente nella Valle dell'Adige (250 m s.l.m.); il secondo, nel Parco Naturale Paneveggio – Pale di S. Martino e precisamente a Villa Welsperg in Val Canali, posizionato ad altezza d'uomo (circa 1,60 m), riflette una situazione più locale.

I dati del monitoraggio aerobiologico raccolti nel periodo 2006-2014 sono stati analizzati, suddividendoli in piante arboree ed erbacee, e poi sono stati confrontati tra i due siti.

Le piante arboree

Per quanto riguarda le piante arboree, il polline più diffuso in Val d'Adige risulta essere quello del carpino nero (*Ostrya carpinifolia*), che copre il 39% dello spettro (Figura 1). Seguono le pinacee, in prevalenza rappresentate dal pino (*Pinus sp.*) e le cupressacee, entrambe con il 13%. Di questa seconda famiglia, a bassa quota, sono molto diffusi cipressi e tuie, coltivati spesso a scopo ornamentale. Seguono l'orniello (*Fraxinus ornus*) con il 9%, la betulla (*Betula sp.*) con il 7%, e il nocciolo (*Corylus avellana*) con il 5%.

Anche in val Canali il polline maggiormente diffuso tra le specie arboree è quello del carpino nero (30%); subito dopo ci sono il nocciolo con il 20% e le pinacee (12%), principalmente pino e abete rosso (*Picea excelsa*). Seguono il frassino comune (*Fraxinus excelsior*), l'ontano (*Alnus sp.*) e l'orniello. La betulla è meno diffusa a questa quota e risulta quindi essere al settimo posto con il 4%. Le cupressacee, che in questo sito sono rappresentate principalmente da tasso e ginepro, sono solo al nono posto con poco meno del 4%.

Le piante erbacee

Se si parla di piante erbacee, invece, urticacee e graminacee sono molto temute da chi soffre di allergia. A San Michele All'Adige il periodo di fioritura di entrambe è lungo; inizia in primavera e si protrae fino a tarda estate. A questa quota, le più rappresentate nello spettro pollinico risultano essere le urticacee (*Parietaria sp.*) con il 70%, seguite dalle graminacee con il 24%. In Val Canali è invece il polline delle graminacee il più rappresentato nello spettro pollinico delle piante erbacee, con l'80%. La pollinazione inizia a fine maggio, circa quaranta giorni più tardi rispetto a San Michele all'Adige e si esaurisce nell'arco di circa un mese, complice anche lo sfalcio dei prati (Figura 2). Un secondo breve picco compare verso fine estate per poi terminare definitivamente la fioritura. Le urticacee iniziano la stagione di pollinazione a inizio maggio, come in Val d'Adige, ma con quantitativi più bassi che coprono solo il 17% dello spettro pollinico. E infine due piante erbacee, che disperdono il loro polline altamente allergenico in piena estate: sono artemisia (*Artemisia sp.*) e ambrosia (*Ambrosia sp.*), due composite infestanti. In val d'Adige vengono rilevate in concentrazioni significative, al contrario della Val Canali, dove le concentrazioni di polline disperso in atmosfera sono pressoché trascurabili. I pollini riflettono la diversa distribuzione della flora nelle aree monitorate e il diverso uso del territorio. Attraverso il monitoraggio aerobiologico è possibile ottenere informazioni utili alle persone sensibili ai pollini. Questi dati permettono di valutare il rischio allergenico legato sia alla diversa distribuzione delle piante sia ai periodi di fioritura. Questo influenza non solo il benessere temporaneo degli individui sensibilizzati ma anche l'evoluzione dell'allergia che può progredire senza un corretto controllo dei sintomi.

A
come
AMBIENTE

Mezzacorona, La scelta sostenibile

Che la scelta ambientale, quella senza residui pericolosi per la salute umana, sia quella vincente, specie per i mercati del futuro, lo dimostra anche l'impegno in tal senso di un colosso viticolo come MezzaCorona

La cooperativa presieduta da Luca Rigotti ha ridotto drasticamente in questi ultimi anni la presenza di residui sulle uve e nel vino e si appresta, come peraltro le altre strutture aderenti al Consorzio Trentino Vini, ad applicare un protocollo di produzione certificato da un ente terzo orientato alla viticoltura sostenibile.

Questi risultati sono il frutto di un lungo percorso portato avanti dai 1600 soci della cooperativa sotto la regia dell'Ufficio tecnico viticolo coordinato da Mauro Varner. «La nostra filosofia produttiva – spiega – punta a tre risultati: l'attenzione all'ambiente, l'equilibrio vegetativo della vite e la qualità finale del prodotto. Se abbiamo equilibrio vegetativo abbiamo anche qualità del prodotto e facilità nel gestire i vari patogeni».

L'impegno rivolto alla progressiva riduzione della chimica di sintesi del Gruppo MezzaCorona inizia ancora negli anni



'80 e prosegue nei decenni successivi. Un tempo, quando esisteva ancora la Samatec con i suoi fumi non si poteva neanche utilizzare il rame. Al posto di questo venivano impiegati su larga scala prodotti antiperonosporici dalle conseguenze altrettanto pesanti sull'eco-biosistema.

Negli anni successivi, specie in seguito alla chiusura della "fabbrica dei veleni", si è proceduto con l'inserimento dei trattamenti con il rame, la riduzione dei prodotti più nocivi e la conseguente crescita degli acari utili. Tutto questo ha portato

alla progressiva riduzione e alla successiva eliminazione degli acaricidi.

Con i protocolli degli anni '90 sono stati eliminati i prodotti pericolosi per l'ambiente e per l'operatore partendo dalle classi più tossiche fino a quelli, come il Clorpirifos, che sono stati espunti sulla base del principio di precauzione.

Un ulteriore salto di qualità si è avuto grazie alla collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità. Grazie a questo accordo il parere dell'ISS è diventato un ulteriore criterio di scelta sia per la valutazione dei prodotti già presenti nel protocollo, sia per quelli "nuovi" candidati all'inserimento. In particolare si punta a definire una metodologia attraverso la quale vengono accolti i prodotti considerati sicuri, mentre vengono considerati prodotti da escludere immediatamente o candidati alla sostituzione quelli che presentano "dubbi" per quanto riguarda la tossicologia umana.





Ora le nuove pratiche in campagna prevedono ad esempio l'utilizzo di cloni che consentano la produzione di grappoli più spargoli e leggeri e l'introduzione di defogliatrici meccaniche che, oltre a togliere il materiale verde sparano aria nei grappoli al momento dell'allegagione in modo tale da pulire i residui della fioritura e diradare in parte gli stessi acini. Oltre alla pulizia del grappolo per consentirne l'ottimale ventilazione, si è puntato alla riduzione della vigoria delle piante nei terreni più grassi attraverso il taglio in verticale delle radici ad una distanza di almeno 30-40 centimetri dalla vite. Queste tecniche hanno consentito una sorta di autodifesa delle piante riducendo gli antibiotici dai due trattamenti del 2000 alla media di 0,5 trattamenti ad azienda di oggi.

Accanto alle pratiche a verde si punta inoltre alla difesa delle piante anche attraverso il "bombardamento" con insetti utili. Nel corso di questa stagione verrà sperimentato l'utilizzo di un imenottero utile come l'Anagirus contro la Cocciniglia farinosa, pratica che ha avuto successo nei vigneti siciliani di MezzaCorona. Ma qual'è la risposta dei soci e quella del mercato nei confronti di queste produzioni sostenibili? «La presidenza e la direzione dell'azienda – spiega Varner – credono in questa prospettiva e allo stesso modo i nostri soci hanno dimostrato un grande interesse per un progetto che punta, prima di tutto, alla salvaguardia della loro salute».

L'impegno nei confronti di una viticoltura sempre più in linea con i parametri più evoluti a livello internazionale ha portato Mezzacorona alla diminuzione verticale dei campioni non conformi negli ultimi sette anni. Altro risultato è stato il divieto dell'utilizzo dei ditioicarbammati a partire dal 2012 con un azzeramento complessivo dei campioni contenenti residui fino al 2013 (0,4%) e con una leggera eccezione nel 2014 (1,3%), in conseguenza di un'annata straordinariamente piovosa. Con l'applicazione su larga scala del metodo della confusione sessuale, pratica che comprende anche il settore frutticolo, si è arrivati al controllo di diverse patologie sulla totalità (3.000 ettari) del territorio di competenza della cooperativa.

La lotta alla Tignoletta e alla Tignola in viticoltura e alla Carpocapsa in frutticoltura, alle quali si aggiungono altri insetti dannosi per la vite come la Eulia e il Planococcus ficus, ha portato alla riduzione verticale degli insetticidi che sono passati dai 12 chili per ettaro del 1979 ai 0,1 del 2013.

Quello di una viticoltura sostenibile è però anche un progetto culturale che intende affermare un nuovo, o forse antico, rapporto con la terra. Attraverso questo metodo di difesa si punta a superare la semplificazione della chimica, attraverso la quale si intende risolvere con metodi artificiali ed impattanti l'effetto indesiderato, ed affermare la necessità di misurarsi con la causa del danno, ponendolo

sotto controllo. È il caso, ad esempio, della lotta alla Botrite. «In questo caso – spiega Mauro Varner – abbiamo operato attraverso l'introduzione di nuove pratiche agronomiche che hanno sostituito o limitato l'utilizzo di prodotti di sintesi». Fino agli anni 2000 i marciumi creavano continui problemi, specie sulle colture di Pinot grigio, vitigno che rappresenta circa il 50% delle produzioni del gruppo.

GRUPPO MEZZACORONA

Via del Teroldego, 1/E
38016 Mezzacorona – TN
Tel. 0461 616399
info@mezzacorona.ti
www.gruppomezzacorona.it



A
come
ALIMENTAZIONE

GIUSEPPE, L'UOMO CHE CREDE NEL LATTE

*Il suo segreto è nella lavorazione del latte appena munto.
Ama da sempre la lavorazione a latte intero e, tassativamente, crudo. Basse temperature,
fedeltà alla freschezza, manualità e affinamento nei più opportuni locali.*

Giuseppe Bortolotti è un casaro molto particolare. È partito da allevatore nella sua azienda di Drena per arrivare poi all'arte casearia lasciandosi trasportare dalla passione per il prodotto. «Quello che insegno ai miei figli – ci racconta orgogliosamente el Bepi – è a credere nel latte, rispettarlo, legarlo al territorio e alla sua freschezza». Una lezione di stile e di contenuti che ritroviamo nel sorriso di questa famiglia, erede dei valori contadini più genuini. Dall'attenta lavorazione del latte di un'unica munta, Giuseppe ottiene caciotte fresche arricchite anche con spezie, peperoncino, erba cipollina, noci e pepe verde alle quali si aggiungono forme di più grande dimensione che possono stagionare fino a 10-12 mesi. Dai formaggi si passa allo yogurt con agili confezioni da 300 grammi ai vari gusti di frutta, caffè e vaniglia, mentre un altro settore rilevante è quello del latte crudo. La Quadra, questo il nome dell'azienda, è una tipica realtà multifunzionale ad impronta familiare dove, oltre a papà Giuseppe e a mamma Francesca, troviamo i figli Stefano e Roberto ai quali si affiancherà presto anche Alice, iscritta da poco al corso per imprenditrice agricola. L'amore per il prodotto e la fedeltà al modello familiare ha spinto i figli a rimanere in azienda trovando ognuno una specializzazione: chi nel settore zootecnico, chi in quello viticolo e frutticolo. L'azienda rifornisce quotidianamente tre distributori di latte a Dro, Arco e Riva del Garda. Inutile ricordare che in questi ultimi anni anche l'impresa agricola Bortolotti ha subito in prima persona i contraccolpi del provvedimento legisla-



tivo che prevede l'obbligo della bollitura del latte crudo. Un decreto che è stato vissuto in molte aziende nazionali come una vera e propria pietra tombale nonostante non vi fossero evidenze certe sulla necessità di sottoporre questo prodotto alla bollitura. Nonostante tutto questo la Quadra ha però resistito aggiungendo nei distributori altri prodotti quali, appunto, lo yogurt ed i formaggi, e ampliando l'offerta merceologica complessiva con confetture, le prugne di Dro ed il succo di mela. Presso il piccolo spaccio aziendale si possono acquistare inoltre anche lucaniche, salami e salamelle, frutto della lavorazione delle carni di una decina di maiali che ogni anno vengono cresciuti in stalla ed alimentati con il prelibato siero del piccolo caseificio. L'azienda zootecnica si compone di 35 ettari comprendenti anche i terreni di malga Campo,

presso la quale viene inviato il bestiame giovane composto di una quarantina di manze e animali da rimonta. In stalla si posizionano 35 frisone da latte alimentate esclusivamente con foraggi, mais ed insilati aziendali. «Quello che cerchiamo di comunicare ai nostri clienti – conclude Giuseppe Bortolotti – è la qualità del latte crudo. Un prodotto che si trova allo stato naturale, ossia esente da qualsiasi trattamento: viene semplicemente munto e portato in un tempo molto breve da circa 37 gradi ad una temperatura che oscilla tra i 0 ed i 4 gradi, grazie ad un moderno sistema di raffreddamento ad acqua gelida. In questo modo il latte è "bloccato" immediatamente alla temperatura di conservazione, impedendo un innalzamento della carica batterica. Tramite conduttura in acciaio viene quindi trasportato in una vasca di raccolta refrigerata, e da qui posto in contenitori di acciaio da 200 litri, che vengono collocati ai distributori. I contenitori vengono sostituiti ogni mattina, così come i tubi di pescaggio e lavati mediante un sistema a pompa, garantendo in questo modo una perfetta igienicità».

AZIENDA AGRICOLA LA QUADRA

Via Roma, 61 – 38074 Drena
Tel. 340 6815714
laquadra.bortolotti@gmail.com
www.bortolotti-laquadra.it



Foto di Stefano Moltrer



Dalla Pezzata mochena IL RILANCIO della RURALITÀ

A
come
AGRICOLTURA



Plètzet Goas è il nome che nella lingua locale significa capra pezzata. Qui, nella “valle dei giganti” descritta da Šebesta, ha preso corpo il progetto di recupero di questa razza particolarmente avvezza alla montagna. Grazie alle ricerche avviate attorno all’inizio degli anni 2000 dall’esperto forestale Bruno Grisenti e alla passione di un giovane allevatore come Adriano Moltrer di Fierozzo, si è arrivati all’individuazione e al recupero degli ultimi soggetti presenti in Trentino. Animali che si trovavano proprio in alcuni masi della valle del Fersina ed erano accuditi da anziani del luogo.

Salvata e migliorata la razza, la pezzata mochena ha avuto un discreto successo in provincia occupando una serie di versanti dal pinetano fino alla valle di Gresta. Ma dopo un periodo di convivenza all’interno dell’Associazione allevatori capra pezzata mochena con sede sull’altopiano di Pinè, la componente mochena ha scelto di proseguire sulla propria strada, dando vita a *Der Hirt'n ont de Plètzet goas van Bersntol*, associazione presieduta proprio da Adriano Moltrer e che letteralmente significa “I pastori e la capra pezzata della valle del Fersina”.

Oltre ad una struttura consortile, il progetto prevede il miglioramento delle pratiche gestionali d’allevamento come la sanità, il benessere animale, l’alimentazione e la riproduzione, oltre all’accompagnamento delle singole realtà sul piano della consulenza e della formazione. Sul versante culturale, il progetto punta alla promozione delle tradizioni locali con particolare attenzione al re-

cupero degli usi e costumi come nel caso della tosatura delle pecore e la lavorazione della lana.

Un sogno, questo del futuro della valle, che intende accompagnare diverse piccole aziende agricole, ma anche altri giovani volenterosi che sperano in un insediamento in loco e guardano con interesse anche ai settori dell’ospitalità e dell’artigianato. Un sogno, per raccogliere le indicazioni del segretario del sodalizio Stefano Moltrer, che si dovrebbe concretizzare in futuro nell’approntamento di un piccolo caseificio, un laboratorio di smielatura e uno per la cardatura e la lavorazione della lana.

Non di sole capre mochene vive dunque questo progetto di sviluppo integrato, ma anche di tutto quanto fa allevamento in quota con diverse stalle di razze bovine autoctone, pecore, galline e altri animali da cortile. E poi l’ospitalità rurale, con l’agriturismo ed il bed and breakfast, il piccolo artigianato ed imprese legate ad un modello di sviluppo fortemente ancorato alla grande scuola alpina di matrice tedesca. Un altro tratto caratterizzante di queste iniziative è quello giovanile. A Maso Tingler Hof di Roveda troviamo ad esempio Italo Paoli che alleva oltre 30 capi di pezzate mochene alle quale si affiancano una decina di Grigio alpine.

Il risultato è un ottimo mezzano caprino e vaccino che i clienti del vicino agriturismo dimostrano di

apprezzare come una leccornia degna dei presidi di Slow Food.

Quello del Klopf Hof a Vlarotz-Fierozzo è poi un altro esempio di azienda multifunzionale che cerca un tratto distintivo sul piano gastronomico, in questo caso attraverso i formaggi di capra, ma anche le carni autoctone derivanti dalle capre, dalle pecore, dai maiali e addirittura da alcuni lama. I coniugi Barbara e Daniele ci accolgono in un ambiente che rispetta l’architettura tradizionale, ma che si è anche rinnovata nel concetto di Casa Clima e quindi nel pieno rispetto dei criteri energetici più consoni al risparmio e all’innovazione. Esempi che prefigurano un futuro possibile per altre aziende e che hanno iniziato a fare scuola sia nei confronti dei numerosi aderenti a *Der Hirt'n ont de Plètzet goas van Bersntol*, sia ai tanti giovani che si avvicinano all’allevamento.



DER HIRT'N ONT DE PLÈTZET GOAS VAN BERSNTOL
I pastori e la capra pezzata della valle del Fersina

Adriano Moltrer, Presidente – Tel. 335 6533012
Stefano Moltrer, segretario – Tel. 333 6314727
de.hirt'n.bersntol@yahoo.it

NOTIZIE FEM

a cura di **Laura Galassi**
Ufficio Stampa Fondazione
Edmund Mach - IASMA



“Bacco e Minerva”, sfida a suon di calici tra studenti

Nel 2014 il Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Mach con le sue bottiglie di vino è arrivato primo al concorso “Bacco e Minerva” di Scerni (Chieti), aggiudicandosi la possibilità di organizzare l'appuntamento successivo “in casa”. La 14ª edizione della manifestazione, patrocinata da Expo, è stata ospitata lo scorso mese di aprile a San Michele all'Adige e per l'occasione sono arrivate in

Trentino le delegazioni di 35 scuole agrarie selezionate tra le migliori d'Italia. Una sessantina di studenti, accompagnati da altrettanti dirigenti e professori, si sono sfidati a suon di calici per ottenere l'ambito riconoscimento dedicato ai vini, il premio “Bacco”, e quello legato alla valorizzazione dei prodotti locali, il premio “Minerva”. I ragazzi, inoltre, hanno avuto l'opportunità di testare le loro doti sensoriali, degustando i 70 vini in concorso per selezionare il podio di “Bacco Giovani”. La coppa “Minerva” è stata consegnata all'Istituto tecnico tecnologico di Lavello, per la valorizzazione del prodotto tradizionale “Ru gran cutt”, un mosto cotto. Nell'ambito di “Bacco Giovani” sono arrivati a pari merito l'Istituto d'istruzione superiore “Umberto I” di Alba, con il Barolo Castello Docg 2009, e l'Istituto tecnico agrario “G. Raineri” di Piacenza, con il Malvasia passito Doc Colli Piacentini 2010. Infine, il vincitore assoluto del concorso “Bacco” è stato l'Istituto di istruzione superiore “Ciuffetti-Einaudi” di Todi con l'Asylon – Grechetto Umbria Igt 2014. La scuola umbra avrà quindi l'onere e l'onore di organizzare la 15ª edizione della manifestazione “in casa”. Anche la Fondazione Mach ha comunque di che festeggiare. Durante la cerimonia di inaugurazione di “Bacco e Minerva”, sono stati infatti consegnati i riconoscimenti agli studenti di San Michele all'Adige che hanno partecipato al Campionato Europeo del Vino a Neuburg. In Austria i ragazzi del Centro Istruzione e Formazione hanno sfidato 33 scuole europee in diverse prove di viticoltura ed enologia. Andrea Antonelli, del corso per enotecnici, si è classificato terzo su 66 partecipanti, salendo sul gradino più alto del podio nella prova di squadra in coppia con il compagno di classe Daniele Caracristi e anche nella sfida di viticoltura. In generale la scuola di San Michele all'Adige è stata quella che ha portato a casa più medaglie, ben quattro.



Lago di Garda, i dati sulla temperatura in un archivio mondiale

Per più di due decenni gli studiosi della Fondazione Mach hanno rilevato e poi annotato scrupolosamente la temperatura del Lago di Garda assieme ad altri parametri fisici. Questa mole di informazioni è stata recentemente inserita nel network GLTC (Global Lake Temperature Collaboration), creato nel 2012 dall'Università di Lincoln, in Nebraska. I dati, che possiedono un elevato valore scientifico, sono stati pubblicati anche su “Nature Scientific Data”, rivista leader del settore. Al momento i ricercatori di San Michele all'Adige stanno collaborando con altri 70 esperti per realizzare un database che raccolga le temperature superficiali estive di 291 bacini di tutto il mondo. Il prossimo passo è il confronto del Lago di Garda con gli altri laghi italiani all'interno del progetto First-WarmLakes. Il dataset costituisce un unicum per lo studio della dinamica evolutiva degli specchi lacustri. L'archivio, che comprende anche informazioni sulla temperatura dell'aria, la radiazione solare e la copertura nuvolosa.



Sergio Menapace nuovo direttore FEM

Il Consiglio di amministrazione ha dato, il 15 giugno scorso, il via libera a Sergio Menapace, attuale direttore dell'Ufficio agricolo periferico di Cles, quale nuovo direttore della Fondazione Mach. Il suo nome era stato proposto, in seguito al pensionamento del direttore generale Mauro Fezzi, dalla Provincia autonoma di Trento. Menapace entrerà in carica nei prossimi mesi, dopo un periodo di affiancamento, alla cessazione dell'attuale dg. Il contratto del nuovo direttore sarà di tre anni, con un compenso ridotto del 13% rispetto a quello del suo predecessore. Quarant'anni, ex studente dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige, laureato in Scienze agrarie a Padova, Menapace ha seguito diversi corsi di aggiornamento sulla gestione del personale. Tra le caratteristiche più apprezzate dal Cda sono state citate le sue doti diplomatiche, la sua conoscenza delle problematiche territoriali e la sua competenza. Il presidente della Fondazione Mach, Andrea Segrè, ha sottolineato come la giovane età di Menapace sia un vantaggio per l'ente, che sarà in questo modo proiettato verso il futuro. Il Cda ha inoltre approvato la riorganizzazione delle strutture legate alla Direzione generale in un'ottica di razionalizzazione dei processi e di riduzione dei costi. Sono state individuate cinque ripartizioni alle quali afferiranno le funzioni delle ex strutture amministrative e dell'informazione e comunicazione.

Seguici su fmach.it
 e sui nostri social media!



www.facebook.com/fondazionemach



www.twitter.com/fondazione_mach



www.youtube.com/fondazionemach



www.pinterest.com/fondazionemach



www.linkedin.com/company/fondazione-edmund-mach



<http://bit.ly/100AuHx>



Acque di balneazione europee eccellenti

Siamo ormai in piena stagione estiva e laghi e mari ci aspettano per i bagni. Ma com'è l'acqua nell'UE? Nel 2014 il 95% delle zone di balneazione monitorate nell'Unione europea ha rispettato gli standard minimi per la qualità delle acque. Qualità eccellente nell'83% dei casi, confermando il trend di crescita degli ultimi anni (nel 2013 le zone di balneazione di qualità eccellente risultavano essere l'82%). In tutte le zone di balneazione di Cipro, Lussemburgo e Malta la qualità è risultata eccellente. Seguono a ruota Grecia (con il 97% di "eccellenze"), Croazia (94%) e Germania (90%). In tutta Europa solo poco meno del 2% delle zone di balneazione non ha rispettato gli standard minimi previsti dalla specifica direttiva ed è stato classificato dunque di qualità "scarsa". Il numero più elevato di siti di balneazione con una scarsa qualità delle acque è stato registrato in Italia (107 zone di balneazione, pari al 2% del totale italiano), Francia (105 zone di balneazione, pari al 3% del totale) e Spagna (67 zone, 3%). In tutte le 39 spiagge di laghi e fiumi trentini monitorate la qualità è risultata ottima.

<http://www.eea.europa.eu/media/newsreleases/europeans-continue-enjoying-high-quality>

Bando LIFE 2015

La DG "Ambiente" della Commissione europea ha lanciato lo scorso 1° giugno il bando 2015 di LIFE, lo Strumento finanziario dell'UE per l'ambiente. Il bando è articolato nei due sottoprogrammi, "Ambiente" e "Azione per il clima" e finanzia, per entrambi i sottoprogrammi, diverse categorie di progetti: pilota, dimostrativi, di buone pratiche, integrati, di assistenza tecnica, di rafforzamento delle capacità, preparatori, di informazione, sensibilizzazione e divulgazione.

I fondi disponibili per il 2015 ammontano a oltre 184 milioni di euro per il sottoprogramma "Ambiente" e a 56,6 milioni per il sottoprogramma "Azione per il clima". Le scadenze per la presentazione delle proposte sono diverse a seconda della tipologia di progetto e vanno dal 15 settembre al 7 ottobre 2015.

<http://ec.europa.eu/environment/life/>



A cura di Giancarlo Orsingher
Europe Direct Trentino –
Servizio Europa PAT

UE INFORMA

Economia circolare: dite la vostra

A differenza del modello economico improntato al "prendi, produci e getta", nei sistemi a economia circolare i materiali e l'energia utilizzati per fabbricare i prodotti mantengono il loro valore il più a lungo possibile, i rifiuti sono ridotti al minimo e si utilizzano meno risorse possibili. La transizione verso un'economia più circolare in Europa oltre a promuovere la competitività, favorire la crescita e l'occupazione e proteggere l'ambiente, ci offrirà prodotti innovativi e più duraturi grazie ai quali risparmieremo soldi e miglioreremo la nostra qualità di vita. Per poter realizzare il passaggio a un'economia circolare occorre intervenire in tutte le fasi della catena del valore: dall'estrazione delle materie prime alla progettazione dei materiali e dei prodotti, dalla produzione alla distribuzione e al consumo dei beni, dalla loro riparazione, rifabbricazione e riutilizzo alla gestione e al riciclo dei rifiuti. L'UE vuole seguire questa strada e per questo a fine maggio la Commissione europea ha avviato una consultazione pubblica per raccogliere pareri sulla strategia da adottare. I contributi serviranno per preparare il nuovo piano d'azione, che dovrà essere presentato entro la fine del 2015. I cittadini, le autorità pubbliche, le imprese e tutti gli altri soggetti interessati sono quindi invitati a rispondere entro il 20 agosto alle domande riguardanti i vari segmenti del ciclo economico e il loro ruolo nella transizione verso un'economia circolare.

http://ec.europa.eu/environment/consultations/closing_the_loop_en.htm

Sprint finale per i PSR 2007-2013

Le Regioni italiane sono chiamate all'ultimo, impegnativo sforzo per chiudere i Programmi di Sviluppo Rurale entro la data ultima del 31 dicembre prossimo. Al 30 aprile scorso risultavano da spendere da parte delle Regioni italiane ancora 1,6 miliardi di euro, con alcune situazioni piuttosto pesanti, come quelle di Campania e Sicilia dove gli importi da spendere nei sette mesi rimanenti supera i 200 milioni. Le difficoltà nella chiusura dei PSR è stata compresa dalla Commissione europea che ha proposto di posticipare dal 31 agosto al 30 settembre 2015 la data ultima per la trasmissione delle modifiche finali ai PSR 2007-2013. www.pianetapsr.it

Stato della natura nell'UE con luci e ombre

La Commissione europea ha adottato una nuova relazione che fornisce il quadro generale più esaustivo mai stilato sullo "Stato della natura nell'UE". La relazione è la prima valutazione a coprire entrambe le direttive Uccelli e Habitat. Oltre la metà di tutte le specie di uccelli selvatici valutati (52%) gode di uno stato sicuro. Circa il 17% delle specie risulta tuttavia ancora minacciato, mentre per un altro 15% si parla di stock quasi a rischio, in declino o depauperati. Esaminando altre specie protette dalla direttiva Habitat, quasi un quarto (23%) ha ricevuto una valutazione favorevole. Per più della metà (60%) lo stato indicato è ancora "sfavorevole" (per il 42% è "sfavorevole-inadeguato" e per il 18% "sfavorevole-scadente"). Le praterie, le terre umide e le dune destano particolare preoccupazione. La stragrande maggioranza degli habitat è in uno stato di conservazione sfavorevole. Le principali minacce individuate per gli habitat sono date da alcune pratiche agricole (comprese modifiche di pratiche colturali, eccessivo sfruttamento del pascolo, abbandono dei sistemi pastorali, fertilizzazione e pesticidi) e dalle «modifiche delle condizioni naturali» causate dall'uomo (per lo più relative ai cambiamenti idrologici). Relazione della Commissione al Consiglio e al Parlamento europeo "Lo stato della natura nell'Unione europea" (COM(2015) 219 del 20 maggio 2015)

NOTIZIE
IN BREVE

a cura di Sergio Ferrari

Pascoli, recuperati dall'UE
5 milioni di euro all'anno

La Giunta provinciale ha approvato l'8 giugno scorso, su proposta dell'assessore Michele Dallapiccola, specifiche disposizioni applicative per la presentazione della Domanda unica della PAC (Politica Agricola Comunitaria) in deroga alle disposizioni ministeriali che diversamente avrebbero messo in forte difficoltà gli agricoltori di montagna ed in particolare i nostri allevatori. Grazie a tali deroghe, la Provincia potrà recuperare risorse comunitarie, circa 5 milioni di euro all'anno per l'intero periodo di programmazione del PSR 2014-2020 e per gli anni successivi, che sarebbero altrimenti andati perduti, mettendo in difficoltà gli agricoltori di montagna trentini. Tali ulteriori disposizioni si riferiscono, in particolare:

- alla definizione del carico minimo pari a 0,2 UBA/ha/anno (UBA = Unità Bovine Adulte) del periodo minimo di pascolamento per il pascolo transumante pari a 30 giorni all'anno;
- alla precisazione della condizione di "detentore" – corrispondente al "responsabile degli animali" indicato nella Banca Dati Nazionale del bestiame (BDN);
- all'interpretazione e alla distinzione tra gli "usi e consuetudini locali" e le "pratiche tradizionali" al fine di dare corrette disposizioni applicative per l'attuazione della PAC 2014/2020.

Vallagarina, in mensa
il 23% di avanzi

Prima in Trentino, la Comunità della Vallagarina, che fornisce 700.000 pasti annui, ha avviato un'indagine insieme all'Ufficio statistica della Provincia e all'Osservatorio per la salute per quantificare le eccedenze alimentari. Sei le scuole interessate dall'indagine, che si è svolta nell'arco di venti giorni, con una media giornaliera di 1.700 utenti e 142.000 pasti serviti. Su 13.000 chilogrammi di cibo, gli avanzi complessivi sono stati del 23% (un 7% di non servito e 16% di avanzato nel piatto). La "pecora nera" rimane la verdura sia cotta che cruda con 30% circa di scartato, mentre per i primi piatti viene avanzato un 20% e per i secondi un 23%. Per comprendere le nuove allergie c'è il dato riferito alle diete speciali, che nelle 29 mense della valle sono 618, di cui 41 per celiachia, 8 per diabete, 61 lattosio e derivati, 36 pesce, 31 formaggi e 340 prive di carne. La Comunità, con i dati in possesso, intende ora individuare le giuste azioni per migliorare ancora di più il servizio, in particolare operando sull'educazione alimentare dei giovani studenti.



Cronaca di uno sfalcio manuale

Maurizio Valer, perito agrario diplomato all'ITA di S. Michele, collaboratore del mensile Vita in Campagna per il settore macchine agricole, ha firmato sul numero di maggio un interessante servizio intitolato: "Falce fienaja, come affilarla e usarla con perizia". L'articolo, ben documentato con foto e didascalie, è stato predisposto con la collaborazione di Vito Corn, agricoltore ultra ottantenne di Fierozzo in Val dei Mocheni. Testo e foto sono inseriti in un breve documentario che si può vedere sul sito: www.vitaincampagna.it/falce_fienaja. Vita in Campagna è una pubblicazione della editrice L'Informatore Agrario di Verona.

Sindaci nel consorzio
di bonifica

La direzione del Consorzio Trentino di bonifica ha convocato per il 18 giugno i sindaci dei 15 comuni che rientrano nel territorio di competenza. Dovranno eleggere i 3 rappresentanti all'interno del direttivo. Lo statuto prevede che i sindaci eletti rappresentino singolarmente la zona di bonifica posta a sud e a nord di Trento fino a Mezzocorona. Il terzo eletto è riservato a comune di Trento che con 2.000 ettari di terreni coltivati e urbani sottende il territorio di appartenenza gestionale più esteso.

La salubrità della mela
patrimonio universale

Entro la fine del 2015 i lavori di ricerca eseguiti dal Dipartimento qualità alimentare e nutrizione della Fondazione Mach di S. Michele che confermano l'effetto benefico di un consumo quotidiano di mele saranno pubblicati su riviste scientifiche di elevato impatto. I risultati ottenuti in laboratorio e confermati in sede clinica diventeranno patrimonio della comunità scientifica internazionale. "Se comunicati in modo chiaro e convincente attraverso vari media – afferma Fulvio Mattivi, dirigente del Dipartimento e coordinatore della ricerca – potranno contribuire ad aumentare il consumo di mele."



Nuove etichette per i fitofarmaci

Dal 1° giugno 2015 tutti i prodotti fitosanitari messi in commercio devono presentare la nuova etichetta CLP, mentre la vecchia etichetta sarà ancora ammessa per i prodotti già presenti nelle rivendite fino al 31 maggio 2017. La sigla CLP significa: classificazione, etichettatura e confezionamento ed è stata introdotta da regolamento CE 1272/2008. La sigla DPD, finora in uso, sta per direttiva preparati pericolosi ed è stata istituita con provvedimento dell'Unione Europea 45/1999. Nel periodo di coesistenza dei due tipi di etichettatura l'Ufficio fitosanitario della Provincia di Trento e il centro per il trasferimento tecnologico della FEM provvederanno ad aggiornare rivenditori ed utilizzatori di fitofarmaci sulle non poche novità introdotte.

Selezionatrice di ciliegie per Melinda

Gli amministratori del consorzio Melinda sono orientati verso l'acquisto di una macchina selezionatrice di ciliegie che costa 800.000 euro. In Italia non è stata ancora introdotta. Un prototipo in funzione è già stato visionato da una delegazione di consiglieri che si è recata in Spagna. Si tratta di un acquisto oneroso, ma determinante per la futura espansione della cerasicoltura in Val di Non. La macchina selezionatrice toglierebbe infatti ai frutticoltori l'onere impegnativo e costoso della cernita e del confezionamento del prodotto in campagna. La lavorazione centralizzata assicurerebbe inoltre una presentazione più uniforme delle ciliegie.

Produzione integrata volontaria: garantisce Apot

Il Centro per il trasferimento tecnologico della Fondazione Mach ha distribuito il testo dei disciplinari di produzione integrata per melo, susino e actinidia e per piccoli frutti e ciliegio. L'unico disciplinare che può fregiarsi della qualifica di livello superiore è quello del melo. Esso è stato riconosciuto conforme alle linee di indirizzo stabilite dalla Commissione interministeriale agricoltura, salute e ambiente. Il sistema di certificazione nazionale è stato approvato solo a metà aprile di quest'anno. Per la stagione 2015 la garanzia legale anche agli effetti del contributo europeo sulle maggiori spese sostenute da chi applica la produzione integrata del melo di tipo superiore o volontario è garantita da Apot.

Verifiche nelle aziende certificate global gap

Sono in corso nelle aziende frutticole aderenti a la Trentina le verifiche di corretta applicazione del disciplinare Global Gap. L'ente certificatore ha sede in Norvegia ma si avvale di ispettori italiani. Le ispezioni sono seguite anche dagli addetti dell'Unità consulenza, qualità, sicurezza e certificazioni della Fondazione Mach. Le aziende da controllare vengono estratte a sorte e il numero è pari alla radice quadrata del numero degli associati. Se le aziende sono 1000, le aziende da controllare sono 33. Dopo la Trentina, sarà la volta di Sant'Orsola e entro la fine di luglio anche di quelle aderenti a Melinda che sono certificate Global Gap e Tesko Nurture.

Ciliegie coperte da doppia polizza

Il Codipra ha raccolto 175 polizze di assicurazione multirischio sottoscritte da 150 produttori di ciliegie che operano in Alta e Bassa Valsugana, Bleggio e Val di Non. Il rischio copre tutte le avversità, escluso il danno provocato da *Drosophila suzukii*, incluso nel piano assicurativo nazionale ma non accettato dalle compagnie. Il Codipra ha comunque attivato un fondo mutualistico sostenuto dall'ente pubblico e dagli stessi assicurati che integra eventuali cali di reddito aziendale provocati da varie evenienze eccezionali, compreso il danno da *Drosophila*.



Quote latte: esuberanti sempre compensati

Il 31 marzo 2015 si è concluso il regime delle quote latte che in Italia e quindi anche in Trentino è stato applicato a partire dal 1992. A partire dal 1° aprile i 750 allevatori di bovini da latte ancora attivi sul territorio provinciale potrebbero aumentare liberamente la quantità di latte in base al potenziale produttivo dell'azienda. Prima dovevano rispettare la quota latte individuale assegnata da Agea. Potevano rimanere sotto questa soglia, ma non oltre il 15% e se la superavano il caseificio sociale doveva trattenere a loro carico 28 euro a q.le di latte prodotto in esubero. Grazie al regime di favore riservato alle zone di montagna, il prelievo accantonato è sempre stato riconsegnato all'allevatore dopo il 15 agosto di ogni anno.

Quanto costa piantare meli

Una pianta di melo da vivaio provvista di 6-8 ramificazioni costa 4,5 euro + IVA al 10%. Per investire a frutteto 1 ettaro di terreno servono da 3 a 4 mila piante. Le spese di preparazione del terreno, palatura, fili di sostegno, viabilità interna e di accesso aumentano il costo di impianto nella misura di 10 euro a pianta. La messa in opera di un impianto e difesa antigrandine tramite reti di copertura aggiunge al calcolo 10 mila euro. Se il frutticoltore si avvale di manodopera familiare, può abbassare in misura significativa il costo totale.

Quanti sono i susini?

In passato la presenza della virosi Sharka che colpiva i susini nella Valle dei Laghi e nel Basso Sarca, oltreché in Vallagarina e nel comune di Civezzano, rendeva necessario il censimento annuale di tutte le piante presenti per ottemperare all'obbligo di estirpare quelle che recavano sintomi manifesti della malattia. Con il trascorrere degli anni il numero di susini produttivi, almeno nell'alto Garda, è fortemente diminuito, perché al loro posto sono state piantate viti. Il conteggio si fa solo a campione e non tutti gli anni. Supponendo una distanza di 4 metri per 4 fra le piante ed una superficie di terreno di 16 metri quadrati occupati da ogni singola pianta e dando per probabile l'esistenza di 12 ettari di terreno coperto da susini, si ricava un dato presunto di 7.500 piante presenti tra le Sarche e Arco. Aggiungendo 6 ettari per la Vallagarina e 2 per il comune di Civezzano si arriva ad un totale calcolato, ma da verificare, di 20 ettari.

Castagni a caccia di... risorse

Risale al 1994 il primo censimento delle zone castanicole del Trentino affidato allo studio di Oscar Fox che ha stimato anche il numero di piante che si potevano recuperare dal degrado provocato dal cancro della corteccia. Sulla base del censimento la Provincia ha concesso negli anni successivi e per più stagioni contributi sulle spese di rimondatura. Il PSR 2015-2020 prevede il finanziamento solo a copertura del completamento del catasto, ma non delle spese di ripristino delle piante, potenzialmente ancora produttive. Nella valle del Chiese e sull'altopiano di Brentonico sarà forse possibile utilizzare fondi messi a disposizione dal BIM del Chiese e dal Parco Naturale del Baldo.



©Bruce Shippee - Fotolia

Vino, poco e-commerce

Il mondo delle imprese vitivinicole italiane pur essendo un alfiere dell'export made in Italy, si dimostra tuttavia retrò nella digitalizzazione: da Nord a Sud, il 65% delle cantine non vende online. E tra chi "cavalca" (il 35%) l'e-commerce il 51% vende on line attraverso il proprio sito web mentre un 22% si appoggia a siti specializzati (nell'ordine delle citazioni: Svinando; Wineverse; Tannico; Vinix; Winetowine; Winezon). Il restante 27% opera già su entrambi i fronti. È quanto emerge da un sondaggio svolto da Grs Ricerca e Strategia per Wine2wine, evento e brand di Veronafiere, cui hanno partecipato oltre 450 cantine italiane distribuite su tutto il territorio nazionale e rappresentative sia delle Pmi che di grani realtà. Dal punto di vista geografico, le cantine più attive su web sono quelle di Toscana, Lombardia, Abruzzo e Sicilia. Sotto la media sono invece i produttori di Emilia Romagna, Trentino A.A., Veneto e Piemonte. Nel 42% dei casi il canale delle vendite on-line nel 2014 ha rappresentato il 2-3% del fatturato annuo totale, mentre nel 21% dei casi questa percentuale aumenta oltre il 10%. A motivare il digital divide del mondo di Bacco rispetto ad altri settori forti nell'export, secondo quanto lamentano i produttori intervistati, la mancanza di focus e know how, il conflitto tra l'e-commerce ed i canali di vendita tradizionali. Diverse poi le cantine che dichiarano di preferire ancora la relazione diretta con la propria clientela.

Vigneto biologico esemplare a Toblino

I 40 ettari di vigneto che la cantina Toblino di Sarche ha in affitto dall'Istituto diocesano per il sostentamento del clero sono interamente coltivati, gli ultimi da quest'anno, con metodo biologico. Rappresentano quindi una realtà emblematica per l'intero complesso di vigneti biologici del Trentino che copre ormai 500 ettari. A partire dalla ripresa vegetativa, informa il tecnico Nicola Caveden, sono stati effettuati 3 trattamenti anticrittogamici. I primi due distanziati di 7-8 giorni con solo zolfo contro l'oidio. L'ultimo con l'aggiunta di rame per la peronospora, dose di principio attivo 20 grammi/ettolitro. In una parte circoscritta del vigneto prossima alla sede della cantina è stato seminato un miscuglio di trifoglio incarnato e facelia. Il trifoglio arricchisce il terreno di azoto, la facelia attira gli insetti utili e tramite le radici espelle una sostanza che uccide i nematodi.

Foto di Ronny Kiaulehn



Müller Thurgau, torna la rassegna

La ventottesima edizione della Rassegna dei vini Müller Thurgau di Cembra doveva, nelle intenzioni del comitato organizzatore, aprire la partecipazione ai vini di montagna di tutte le regioni d'Italia. Motivi organizzativi e finanziari hanno costretto i promotori a mantenere, almeno per quest'anno, al centro della manifestazione il vino Müller Thurgau, ma con l'inserimento di qualche novità. Durante il periodo della rassegna (dal 9 al 12 luglio), le degustazioni saranno solo in parte libere o generiche. L'Associazione italiana dei Sommelier metterà infatti a disposizione i migliori esperti per brevi lezioni guidate all'assaggio da parte di visitatori anche poco o per nulla esperti. Il Cervim, storica associazione promotrice dei vini di montagna della Valle d'Aosta, porterà alla rassegna di Cembra alcuni vini di altura diversi dal Müller Thurgau premiati in diverse mostre che saranno presentati da Adua Villa.

"DOC", il vino al cinema

Ritornano gli amatissimi appuntamenti di DOC - Denominazione di Origine Cinematografica, kermesse organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, dedicata ad esaltare le eccellenze enogastronomiche del territorio all'interno delle cantine dei propri associati che, per l'occasione, si trasformano in suggestivi cinema all'aperto. Il carosello papillo - gustativo cinematografico più fresco dell'estate è organizzato dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con l'Associazione "Le Donne del Vino". La novità per il 2015 è che ogni serata (i 5 giovedì di luglio) vedrà come protagonista uno dei 5 territori di riferimento della Strada (Trento, Piana Rotaliana, Vallagarina, Valle di Cembra e Lago di Garda) al fine di celebrare i 5 vini simbolo di ognuna di queste zone, ovvero Trentodoc, Teroldego Rotaliano, Marzemino, Müller Thurgau e Nosiola-Vino Santo. I posti disponibili, per ogni appuntamento, sono circa 150 per cui si consiglia la prenotazione, contattando il numero 0461-921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com. La quota di partecipazione è 18 euro, comprensivi di visita guidata alla cantina, 8 degustazioni enogastronomiche, il calice in vetro omaggio e visione del film.

Queste le pellicole in programma: 2/7 Cantina Sociale di Trento - proiezione di "Barolo Boys"; 9/7 Cantine Mezzacorona-Rotari - proiezione di "Zio Ninuccio+ Sicilia. Un mare di vino + Isole del vento di vino"; 16/7: Cantina Mori Colli Zugna - proiezione di "Il re del mosto"; 23/7: Agraria Riva del Garda - proiezione di "Red Obsession"; 30/7: Azienda Agricola Pojer e Sandri - proiezione di "Contadini di montagna".

Per maggiori info: bit.ly/DOC_2015



Migliora la qualità del latte trentino

Con una deliberazione del 16 marzo scorso firmata dall'assessore all'agricoltura Michele Dallapiccola la Giunta provinciale ha stabilito i criteri e le modalità per la concessione dei contributi per l'esecuzione delle analisi obbligatorie sul latte, sui prodotti derivati e sugli alimenti per il bestiame previsti dalla legge provinciale 4/2003. "L'intervento – spiega l'assessore Dallapiccola – può essere considerato uno strumento per il controllo ed il miglioramento della qualità del latte e dei prodotti derivati, ed ha contribuito in questi anni ad ottenere risultati positivi nel settore lattiero-caseario. Infatti il numero di campioni soggetti ad analisi e la tipologia delle stesse, hanno portato alla produzione di un latte migliore, con elevati standard qualitativi ed organolettici e salubre da un punto di vista igienico sanitario. I prodotti derivati da questo latte rispondono anche ai requisiti richiesti dai disciplinari di produzione dei prodotti trentini Dop (Denominazione di origine protetta), Igp (Indicazione geografica protetta) e Stg (Specialità tradizionale garantita). È utile sapere, soprattutto da parte del consumatore, che le analisi sul latte e sui prodotti derivati vengono svolte durante l'intero anno solare, senza alcuna interruzione, in modo da garantire un controllo costante sull'intera filiera produttiva.

Il contributo rientra nel regime di aiuto previsto dal Reg. (UE) n. 1408/2013 in ambito "de minimis" (aiuti di importanza minore) nel settore agricolo, che stabilisce il massimale di 15.000 Euro cui le imprese possono disporre nell'esercizio finanziario in corso e nei due esercizi finanziari precedenti. Beneficiarie sono le aziende zootecniche, che possono presentare la domanda di contributo direttamente, qualora non associate a strutture cooperative aderenti a Consorzio dei Caseifici Sociali del Trentino (Con.ca.s.t.) o che non si avvalgono del servizio di quest'ultimo. Le analisi finanziate devono essere effettuate presso laboratori accreditati. Le aziende zootecniche associate a strutture cooperative aderenti a Con.ca.s.t. o che si avvalgono del servizio di quest'ultimo per la raccolta e l'esecuzione delle analisi, presentano la domanda di contributo tramite Con.ca.s.t..

Info: www.trentinoagricoltura.it alla voce: "Altri aiuti / legge Provinciale n. 4/2003 / Interventi attivati / Art. 43 Disposizioni particolari per la zootecnia".



Il governatore del Trentino Ugo Rossi

PRODOTTI

ANIMALIA

Il milite animale

In un docufilm, girato in Trentino, di Folco Quilici l'impiego degli animali nella Grande Guerra

Durante la Prima guerra mondiale cavalli, cani, muli, asini, colombe viaggiatori e tanti altri animali vennero mandati a soffrire e a morire insieme ai soldati al fronte. Una storia raccontata in "Animali nella Grande Guerra", un docufilm diretto da Folco Quilici e prodotto da Mario Rossini per Red Film, con il supporto di Trentino Film Commission, che mette al centro delle vicende non gli esseri umani ma tutti gli animali che sono stati impiegati per la macchina militare del conflitto. In Trentino si sono girate, fra la fine di febbraio e l'inizio di marzo, alcune scene nelle trincee che sovrastano Rovereto (all'imbocco della Vallarsa) e in Valsugana (a Grigno); sul set anche il documentarista Marino Maranzana, che collabora con Quilici. Il progetto ha ottenuto la concessione del logo ufficiale delle "Commemorazioni del Centenario della Prima Guerra Mondiale", iniziativa promossa dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri, ed il patrocinio dello Stato Maggiore dell'Esercito. Nella Prima guerra mondiale, accanto agli uomini ha combattuto



un esercito di animali. Muli, buoi, cani, cavalli, maiali, piccioni vennero utilizzati per lo spostamento di reparti e materiali, per le comunicazioni e per il sostentamento delle truppe. I cavalli impiegati sui vari fronti di guerra furono alcuni milioni, adibiti ai traini dei cannoni e ai carri per le colonne di salmerie. Il mulo si rivelò preziosissimo per il trasporto dei bagagli in alternativa ai carri, i cani vennero utilizzati sia come guardia che come mezzo di trasporto, i colombe viaggiatori portavano messaggi, mentre altri volatili vennero utilizzati per il rilevamento di gas nell'aria. In "Animali nella Grande Guerra" Folco Quilici, esperto in materia storica e sincero animalista, ci introduce nel mondo inesplorato degli animali al fronte, un racconto anticonvenzionale del drammatico conflitto, che ricostruisce ricordi, storie, episodi di vita vissuta del rapporto, dentro e fuori la trincea, tra uomini e animali, tra incredibili momenti di assoluta serenità e tenerezza, alternati allo sfondo di guerra in uno dei più tragici periodi della storia contemporanea.

In alto: salmerie austro-ungariche sul Pasubio durante la Grande Guerra. A fianco cani da traino in Adamello durante la Grande Guerra (foto del Museo storico italiano della Guerra di Rovereto).



Altri tempi

di Sergio Ferrari

Le "campògnole"

Nel volume "La fata Gavardina. Ricordi dell'era contadina in Valle di Ledro" di Delio Brigà, Publiprint Editrice (1989) è pubblicato un articolo intitolato "Le Campògnole". Con questo nome in Val di Ledro si chiamano i maggiolini, altrove indicati con il nome "zorle". Le larve (coss) rappresentano la fase più pericolosa del ciclo triennale del Coleottero che richiama alla mente, almeno degli agricoltori anziani, l'immagine dei ciliegi fioriti allevati a pieno vento. Il ciliegio è infatti tra le prime specie di alberi da frutto a fiorire. Per questo motivo gli adulti di maggiolino, dopo l'emersione dal terreno, volavano in massa sulla chioma dei ciliegi per nutrirsi voracemente di foglie e prepararsi all'accoppiamento e alla formazione delle uova che le femmine avrebbero in seguito depositato a una ventina di centimetri di profondità nel terreno di partenza.

L'articolo dedicato ai maggiolini in Valle di Ledro offre un'occasione di confronto con il volo massivo di adulti (insetto perfetto) che si è verificato quest'anno nella Piana Rotaliana a conclusione del ciclo, che si ripete, con la stessa cadenza, dal 1987.

Riportiamo dall'articolo "Le campògnole" alcuni passi relativi al comportamento dell'insetto.

La caratteristica principale è la voracità... Se gli alberi (ciliegi e noci) sono invasi da migliaia di maggiolini, essi vengono letteralmente spogliati fino ad assumere un desolante aspetto invernale. A sera, dopo il tramonto, abbandonano gli alberi per il volo di fecondazione. Appesantiti da tutto quello che hanno mangiato, volano sbattendo contro le persone, i muri, le lampade dell'illuminazione pubblica. Cadono a terra, restano intontiti, si riprendono a stento e si alzano di nuovo in volo rumorosamente. Ritornano sugli alberi quando è ormai notte.

Il danno era appariscente. Ben presto però le foglie rispuntavano e tutti si scordavano delle campògnole. Non erano rilevanti i danni delle larve nell'estate che seguiva poco dopo, perché erano ancora piccole. Ma il flagello dei coss era grave e ben appariscente nell'anno successivo.

L'autore descrive le modalità di raccolta manuale dei maggiolini nell'anno di volo e la successiva consegna all'incaricato del Co-

Gli operai che distrussero i maggiolini in Valle di Ledro nel 1960



mune dal quale ricevevano un compenso proporzionato al peso degli insetti raccolti. L'articolo si conclude con un epilogo quasi trionfale. *Nell'inverno del 1960 i contadini ledrensi si rivolsero all'Ispettorato agrario di Trento per un intervento risolutivo. Il capo, dr. Vittorio Zanon, promise il suo aiuto e in maggio erano pronti tre gruppi di operai muniti di pompe ventilatrici a motore e di grandi quantitativi di insetticida in polvere. Non si fa il nome del prodotto utilizzato. Il risultato del trattamento esteso all'intera valle e ai margini dei boschi fu molto positivo. Nelle strade di campagna si camminava su strati di maggiolini alti alcuni centimetri.*

Venendo al confronto con l'attualità della Piana Rotaliana, merita segnalare il fatto che, mancando in loco ciliegi o altre piante che anticipano il germogliamento, i maggiolini dopo l'emergenza si spostano verso i boschi di latifoglie della fascia collinare sinistra della Valle dell'Adige. Il volo di andata e ritorno si ripete più volte da parte delle femmine che depongono le uova nel terreno per dirigersi nuovamente verso il bosco. Non si fanno trattamenti con insetticidi, che risulterebbero inefficaci e comporterebbero per contro una serie di effetti negativi sull'equilibrio biologico del terreno.

Si potrebbe fare ricorso all'utilizzo di un fungo parassita del maggiolino denominato Beauveria Brongniartii distribuito in sospensione acquosa o in seminato su grani di orzo. L'impiego di questo mezzo biologico, che in altri Stati ha dato buoni risultati, è però vietato in Italia perché il prodotto non è stato registrato dal Ministero per la salute pubblica. In alternativa, nei frutteti coperti da reti antigrandine si consiglia di abbassare la protezione fino a livello del terreno per impedire l'accesso alle femmine che ritornano gravide a deporre le uova. In mancanza di reti e negli appezzamenti che ospitano piante giovani di melo e di vite il terreno viene preventivamente coperto con rete di plastica a maglia sottile.

Il duplice intervento di difesa preventiva si ripete da anni ma l'infestazione rimane, anzi si è estesa verso sud, lungo l'asta dell'Adige.

SCAFFALE

a cura di Silvia Vernaccini



Romano Turrini (a cura di)

DRENA. UN CASTELLO, UNA COMUNITÀ

Ed. MAG Museo Alto Garda, Il Sommelago, Grafica5, Collana "Pagine del Garda", 2015, euro 10

Frutto della collaborazione tra MAG Museo Alto Garda, Comune di Drena e Associazione "Il Sommelago", questa guida presenta diversi itinerari tra storia e natura. Partendo dal contesto geografico, il volume ripercorre la storia della comunità tra età medievale e moderna e le lunghe quanto affascinanti vicende legate al castello. Ampio spazio viene dedicato ai luoghi del sacro: dalla chiesa parrocchiale di S. Martino alla cappella di S. Vigilio, dalla cappella del Crocefisso alla chiesetta di S. Carlo Borromeo

al Luch, per finire con la chiesetta degli Alpini a Malga Campo. L'itinerario nella storia e nella natura dei boschi e campi coltivati che circondano l'abitato di Drena comprende infine un approfondimento sulle Marocche, la forra del Rio Salagoni e le sorgenti dell'Albanella, le antiche "calchère", gli spazi di Malga Campo, il "cammino dei ricci" alla scoperta degli antichi "maroneri" e il "cammino del sole" tra gli olivi.



Carmen Telch

INVESTIRE SULLA SALUTE PER ASSAPORARE AL MEGLIO I COLORI DELLA VITA

Saturnia, Trento, 2014, pp. 110, euro 18

«Se la salute è il bene più prezioso perché non investiamo il nostro tempo nel procurarci questo valore?» si chiede Carmen Telch, trentina, diplomata in Naturopatia e Iridologia e poi specializzatasi in Cromopuntura e Massaggio Ayurvedico. Ecco dunque che questo suo libro vuole proporsi con un approccio totalmente olistico per combattere gli effetti negativi causati dallo stress e dalle malsane abitudini di vita e presentare una serie di tecniche positive che agiscono sull'armonia di mente, corpo e anima.

Per vivere bene è infatti necessario che si combinino energie fisiche, psicologiche e spirituali e tra gli elementi portanti, oltre alla corretta alimentazione, al riposo e al movimento, v'è il nutrimento emozionale, come la gioia e la tristezza, lo stupore e la paura... emozioni che aiutano nella comprensione del sé e nella relazione con gli altri. Allontanare con la meditazione pensieri assillanti per cogliere il presente mantiene il cervello attivo, il corpo fluido e la mente recettiva.



Nicola Sordo

UN MONDO DOVE TUTTO TORNA. LA MEMORIA LOCALE COME STRUMENTO PER LA CURA E LA RIPROGETTAZIONE DEI TERRITORI

Raccolto Edizioni, Milano, 2014, pp. 192, euro 15

«Gli uomini della società ciclica della sussistenza avevano come obiettivo l'equilibrio tra il soddisfacimento dei propri bisogni e il mantenimento nel tempo di quel sistema e di quell'ambiente che garantivano loro la vita. Noi siamo qui grazie a quelle persone, come i nostri figli dovranno essere qui grazie a noi». Parole che non si traducono come l'auspicio

di un ritorno al passato, bensì come tentativo di comprendere i principi che regolavano una società sostenibile per applicarli all'oggi. A promuoverlo è Nicola Sordo – milanese trasferitosi nell'altopiano del Tesino dopo la laurea in Scienze Agrarie – tramite una coinvolgente serie di interviste fatte agli anziani del luogo e poi riportate nel libro assieme a foto storiche. «Registravo le voci per non perdere niente, per poter salvare i racconti» di come si viveva nei paesi, come si coltivava la terra e «in quelle voci ho trovato un tesoro», la spiegazione di un "mondo ciclico", una gestione del territorio applicabile a qualsiasi comunità. Il testo è diviso in capitoli legati alla vita quotidiana e sviscerati con sensibile passione: l'acqua, il bosco, l'agricoltura, la conservazione degli alimenti, l'energia...



Andrea Gilli

BAMBINI SI PARTE... ZAINO IN SPALLA!

Curcu & Genovese, Trento 2014, pp. 158, euro 14

«Provo a descrivere le escursioni più belle e di cui conservo un ricordo indelebile» scrive Andrea

Gilli, appassionato di sport e di montagna, giustificando il perché di questo suo libro: 40 itinerari distribuiti tra Trentino e Alto Adige, piacevoli occasioni affinché genitori e figli camminino insieme, conoscendosi nella naturalezza dello stare in montagna, nel linguaggio semplice e diretto della natura. Sono queste, infatti, le osservazioni del pediatra Dino Pedrotti nella prefazione, di certo confermabili da chiunque, con "zaino in spalla", ami condividere nell'affetto familiare le proprie escursioni. Distinte cromaticamente in base alla difficoltà, presentano ognuna una breve scheda tecnica e una descrizione corredata da fotografie nelle quali bambini e natura "si contendono" il primato di protagonista.



Marcello Farina

E PER UN UOMO LA TERRA. LORENZO GUETTI, CURATO DI CAMPAGNA

Il Margine, Collana "i larici", Trento, pp. 200, euro 16

Prete, insegnante di filosofia, scrittore e saggista da tempo impegnato nel servizio alla comunità civile e religiosa del Trentino, Marcello Farina in questo libro racconta di don Lorenzo Guetti (1847-1898), prete trentino suo conterraneo, anch'egli giornalista, precursore dei grandi preti sociali del Novecento come don Mazzolari o don Milani. Con la passione che sempre lo contraddistingue Farina ci descrive questa figura di prete d'avanguardia, allora coraggioso difensore dell'autonomia del Trentino, come qualcuno con "un che di prodigioso", che seppe dare una risposta concreta alla fame dei poveri spingendo a quel movimento cooperativistico in Trentino che oggi conosciamo con il nome di Casse Rurali e Famiglie Cooperative.

NELL'ORTO

a cura di Giuseppe Michelon

Pacciamiamo!

Faticare meno, risparmiare acqua, evitare la crescita delle malerbe, anticipare i raccolti. In sostanza migliorare il terreno e molto altro: sono i motivi che invitano a ricorrere a questa buona pratica agronomica, oggi sempre più diffusa.

Si parla di pacciamatura per definire la pratica di distribuzione sulla superficie del terreno, normalmente lavorato, vangato o zappettato, di materiale organico, inerte, naturale o sintetico, in grado di svolgere funzioni positive a favore delle colture. Questa tecnica ha preso piede nelle zone aride o dove la carenza d'acqua e umidità impediva, rallentava o condizionava i raccolti. Ha lo scopo principale di ridurre, grazie allo strato coprente del suolo, l'evaporazione dell'acqua dallo stesso e assicurare in tal modo un notevole risparmio idrico. Ma permette anche di sudare meno, nel senso di ridurre la fatica del continuo lavoro necessario per eliminare le erbe infestanti.

PERCHÉ È UTILE

La pacciamatura del suolo è utile e consigliabile per tanti motivi. Eccone i principali:

- assicura una minore evaporazione idrica e quindi mantiene costante l'umidità del suolo;
- riduce gli interventi di irrigazione facendo risparmiare acqua;

- migliora la struttura del terreno e ne incrementa la fertilità;
- controlla sensibilmente la vegetazione spontanea delle piante infestanti;
- riduce la fatica (e il mal di schiena) di dover togliere le malerbe che inesorabilmente crescono tra ortaggi, piante e fiori.

PRODOTTI NATURALI ORGANICI

Per la pacciamatura delle aiuole degli orti che normalmente hanno superfici ridotte a qualche decina di metri quadrati, si utilizzano soprattutto prodotti naturali organici ed in particolare paglia, erba tagliata, cortecce frantumate, foglie secche, torba e anche alghe.

La Paglia

La paglia va usata in quantità modesta e meglio se miscelata con del letame bovino o equino maturo. È impiegata soprattutto negli orti domestici e deve essere rinnovata ogni anno. Ottima per aiuole di zucche e zucchine, pomodori, peperoni, melanzane, cetrioli.

L'erba

L'erba tagliata è quella derivante dallo sfalcio del tappeto verde. Poiché però vi è il rischio di diffondere semi di malerbe, presenti nel prato tagliato, è bene utilizzare erba di buona qualità. La durata dell'effetto pacciamante è limitato a 2-3 mesi. È adatta per ortaggi a ciclo breve (da radice, ravanelli, rape).

Le Cortecce

Quelle di conifere (abete, pino) sono disponibili facilmente in commercio in sacchi di varie dimensioni e peso. Si tratta di materiale che dura a lungo, si degrada molto lentamente e offre così una copertura certa per almeno 2-3 anni. Consigliabile per carciofi e orticole a ciclo pluriennale.

Foglie secche

Sono il materiale da pacciamatura più usato, sia perché di facile reperimento, sia per la loro efficacia e la buona degradabilità. Da evitare sono le foglie molto coriacee e quelle di noce. Consigliate soprattutto per il periodo autunnale per l'alto grado di protezione che offrono dai rigori dell'inverno.

La torba

Bruna o nera che sia, ha il pregio di proteggere maggiormente le orticole autunno invernali e gli apparati radicali. Decomponendosi velocemente contribuisce ad acidificare il terreno, garantendo il migliore sviluppo dei trapianti. Ha efficacia per l'intero anno produttivo, ha però il difetto di costare di più.



Materiali Plastici

I teli di materiale plastico (polietilene o altro materiale sintetico) normalmente di colore scuro (nero, grigio o marrone) vengono usati per coprire in maniera omogenea e totale il suolo. Non sono degradabili e generalmente vanno asportati quando hanno subito lacerazioni o rotture e le piante hanno coperto porzioni estese di terreno.

Si impiegano per molte colture: zucchini, melone, pomodoro, peperone, asparago, lattughe, radicchi da cespo, sedani, cipolle, finocchi, fragole. Senza escludere tutte le piante aromatiche e officinali.

Solo poche specie, quali spinacio, lattughe, radicchi da taglio, valeriana, rucola e ravanello non possono avvalersi per la loro specifica tipologia di crescita e sviluppo della tecnica della pacciamatura.

In certe colture orticole (e floricole) vengono usati speciali teli riflettenti e metallizzati che hanno lo scopo di migliorare e uniformare la colorazione, la dimensione e la qualità dei frutti (o dei fiori) e aumentare le quantità dei raccolti. Importante per questi materiali è lo spessore che varia da 0,10 millimetri fino a 1-2 millimetri. Sono disponibili in commercio in rotoli di larghezza variabile da 1 a 10 metri.

I vantaggi

I teli plastici sono sensibilmente migliori dei materiali pacciamanti di natura organica in quanto durano di più nel tempo ed hanno una più energica azione pacciamante; assicurano un minore consumo di acqua ed una maggiore disponibilità di elementi fertilizzanti, poiché le più alte temperature presenti nello strato più superficiale del terreno permettono e favoriscono l'attività dei microrganismi utili che sono deputati alla degradazione

dei residui vegetali. Si ha poi un minore dilavamento degli elementi nutritivi, normalmente dovuto alla azione delle piogge o alla corrivazione dell'acqua di irrigazione soprachioma. I teli plastici poi permettono una maggiore precocità di raccolta in quanto il suolo, pur riscaldandosi in minor tempo rispetto al terreno nudo, si mantiene caldo più a lungo. Da non trascurare anche la raccolta di frutti e orticole più pulite in quanto non vengono a diretto contatto con terreno e quindi non si sporcano.

Messa in opera

I teli plastici pacciamanti vanno stesi sul terreno prima dell'inizio della coltivazione o dei trapianti e in periodi non troppo freddi o troppo caldi, per evitare dannose tensioni, piegature o rotture degli stessi. L'ancoraggio deve essere sicuro e solido, la tensione non deve essere però eccessiva altrimenti anche gli sbalzi di temperatura possono causare lacerazioni che ne riducono l'efficacia. Si fissano al terreno predisponendo ai lati delle strisce

di suolo da coprire, piccoli solchi nei quali affondare il telo ricoprendolo col terreno.

Una volta posti sul terreno i teli vanno forati per consentire la messa a dimora delle piantine di fragola, pomodoro, zucchine, cipolle, cetrioli ecc.. Con questo tipo di pacciamatura l'irrigazione si fa usando tubi o manichette forate posizionati sotto il telo

Materiali Innovativi

Si tratta delle coperture biodegradabili, membrane realizzate a partire da materiali rigorosamente organici naturali che pur ricordando i teli sintetici, sono però soggetti a veloce degradazione nel terreno per semplice azione della luce e dell'acqua. Sono rappresentate da fogli di carta e cartone di diverso spessore o da teli realizzati a base di amido di mais o di altra fibra vegetale. Si stendono con la stessa tecnica dei teli plastici: attenzione, non essendo elastici si possono lacerare facilmente. Sono molto efficaci ma di breve durata (da pochi mesi a due anni). Una volta completato il ciclo della coltura pacciamata, questo materiale viene eliminato tramite l'interramento (vangatura, fresatura, aratura) e non lascia traccia del suo passaggio. Ha il difetto, come tutte le novità, di essere costoso, ma ben si adatta ed è consigliabile per i piccoli orti familiari e per gli amanti del verde e appassionati di orto.



Un esempio di trapianto su terreno pacciamato

millefoglio

Le grandi PROPRIETÀ di un'erba PREZIOSA

Sono circa duecento le specie di *Achillea* distribuite nelle regioni temperate settentrionali della Terra, undici delle quali presenti anche in Italia. La più comune è l'*Achillea millefolium* o millefoglio, termine quest'ultimo che sta ad indicare la forma delle sue foglie fittamente frastagliate. Il suo nome scientifico sembra derivi dal fatto che fu utilizzata, stando alla leggenda, dall'eroe omerico Achille per cicatrizzare le ferite di guerra. Per la sua reale azione vulneraria e antiemorragica, la pianta fu chiamata anche sanguinella, erba del soldato, erba dei tagli, stagnasangue ecc. In effetti essa vanta numerose proprietà curative oltre che alimentari, tanto che i contadini di ogni epoca l'hanno sempre utilizzata ed apprezzata. Era nota anche ai Celti che se ne servivano per un rito religioso. Anche in Cina era considerata sacra ed i suoi fusti venivano usati nel metodo divinatorio, praticato da millenni e spiegato nel libro delle mutazioni (il famoso *Yi King*).

L'uso costante dell'achillea si dimostrò

utile, nei tempi passati, anche per combattere le epidemie di morbillo o di scarlattina, somministrando ai malati il suo infuso per bocca o per clistere ed avvolgendoli in panni imbevuti dello stesso infuso tiepido.

Note botaniche

La pianta è molto comune in tutta la nostra Penisola, nei prati e nei pascoli, ma anche in luoghi aridi, ai margini delle strade, dalla pianura fino a 1500 metri e oltre di quota. Appartiene alla grande famiglia delle Compositae; è un'erba perenne con radice (rizoma) strisciante e fusto eretto, peloso, resistente, alto da 30 a 70 cm, dotato di foglie alterne, pelose, pennate e molto sfrangiate in segmenti finemente divisi. Fiorisce tutta l'estate

con capolini fiorali piccoli, a loro volta raccolti in corimbi compatti bianchi o rosei. La pianta emana un odore agro e penetrante, tanto che la sua presenza rende il fieno particolarmente aromatico e la sua ingestione conferisce pure un profumo caratteristico alla carne degli ovini.



©emberiza - Fotolia

PROPRIETÀ medicinali

L'achillea è una delle "erbe" più preziose della fitoterapia: a questo scopo si utilizza tutta la pianta fiorita (fiori, foglie e semi) dalla quale emana una forte fragranza. Fra le numerose sostanze medicamentose in essa contenute, vi è un olio essenziale di colore verde-azzurrognolo, presente soprattutto nei fiori e dotato di una forte azione antispasmodica.

Moltissimi sono i preparati farmaceutici a base di erbe medicinali, tra le quali viene incluso anche il millefoglio perché la pianta possiede grandi proprietà: è infatti utilissima per calmare gli spasmi uterini, l'asma, la tosse, l'influenza, la febbre ecc.; per curare le malattie nervose, le emorroidi, le ferite, il catarro intestinale e le flatulenze; per regolare la digestione; è depurativa e tonificante del fegato, cardiotonica, stimolante la circolazione sanguigna ecc.

L'*infuso* si ottiene versando mezzo litro d'acqua bollente sopra una manciata di sommità fiorite di achillea secca; filtrato, lo si somministra a tazze, tre volte al giorno.

Questo infuso è utile nella cura delle emorroidi e della leucorrea (perdite bianche), per favorire le funzioni urinarie, contro la cattiva digestione, l'acidità, le coliche, per combattere il catarro e contro la diarrea.

L'achillea è valida anche per *uso esterno* per la cura della pelle in generale, ma anche per arrestare le emorragie e risanare piaghe e ferite: basta pestare una manciata di foglie fresche, porle sopra una compressa di garza e adagiarla sulla parte malata. Si ripete fino ad ottenere la guarigione. Contro

le screpolature delle mammelle, le ulcere varicose e le emorroidi purulente si può utilizzare invece un *infuso concentrato* di achillea (pari peso di acqua e di erba): dopo il lavaggio delle parti doloranti, l'erba residua sarà applicata tiepida sulle stesse. La pianta è utile anche in *cosmesi*: una



Foto © Creative Commons Attribuzione

manciata di millefoglio, posta nell'acqua del bagno, è rilassante e decogestione per le pelli delicate e irritabili.

Un ottimo *vino*, valido anche per curare i malanni di cui sopra, si ottiene lasciando macerare due manciate di achillea in un fiasco di buon vino bianco; se ne consumano 2 bicchieri al giorno ai pasti.

L'achillea va essiccata molto rapidamente, appesa in luoghi ben arieggiati, ma all'ombra, e conservata in un luogo asciutto dentro recipienti chiusi e opachi. È comunque consigliabile cogliere i fiori in pieno sole perché in questo modo aumenta il loro olio essenziale e di conseguenza anche il loro potere terapeutico.

In cucina

Le foglioline tenere, raccolte in primavera, si possono aggiungere a minestre, insalate miste o pietanze a base di ricotta acida, facendo però attenzione a non eccedere nella dose perché sono molto aromatiche. Si possono pure lessare e mescolare insieme con altre verdure cotte da stufare in padella con olio o burro. L'achillea è ottima anche per insaporire aceti, liquori e salse (come quella che qui voglio riportare, nota un tempo come "condimento alla sanguinella").



Salsa di achillea

INGREDIENTI:

30 foglie di achillea, 2 cucchiari di rafano grattugiato, un cucchiario di senape, 2 uova, un limone, un cucchiario di burro, pepe.

In un polsonetto (recipiente di rame non stagnato) far emulsionare con la frusta i tuorli d'uovo, il succo del limone, il burro e pochissima acqua; mettere sul fuoco a calore moderato mescolando di continuo fino ad ottenere un composto denso. Unire quindi il rafano, la senape e le foglie di achillea tritate molto finemente; continuando a mescolare, insaporire il tutto con una macinata di pepe.

Questa salsa è adatta per accompagnare pietanze a base di pesce o uova.



IL Latte, tutta salute

Foto Carlo Baroni - Fototeca Trentino Marketing

Uno degli animali domestici più utili e più apprezzati dai contadini di ogni epoca è stata sicuramente la mucca, la quale ha sempre fornito loro, oltre alla carne tenera del vitello, anche e soprattutto il “prezioso” latte che costituisce il primo e più completo alimento dell’uomo, indispensabile per la vita e la crescita del nostro organismo.

Generalmente, quando si parla di latte, si intende quello di mucca ottenuto per mungitura (latte vaccino), ma esistono anche tanti altri tipi, che vanno dal latte di capra e di pecora a quello d’asina, dai sapori un po’ diversi (più dolci o più salati) e di diversa consistenza.

Il latte intero di mucca contiene zuccheri (soprattutto lattosio), proteine, grassi, sali minerali (potassio, sodio, fosforo e soprattutto calcio), enzimi e vitamine (A, C, D, B1, B2).

Si può anche affermare che, in virtù dei suoi componenti, il latte è uno degli alimenti più economici se rapportato al suo valore energetico: infatti, le proteine pre-

senti in un litro di latte corrispondono a quelle di una bistecca di 150 grammi. Inoltre, alcune proteine fornite da questo alimento, come la caseina, la lattalbumina e la lattoglobulina, hanno un valore biologico nettamente superiore a quello di qualsiasi altro cibo, compresa la carne, fatta eccezione per l’uovo che lo uguaglia. Il latte è dunque un alimento importan-



Foto Marco Simonini

tissimo, consigliato per le sue preziose proprietà agli sportivi, alle donne in stato di gravidanza e alle nutrici, agli anemici e, in genere, alle persone deperate.

Resta ancora da aggiungere che mezzo litro di latte al giorno copre il fabbisogno giornaliero di calcio e fosforo dei bambini fino ai 5 anni; ed anche in seguito questo alimento rimane importante perché può rallentare l’osteoporosi delle persone anziane, sempre che l’organismo abbia la capacità di fissare il calcio in esso contenuto. Con questo liquido bianco e dolce, che mungevano a mano ogni giorno, alzandosi presto al mattino per recarsi nella stalla, le brave massaie cucinavano tanti piatti, primo fra tutti la famosa “mosa”, preparata con i due ingredienti più sfruttati dalle popolazioni rurali d’un tempo, ossia il mais e, per l’appunto, il latte.

Nei secoli passati con questo utilissimo prodotto, i contadini facevano in casa anche la panna, il burro e lo yogurt, mentre per il formaggio e la ricotta ricorrevano quasi sempre al casaro.

MOSA (O TRISA)

INGREDIENTI: 1 litro di latte, ½ litro d'acqua, 2 tazze di farina gialla, una tazza di farina bianca, burro, sale.

Versare il latte e l'acqua in una pentola, portare ad ebollizione, aggiungere quindi la farina gialla e la farina bianca (dopo averla sciolta in un po' d'acqua), salare. La mosa così ottenuta va mescolata di continuo col frullino fino a quando diventa cremosa e omogenea. Si aggiunge infine un po' di burro fuso e si serve calda.

MINESTRA DI "FREGOLOTI"

INGREDIENTI: mezzo litro di latte, mezzo litro d'acqua, 25 g di burro, 125 g di farina bianca, un pizzico di sale.

Versare in una pentola il latte e l'acqua, aggiungere il burro e il sale. Portare ad ebollizione e intanto versare in un piatto fondo la farina, sulla quale si spruzza un po' alla volta ½ di d'acqua, formando con le dita dei piccoli grumi; quando l'acqua e il latte iniziano a bollire, si aggiungono anche questi ultimi. Si lascia cuocere a fuoco basso per una ventina di minuti, mescolando di tanto in tanto molto delicatamente. Trascorso questo tempo, i "fregoloti" sono pronti da portare in tavola.

ZUPPA COL LATTE

INGREDIENTI: un pezzetto di burro, 1 litro di latte, 1 cucchiaino di farina bianca, 4-5 patate lesse, burro, 1 foglia alloro, sale, pepe, fette di pane casereccio leggermente tostate.

Mettere sul fuoco una pentola con il burro e farlo sciogliere, unire quindi un cucchiaino ben colmo di farina bianca, amalgamare bene, diluire con un po' di latte freddo e aggiungere via via anche il resto del litro. Aggiungere le patate lesse schiacciate, la foglia d'alloro, salare e pepare. Far bollire adagio per una quindicina di minuti e aggiungere latte o acqua nel caso la zuppa diventasse troppo densa. Servirla quindi ben calda con le fette tostate.

BACCALÀ AL LATTE (A MODO MIO)

INGREDIENTI: 6-7 hg di baccalà "bagnato", ½ litro di latte, olio extravergine di oliva, un ciuffetto di prezzemolo, 1 o 2 spicchi d'aglio, sale e pepe.

Mettere a bollire dell'acqua in una pentola e versarvi il baccalà che verrà fatto cuocere qualche minuto, ossia il tempo necessario per poterlo diliscare con facilità. Togliere dall'acqua, pulirlo e ridurlo a pezzetti; versare l'olio in un tegame, unire l'aglio e farlo un po' rosolare. Aggiungere il baccalà leggermente infarinato, rimstarlo un po' prima di versare il latte. Far cuocere lentamente per circa una settantina di minuti, aggiungendo dell'altro latte, se necessario. Verso la fine della cottura, cospargerlo di prezzemolo tritato. Questo piatto è ottimo consumato con la polenta di mais.

TORTA SIMONA (O TORTA DI LATTE)

INGREDIENTI: 300 g di farina, 2 uova intere e 2 albumi, ½ litro di latte, olio, sale.

Mescolare la farina con le uova e il latte, aggiungere una presina di sale e frullare il tutto fino ad ottenere un composto abbastanza liquido (ma non troppo). Scaldare bene dell'olio in una pentola di rame o in un tegame antiaderente, versarvi il composto e far cuocere in forno ben caldo per circa 40 minuti. Servire la torta, accompagnata da verdure di stagione e formaggio.

IL VIAGGIO DEL CIBO



Acquistare prodotti a km zero può essere una scelta salutista alla scoperta della tipicità e del territorio, ma assume anche un significato ambientalista, in contrasto con la tendenza globalizzante basata sulle grandi industrie

Con l'espressione prodotti alimentari a "km zero" si definisce quella categoria di alimenti per la quale si accorcia o si elimina la distanza tra produttore e consumatore, riducendo in particolare i numerosissimi passaggi dalla raccolta, lavaggio, conservazione, confezionamento (spesso dispendioso, a seconda della destinazione finale), trasporto e vendita attraverso la Grande distribuzione organizzata, che opera attraverso intermediari fino allo scaffale del supermercato.

IL CONSUMO DI CARBURANTE

Il "progetto km zero" rientra tra le tante proposte emerse dalle dichiarazioni del Protocollo di Kyoto nel 1997 (ratificato dall'Italia ormai nel 2002), con cui era stata sancita la volontà di ridurre le emissioni di gas a effetto serra a livello mondiale.

Nel 1992, infatti, il professor Tim Lang della City University of London mise a punto un modo per calcolare il consumo di carburante usato per il trasporto del cibo, utilizzato successivamente per il sito *foodmiles.com* disponibile per tutti i cittadini a cui interessa calcolare il viaggio che il cibo percorre prima di giungere al supermercato. Per esempio molti ortaggi consumati negli USA percorrono in media 2000 km tra la produzione e la vendita; gli ortaggi coltivati nelle serre inglesi, percorrono poca strada per arriva-

re a Londra, ma richiedono sicuramente più energia rispetto agli ortaggi coltivati nelle serre siciliane. Collegandosi al sito si può "giocare" e verificare quanti km fanno alcuni cibi delle nostre tavole.

UNA SCELTA SALUTISTA E AMBIENTALISTA

Acquistare prodotti a km zero può essere una scelta salutista alla scoperta della tipicità e del territorio, ma assume anche un significato ambientalista, ponendosi di fatto in contrasto con la tendenza globalizzante basata sulle grandi industrie. "Km zero" viene proposto come canale preferenziale per la promozione, la tutela e la diffusione dei prodotti dei territori locali, per favorire lo sviluppo delle economie locali, migliorare le prestazioni ambientali di aziende e territorio o offrire maggiore trasparenza e garanzia al consumatore. In varie regioni italiane sono proposti i circuiti brevi per l'approvvigionamento per le mense scolastiche proprio quale strumento privilegiato di diffusione della cultura e della corretta educazione alimentare.

FILIERE CORTE e biodiversità

La promozione e valorizzazione delle filiere corte, si basa sull'assunzione che le stesse presuppongono una serie di van-

PAROLE CHIAVE

FILIERA CORTA

La filiera corta è una filiera produttiva caratterizzata da un numero limitato e circoscritto di passaggi produttivi, e di intermediazioni commerciali, che possono portare a riduzione delle distanze geografiche tra produzione e consumo, oltre che l'intervallo di tempo dalla produzione-raccolta al godimento del bene. Talvolta queste "riduzioni" si trasformano in risparmio.

"KM ZERO"

Fa riferimento ai prodotti la cui provenienza sia vicina, circostante, o comunque il meno lontana possibile dal luogo di vendita.

"FOOD MILES"

Sono i chilometri percorsi dal cibo. Rappresenta un indicatore usato nei paesi anglosassoni per calcolare la lunghezza del tragitto dal luogo di produzione alla destinazione finale ma anche il livello di emissione di CO₂.

taggi in termini economici, sociali e nutrizionali:

La possibilità di conoscere direttamente i produttori e i loro metodi di lavorazione aumenta la fiducia nel consumatore; proprio grazie al rapporto diretto con il produttore agricolo è possibile sviluppare un mercato trasparente e promuovere acquisto più consapevole. Diverse ricerche hanno rivelato che i consumatori europei attribuiscono un'immagine di sicurezza prevalentemente al prodotto locale o di produzione propria. La valorizzazione delle coltivazioni tipiche di ogni territorio contribuisce a proteggere la biodiversità. Secondo ricerche condotte dalla FAO, a partire dall'inizio di questo secolo circa il 75% della diversità genetica tra le piante coltivate, compresi gli alberi da frutto, è andato perduto, rinunciando soprattutto alle produzioni dei mercati locali. I circuiti brevi, per la loro natura, possono stimolare la vendita e quindi la coltivazione, di produzioni territoriali particolari. Il mantenimento e la riscoperta di ricette tradizionali è un'ulteriore strumento per la difesa del territorio.

Per il comparto ortofrutticolo, il tempo che intercorre fra la raccolta dell'alimen-



Le distanze chilometriche che alcune produzioni agroalimentari del mondo devono percorrere per arrivare in Italia

to e la somministrazione, influenza in modo imprescindibile le caratteristiche nutrizionali. Tendenzialmente i prodotti consumati fuori stagione tendono ad essere più “poveri” di nutrienti, dal momento che sono conservati a lungo dopo la raccolta e prima del loro consumo, sebbene con le migliori tecnologie. Il rispetto della stagionalità consente di godere appieno delle vitamine, di sali minerali e dei composti antiossidanti. I prodotti a *km zero*, stante il breve trasporto e stoccaggio mantengono inalterate le loro caratteristiche organolettiche e i loro principi nutritivi.

DOV'È IL RISPARMIO?

La produzione agricola condotta all'insegna del rispetto ambientale non può che valutare come strategica la riduzione dell'emissione di CO₂ (esempio: ridurre gli spostamenti soprattutto su gomma, ridurre i tempi di conservazione, introdurre tecnologie produttive efficienti, praticare coltivazioni meno spinte), il risparmio in acqua, il contenimento dell'utilizzo di imballaggi di plastica e carto-

ne, il risparmio di energia in generale. Il rispetto dell'ambiente dei circuiti brevi è sicuramente rilevante per le produzioni biologiche e da agricoltura integrata, ottenuti per definizione con minore uso di trattamenti chimici.

Spesso al canale “vendita diretta” è associato anche il concetto di prodotto economico, in parte legato alla riduzione o eliminazione delle intermediazioni da parte dei grossisti e per le contenute spese di trasporto.

Svantaggi e vantaggi

Bisogna tuttavia considerare alcuni svantaggi delle filiere corte, che spesso manifestano difficoltà di offerta costante di grandi quantità di prodotto, anche per il fatto che le produzioni sono maggiormente legate alle condizioni climatiche locali. Il prodotto venduto direttamente dall'agricoltore spesso si presenta con un aspetto meno gradevole dell'alimento che arriva sugli scaffali dei supermercati, perché non subisce molti controlli di qualità e fasi di cernita.

Chissà se ci siamo mai chiesto se è meglio

cultivare in inverno pomodori in serre riscaldate in Olanda oppure trasportarli dalla Spagna. E perché non mangiare i pomodori in inverno e preferire la verdura di stagione

Consumare prevalentemente prodotti locali può risultare vantaggioso in quanto accorciare le distanze significa aiutare l'ambiente, promuovere il patrimonio agroalimentare regionale e contenere i prezzi, oltre a garantire un prodotto fresco, sano e stagionale. L'idea di prodotti “a *km zero*”, contribuisce a promuovere un uso consapevole del territorio, facendo riscoprire al consumatore la propria identità territoriale, anche attraverso i piatti della tradizione. È un modo di opporsi alla standardizzazione del prodotto, e alla riduzione della biodiversità. Come spesso accade, anche le scelte del singolo possono, gradualmente e molto pazientemente, spostare certe tendenze. È auspicabile favorire acquisti accorti, scegliendo prodotti italiani, meglio se locali, preferendo prodotti di stagione, magari facendo riferimento a realtà di vendita diretta o ai molti prodotti locali che sempre più facilmente si possono reperire, anche nella stessa grande distribuzione.



VICINI AL NEPAL

Provincia Autonoma di Trento | Consorzio dei Comuni Trentini | Associazione degli Industriali della Provincia di Trento | Federazione Trentina della Cooperazione | Unione Commercio, Turismo e Attività di Servizio | Confesercenti del Trentino | Associazione Artigiani e Piccole Imprese della Provincia di Trento | Associazione albergatori della Provincia di Trento | C.G.I.L. del Trentino | C.I.S.L. del Trentino | U.I.L. del Trentino | Coldiretti Trento | Confederazione Italiana Agricoltori | Confagricoltura del Trentino | Associazione Contadini Trentini | SAT | Caritas tridentina | Apeiron | Asoka | ASIA Trento | Fondazione senza frontiere | Trentino for Tibet | Gruppo autonomo volontari per la cooperazione e sviluppo terzo mondo | Raffaella Piva Fund | Ciao Namastè | SOS Villaggi dei bambini | Sulle strade del mondo | Amici trentini | Centro per la formazione alla solidarietà internazionale

Partecipa anche tu, i fondi raccolti saranno destinati a progetti di associazioni trentine operanti in Nepal.

Il Trentino promuove una raccolta fondi

c/c: IBAN IT 12 S 02008 01820 000003774828

UniCredit spa – causale: “Fondo Nepal”



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

📞 0461 493441

serv.emigr-sol.int@provincia.tn.it

www.trentinocooperazione-solidarieta.it

