



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

postatarget
magazine
NAZ/220/2008
Posteitaliane

www.trentinoagricoltura.it

terratrentina

mag./giu. 2014 | nr. 3 anno LIX | Periodico di agricoltura, ambiente, cultura e turismo rurale



VINI IMPERIALI



S O M M A R I O



PRIMO PIANO

p. 4 EXPO 2015:
IDEE, SFIDE E SOLUZIONI
PER UNA "NUOVA TERRA"

UNA GRANDE OCCASIONE
PER IL SISTEMA TRENINO

UN POSTO IN PRIMA FILA
PER IL "MODELLO ALPINO"



ATTUALITÀ

**CONFERME E NOVITÀ
DAL NUOVO PSR** **p. 8**
*Per la programmazione 2014-2020 il Trentino
può contare su 310 milioni di euro*

**DAL "RUSTICO"
AL "CICIBECH"** **p. 10**
*I Caprini di montagna, gli "altri" formaggi
del Trentino*

"IL NOSTRO CAPRINO" **p. 12**

FIRMATO PROVINCIA

p. 16

terratrentina

NUM. 03 | MAGGIO - GIUGNO 2014 | ANNO LIX

“ *Nessun essere umano indifferente al cibo è degno di fiducia* ”

Manuel Vázquez Montalbán – scrittore e gastronomo spagnolo

Periodico di agricoltura,
ambiente, tecnica e turismo rurale
Reg. Trib. Trento n. 41 del 29.8.1955

In copertina
Foto di Giovanni Cavulli

GRAFICA
Pluris Consulting
A.d Erica Demattè

STAMPA
Publistampa Arti Grafiche

TERRA TRENINA

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.**

COMITATO DI DIREZIONE

Romano Masè;

Pietro Molfetta;

Fabrizio Adriano Dagostin;

Alberto Giacomoni;

Sergio Bettotti;

Paolo Manfrini;

Mauro Fezzi;

HANNO COLLABORATO:

**Mario Chemolli; Michele Dapor;
Alessandro Degasperì; Francesco
Dellagiacoma; Roberto Bertolini;
Alessandro de Bertolini; Raffaele
Farella; Sergio Ferrari; Iris Fontanari;
Alberto Grassi; Giovanni Giovannini;
Francesco Gubert; Claudio Ioratti;
Tommaso Iori; Walter Nicoletti;
Vito Nomade; Alessandra La Notte;
Rosaria Lucchini; Renato Martinelli;
Giuseppe Michelin; Giancarlo
Orsingher; Angelo Pecile;
Erika Pedrini; Daniele Prodorutti;
Marco Stefani; Silvia Vernaccini**

VINI IMPERIALI

Si chiamano Lagarino bianco, Maor, Peverella, Casetta, Negrara...: sono i vitigni antichi che erano coltivati nel Trentino asburgico fino alla caduta dell'impero. Varietà dimenticate ma che un gruppo di appassionati "vignaioli senza frontiere" ha riportato in auge. Nell'anno del centenario della Grande Guerra i "Vini imperiali" ci riportano all'atmosfera della Mitteleuropa, facendoci scoprire vini unici e di "territorio", emozionanti e carichi di storia.



17

MARKETING E TURISMO

LE EMOZIONI DELL'ALBA **p. 28**

In malga con i turisti affascinati dalla vita in montagna

ITINERARI DEL GUSTO **p. 30**

Alla scoperta dell'enogastronomia e delle bellezze locali lungo le tre "Strade del vino e dei sapori"

TECNICA, RICERCA, SPERIMENTAZIONE

DALLA RICERCA 4 NUOVI INCROCI DI VITE **p. 38**

VISITA AI VIGNETI RESISTENTI **p. 40**

DOSSIER PRATI **p. 42**

PICCOLI FRUTTI: DAL CONGRESSO IOBC LE LINEE PER LA DIFESA SOSTENIBILE **p. 50**

TECNICA FLASH **p. 52**

LEGISLAZIONE

p. 34 NUOVE REGOLE PER L'IMPIEGO DEI PRODOTTI FITOSANITARI



28



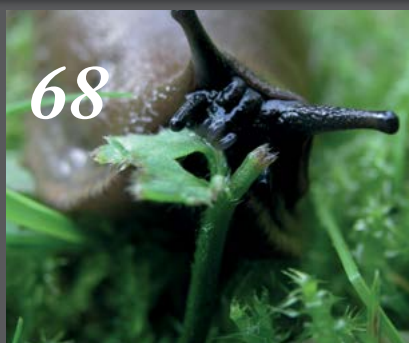
42



50

RUBRICHE

- p. 54** A COME *Agricoltura Alimentazione Ambiente*
- p. 58** NOTIZIE FEM
- p. 59** UE INFORMA
- p. 60** IN BREVE
- p. 61** ANIMALIA
- p. 62** ENONEWS
- p. 63** ALTRI TEMPI
- p. 64** SCAFFALE



68



70

NELL'ORTO **p. 66**

Attenti a quelle due

AROMATICHE **p. 68**

Rosso diavolo: il peperoncino

RICETTE CONTADINE **p. 70**

Il miele

CIBO E SALUTE **p. 72**

Frodi e altro



IDEE, SFIDE E SOLUZIONI PER UNA "NUOVA TERRA"

di: Raffaele Farella

Il viaggio intorno al mondo dei sapori e dei saperi del cibo

Dal 1 maggio al 31 ottobre, Expo 2015 Milano diventerà l'epicentro di una nuova Esposizione universale dedicata al tema: "Nutrire il pianeta: energia per la vita". Come oltre un secolo fa l'Italia si proietterà verso il futuro organizzando un evento universale sulla storia dell'uomo e in questo caso sulla produzione di cibo, nella sua doppia accezione di valorizzazione delle tradizioni culturali e di ricerca di nuove applicazioni tecnologiche. E lo farà attraverso una forma aperta e collaborativa perfettamente in linea con il nuovo significato che l'Esposizione Universale ha assunto nel corso del tempo, coinvolgendo governi nazionali e territoriali, imprese, centri di ricerca e società civile ed un vastissimo pubblico che, visitando l'area di Expo2015, sarà coinvolto in prima persona in percorsi tematici e approfondimenti sul complesso mondo dell'alimentazione, avendo l'opportunità di compiere un vero e proprio viaggio intorno al mondo attraverso i sapori e le tradizioni dei popoli della Terra.

I numeri dell'Expo sono veramente importanti: secondo le stime degli organizzatori all'evento parteciperanno oltre 147 paesi con la presenza di 20 milioni di visitatori, dei quali almeno 3,5 milioni stranieri. Gli investimenti dei paesi partecipanti ammontano a circa un miliardo di euro e gli investimenti pubblici destinati all'evento supereranno 1,3 miliardi di euro; i ritorni attesi per il settore turistico vengono stimati attorno a 4,8 miliardi di euro.

Dei 147 paesi aderenti, una parte costruiranno dei propri padiglioni (self built), i restanti saranno accolti nei cosiddetti cluster, delle aree comuni per la prima volta non organizzate per appartenenze geografiche ma secondo identità tematiche e filiere alimentari. I cluster si svilupperanno attraverso spa-

zi funzionali comuni (mercato, mostra, eventi, degustazioni) e saranno ripartiti in 9 macro-filiere alimentari: 1. Riso, 2. Cacao, 3. Caffè, 4. Frutta e legumi, 5. Il mondo delle spezie, 6. Cereali e tuberi, 7. Biomediterraneo, 8. Zone aride, 9. Isole, mare e cibo.

Spazio alle specificità e ai progetti delle Regioni

L'Expo Milano 2015 rappresenterà quindi per l'Italia un'importante occasione per presentarsi al mondo e creare nuove opportunità di sviluppo e posizionamento internazionale e un ruolo di primo piano all'interno del "Padiglione Italia" - che sarà senz'altro il più visitato dell'Expo - sarà riservato alle regioni italiane, che avranno a loro disposizione - a rotazione - un'area espositiva, un ufficio di relazioni e rappresentanza e un programma personalizzato di incontri per promuovere ed esporre i propri progetti e le proprie specificità competitive, nonché per organizzare attività, eventi e incontri d'affari rivolti alle delegazioni internazionali presenti a Milano durante i sei mesi dell'Expo.

La prospettiva per le imprese e i territori è di promuovere le principali filiere produttive e scientifico tecnologiche legate al cibo, all'agricoltura e all'alimentazione: i prodotti del Made in Italy avranno visibilità sui mercati internazionali, e, in particolare, quelli delle PMI che costituiscono l'ossatura del nostro sistema produttivo.

Ma che cosa avverrà a Milano nei sei mesi di attività dell'Expo? I programmi e le attività si incentreranno su un duplice filone: il primo ambito di attività, eventi ed iniziative sarà dedicato ai visitatori e turisti che accorreranno nell'enorme area espositiva posta tra Rho e Pero. Oltre alle mirabilia presenti nei padiglioni nazionali e nelle aree cluster, i visitatori potranno assistere ad un nutritissimo programma di eventi e

iniziative. Basti pensare che soltanto il Padiglione Italia prevede di ospitare almeno 12 appuntamenti giornalieri per un totale di 2.200 eventi, con oltre 200 mila presenze di pubblico, calcolate solo per gli eventi (escluso cioè il pubblico delle mostre).

Il secondo ambito di attività coinvolgerà gli addetti ai lavori (istituzioni, imprese, organizzazione economiche, enti di ricerca...).

Ogni nazione sarà presente a Milano con un proprio Commissario Nazionale, che organizzerà arrivi e agende di delegazioni istituzionali, imprese, distributori, buyer e ricercatori provenienti dal proprio paese e che sarà responsabile dell'organizzazione di incontri bilaterali per lo sviluppo di partnership e progetti di cooperazione.

La prima tappa di una grande sfida

Una grande opportunità di comunicazione e di promozione verrà offerta in particolare alle comunità produttive di base, agli agricoltori, alle imprese alimentari, alla catena della logistica e della distribuzione, al comparto della ristorazione, ai centri di ricerca e alle aziende.

Si tratta di una grande sfida organizzativa: un sistema multidimensionale con molte interazioni, più livelli di governo, più attori, sia pubblici che privati, che coinvolge la finanza, la comunicazione ed i rappresentanti della società civile.

Il metodo di attuazione di Expo 2015 non può che basarsi sulla cooperazione e sulla capacità di lavorare insieme. Il 2015 non dovrà essere considerato come un traguardo, ma come una tappa di un più ampio percorso che dovrà andare oltre i sei mesi di manifestazione: Expo 2015 rappresenta la più grande sfida organizzativa e di governance che l'Italia si prepara ad affrontare nei prossimi anni.



UNA GRANDE OCCASIONE PER IL SISTEMA TRENINO

Tra poco meno di un anno l'Italia e Milano torneranno ad essere centro del mondo. Expo 2015 sarà l'esposizione universale con il maggior numero di paesi aderenti dall'avvio, oltre un secolo e mezzo fa, di questa tipologia di manifestazioni. Expo 2015 rappresenta una grande opportunità per il nostro Paese, un volano per la nostra economia e una sfida a livello internazionale. Il Trentino ha deciso di essere parte attiva e primaria di questa importante occasione per incrementare la nostra capacità di scambio con il resto del mondo e per far conoscere ed esportare le nostre eccellenze.

Nel mio ruolo di coordinatore del progetto di partecipazione del Trentino, assegnatomi dalla Giunta Provinciale, ho chiesto a Terra Trentina di dedicare uno spazio di rilievo in questo numero al tema dell'Expo. Per far comprendere meglio cosa Expo possa offrire alle imprese trentine e al mondo dell'agricoltura provinciale, il quale avrà una fortissima visibilità nel corso delle 14 settimane di presenza fisica del Sistema Trentino all'Expo di Milano.

Lo sforzo che la Provincia autonoma di Trento si sta assumendo per garantire un adeguato spazio di posizionamento e rappresentazione a Milano è legato proprio all'obiettivo di dare visibilità e opportunità concrete alle tante aziende e operatori che hanno reso il Trentino un modello e buona pratica di sviluppo agricolo-territoriale sul piano internazionale.

Se la domanda chiave posta da Expo Milano è: "È possibile assicurare a tutta l'umanità un'alimentazione buona, sana, sufficiente e sostenibile?", credo che il Sistema Trentino sia in grado di fornire una propria risposta di territorio. Partendo dalla consapevolezza che il Trentino, come e più di altri territori, è stato in grado nel tempo di plasmare una propria peculiare via di sviluppo economico ed agricolo fondata su soluzioni e modelli organizzativi del tutto distintivi e particolarmente efficaci, in grado di corrispondere alle grandi difficoltà connesse al vivere e produrre in montagna e quindi di creare valore territoriale e sviluppo economico.

Su questo assunto fonderemo il nostro biglietto da visita territoriale ad Expo 2015, con l'obiettivo di trasformare questa occasione in un'azione strategica per il marketing e lo sviluppo internazionale del Trentino, utilizzando l'Esposizione Universale come un forte acceleratore per azioni innovative di promozione congiunta dei principali attrattori culturali, turistici ed economici provinciali, così da incrementare la nostra visibilità verso i mercati esteri di maggiore interesse, sia in chiave turistica sia per l'internazionalizzazione del sistema provinciale e delle imprese agroalimentari trentine.

Michele Dallapiccola

*Assessore all'agricoltura, foreste,
turismo e promozione, caccia e pesca*

UN POSTO IN PRIMA FILA PER IL "MODELLO ALPINO"

La rilevanza strategica che Expo 2015 assume per l'Italia è manifestata dal ruolo primario a cui sono state chiamate le regioni e i territori italiani. Non soltanto attraverso una loro diretta partecipazione fisica all'interno del Padiglione Italia ma attraverso un forte coinvolgimento nella costruzione dei contenuti e delle scelte che porteranno a rappresentare l'Italia nei tre piani del Padiglione nazionale. Anche il Trentino è parte attiva di questa importante sfida per il Sistema-Italia. Il sistema provinciale avrà a disposizione una settimana di spazio espositivo (circa 200 mq) collocato all'interno del Padiglione Italia, lungo il Cardo Nord Ovest – la direttrice principale dell'area espositiva - e potrà disporre per sei mesi di un ufficio di rappresentanza dedicato alle relazioni internazionali con delegazioni economiche, istituzionali e di operatori del settore agricolo e turistico.

Render della futura "Piazza Italia" © Nemesi&Partners

Ancor di maggior rilievo è la disponibilità per tre mesi di una delle sette "Piazze per i territori" poste lungo i due principali assi di percorrenza dell'Area Expo2015, il Cardo e il Decumano. Per 12 settimane il Trentino potrà così esporre e promuovere, in uno spazio di fortissima visibilità di circa 75 metri quadri, il meglio della propria offerta territoriale, produttiva e scientifico tecnologica, accogliendo in esso le imprese e i principali attori territoriali attivi nei temi attinenti all'Esposizione Universale. L'opportunità sarà quella di intercettare lungo la direttrice principale di Expo, i flussi che visiteranno il Padiglione Italia, nelle cui adiacenze è posizionata la "Piazzetta Trentino" nonché di utilizzare la Piazzetta e l'ufficio relazioni internazionali come l'hub per attività di internazionalizzazione dedicate a operatori specializzati. In queste settimane un gruppo di lavoro sta definendo i pilastri operativi per l'attivazione di uno specifico progetto di marketing territoriale del Trentino ad Expo 2015, volto ad innalzare ulteriormente la conoscenza/reputazione internazionale del sistema provinciale nel suo complesso e quindi promuovere i principali contenuti di offerta turistica, produttivo-economica e della ricerca connessi ai temi al centro di Expo Milano. Trentino Marketing sta inoltre valutando gli spazi operativi per specifiche azioni promozionali volte ad attrarre alcune selezionate platee turistiche in Trentino. Altro rilevante campo di attività sarà incentrato sullo sviluppo, attraverso i Commissari Nazionali dei diversi Paesi partecipanti, di incontri, workshop e business meeting finalizzati all'avvio di partnership commerciali e tecnologiche.

Ma il programma di attività non riguarderà soltanto Milano. Attraverso un percorso di programmazione partecipata si sta già lavorando affinché i grandi eventi annuali e le principali iniziative di promozione che si svolgeranno a Trento e in Trentino vengano collegate o ripensate in funzione della partecipazione ad Expo2015. Ciò ponendo in connessione, in un unico palinsesto territoriale, l'intera offerta turistica, promozionale e culturale prevista nel 2015.

Altro importante progetto è legato alla costituzione di due luoghi posti nelle immediate vicinanze del Mart e del Muse dedicati a valorizzare, raccontare e promuovere la filiera agroalimentare trentina di qualità. L'opportunità è quella di valorizzare i due principali attrattori culturali del

Trentino quali luoghi-hub di promozione e posizionamento di mercato dei principali prodotti di filiera agroalimentare territoriale e come snodo fondamentale di una rete integrata che consenta una messa in comune di flussi di consumatori e turisti e un arricchimento esperienziale della vacanza. Questo progetto, come gli altri che saranno attivati, tendono ad utilizzare Expo2015 come un acceleratore per progettualità in grado di innalzare l'attrattività del Trentino sui mercati nazionali e internazionali e potenziare l'internazionalizzazione ed il ruolo della filiera agricola trentina all'interno della promozione turistica trentina: non soltanto per i sei mesi dell'Esposizione Universale ma anche e soprattutto al termine del grande evento. (R.F.)



1° anniversario Muse
foto di: Enrico Preto.

CONFERME E NOVITÀ DAL NUOVO PSR

di: **Angela Menguzzato**

Per la programmazione 2014-2020
il Trentino può contare su 310 milioni di euro

Il 9 giugno scorso, presso la Fondazione E. Mach, si è riunito il Comitato di Sorveglianza del PSR per fare l'annuale bilancio della Programmazione; un'importante occasione di confronto fra amministrazione provinciale, Commissione europea, Ministero delle politiche agricole e alimentari e stakeholders che quest'anno, oltre alla chiusura del PSR 2007-2013, ha visto la discussione della Programmazione 2014-2020, di cui daremo qui alcune anticipazioni.

Si avvia, dunque, verso la chiusura il Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 per il quale la Provincia ha impegnato, a fine 2013, ben 253,5 milioni di euro, pari al 91% delle risorse a disposizione (circa 280 milioni di euro) ed erogato pagamenti per oltre 218,6 milioni di euro (78%). Per la maggior parte delle Misure del PSR (ben 11), la spesa pubblica impegnata ha superato il 95% di quella programmata nel settennio, un risultato straordinario che pone il Trentino al secondo posto (subito

dietro la Provincia autonoma di Bolzano) tra le regioni e province autonome italiane per quanto riguarda l'utilizzo dei fondi del PSR. A livello di Asse, le risorse impegnate a fine anno ammontano a 99 milioni per l'Asse 1, a 119 milioni per l'Asse 2 e a 30 milioni per l'Asse 3. Per quanto riguarda l'Asse 4 Leader, nel 2013 è stato aperto il quarto ed ultimo bando. Complessivamente Leader ha riscosso un ottimo successo, raccogliendo in questi anni più di 500 domande, di cui circa la metà am-

messe a finanziamento. A fine 2013, risultano completamente saldate le domande pervenute con il primo e secondo bando, mentre permangono da saldare alcune domande del terzo. La misura che ha avuto maggior successo è stata la 313 "Incentivazione di attività turistiche", fattore che denota come il turismo sia parte integrante del territorio. Fra le iniziative più interessanti ricordiamo la riqualificazione della sentieristica e la riqualificazione dell'antica via delle malghe.

MISURE ATTIVATE CON IL PSR 2014-2020

- 1 -
TRASFERIMENTO DI CONOSCENZE
E AZIONI DI INFORMAZIONE
- 2 -
SERVIZI DI CONSULENZA,
DI SOSTITUZIONE E DI ASSISTENZA
ALLA GESTIONE DELLE AZIENDE AGRICOLE
- 4 -
INVESTIMENTI IN IMMOBILIZZAZIONI MATERIALI
- 6 -
SVILUPPO DELLE AZIENDE AGRICOLE
E DELLE IMPRESE
- 7 -
SERVIZI DI BASE E RINNOVAMENTO DEI VILLAGGI
NELLE ZONE RURALI

- 8 -
INVESTIMENTI NELLO SVILUPPO DELLE AREE FORESTALI E NEL MIGLIORAMENTO DELLA REDDITIVITÀ DELLE FORESTE
- 10 -
PAGAMENTI AGRO-CLIMATICO-AMBIENTALI
- 11 -
AGRICOLTURA BIOLOGICA
- 13 -
INDENNITÀ A FAVORE DELLE ZONE SOGGETTE A VINCOLI NATURALI O AD ALTRI VINCOLI SPECIFICI
- 16 -
COOPERAZIONE
- 17 -
GESTIONE DEL RISCHIO
- 19 -
LEADER

pascolo montano





La riunione del Comitato di Sorveglianza del PSR per l'annuale bilancio della Programmazione.

LA NUOVA PROGRAMMAZIONE

Come anticipato negli scorsi numeri di *Terra Trentina*, l'ammontare delle risorse pubbliche complessive a disposizione per il PSR 2014-20 è leggermente superiore a quello del 2007-13 ed ammonta a 301 milioni di euro circa, di cui 129 a carico dell'UE con il FEASR, 120 a carico dello Stato e 51 della Provincia.

Il ventaglio delle misure che la Provincia intende attivare (tabella a pagina precedente) presenta molte conferme e qualche novità. Fra le conferme troviamo, seppure con alcune modifiche, le misure agroambientali e l'indennità compensativa che saranno rispettivamente le Misure 10 e 13; le misure rivolte ai giovani (Misura 112 del PSR 2007-13) e alla diversificazione (ex Misura 311) confluiranno invece nella Misura 6.

La Misura 4 "Investimenti in immobilizzazioni materiali" riunirà ben cinque misure della precedente programmazione (Misure 121, 123, 125, 323) coprendo dagli investimenti delle aziende agricole a quelli infrastrutturali dei Consorzi di Miglioramento fondiario, Consorzi di bonifica e Comuni, passando per gli investimenti a favore delle cooperati-

ve e delle malghe. La Misura presenta una serie di sottomisure ed operazioni molto articolata che, sebbene da un lato confermi gli investimenti della passata programmazione, dall'altro introduce alcuni forti elementi di novità, per rispondere al meglio alle esigenze emerse dal territorio. Ne è un esempio l'introduzione di un'operazione che consente di recuperare, ai fini produttivi, quelle superfici a vocazione agricola che attualmente sono abbandonate, aumentando così la disponibilità di aree agricole, specie per i giovani agricoltori e per il settore zootecnico.

Fra le novità, oltre alla Misura 17 sulla gestione del rischio che verrà attivata a livello nazionale, troviamo la Misura 2 e la Misura 16.

La Misura 2 promuove servizi di consulenza aziendale, sostituzione e assistenza alla gestione aziendale. La consulenza può toccare diverse tematiche come la gestione dei rifiuti, l'analisi dei suoli, l'applicazione dei criteri di gestione obbligatori e l'informatizzazione aziendale. I servizi di sostituzione, invece vengono offerti per i periodi di assenza del conduttore o di un coadiuvante familiare per motivi di malattia, infortunio, maternità, ecc.

La Misura 16 favorisce forme di cooperazione tra attori diversi per lo sviluppo di prodotti, processi, tecniche e tecnologie innovative applicate al settore agricolo, agroalimentare e forestale, i cui risultati abbiano ricadute economiche, ambientali o sociali. La cooperazione può riguardare: progetti pilota, sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie nel settore agroalimentare e in quello forestale, ecc.

In particolare saranno attivate due operazioni: la prima rivolta a promuovere il dialogo fra imprese agricole e ambiti di ricerca, sia nelle fasi di realizzazione delle ricerche che di trasferimento dei risultati, la seconda volta ad attenuare i problemi ambientali dati dall'elevata frammentazione e dalla piccola dimensione delle imprese, favorendo azioni di ampio respiro con i Progetti territoriali collettivi.

Le misure sono state sottoposte il 17 giugno anche all'attenzione dei componenti del Tavolo Verde che ne hanno apprezzato la portata ed il carattere innovativo. A fine luglio il nuovo Programma è passato quindi nelle mani della Commissione per procedere alla sua approvazione.

DAL "RUSTICO" AL "CICIBECH"

Caprini di montagna, gli "altri" formaggi del Trentino

I caseifici sociali in Trentino che raccolgono il latte di capra sono principalmente due, il **Consorzio Produttori latte delle Valli Trentine Latte Trento** e il **Caseificio Sociale "Val di Fiemme" Cavalese**, ai quali si aggiungono altri caseifici sociali quali il **Caseificio Sociale di Fondo**, che da alcuni anni raccoglie il latte caprino di alcuni allevatori; il **Caseificio Turnario di Pejo**; il **Caseificio Presanella di Mezzana** e il **Caseificio Sociale di Sabbionara**.

Vi sono due tipologie di prodotto in base alla metodica adottata per far avvenire la coagulazione del latte:

- *coagulazione presamica*, ovvero utilizzo di caglio e produzione di formaggi a pasta dura o semidura e stagionati;
- *coagulazione acida*, per produzione di formaggi molli e freschi.

Nei caseifici sociali si utilizza soprattutto il primo metodo, cosicché alla Latte Trento si producono due tipi di formaggio: il **Caprino Rustico** ed il **Fiocco di Capra**. (quest'ultimo a pasta più molle e dalle formelle di dimensioni più piccole), mentre il Caseificio Sociale "Val di Fiemme" Cavalese produce il **Caprino Stagionato**, il **Caprino Dolce**, il **Mini Caprino** e **Caciotta di Capra**, la **Ricotta di Capra** e il **Misto**

Capra. Al caseificio di Fondo invece si producono il **Nostrano di Capra**, il **Cilindretto Fresco di Capra**, ed in più, lo **Yogurt di Capra**.

Le dimensioni delle forme variano dai 10 ai 30 cm di diametro e dal peso di 2 - 3 kg. Possono essere a pasta molle o dura e si prestano ad un relativo periodo di stagionatura.

LA FILIERA CORTA

Una realtà che sta progressivamente prendendo piede è quella delle aziende con caseificio aziendale, presso le quali, oltre alla produzione dei tipici formaggi a coagulazione presamica, si producono ottimi e fantasiosi formaggi a coagulazione lattica, anche perché il latte caprino si presta molto bene a questo tipo di lavorazione, senza l'utilizzo del caglio. L'ottenimento di questi formaggi caprini freschi avviene grazie all'effetto coagulante determinato lasciando il latte ad acidificare a temperature medio basse (18- 20°C) per tempi lunghi (fino a 24 ore) e all'innesto di fermenti lattici.

Il risultato è una cagliata fine, fioccosa, tenera e delicata, e dal sapore acidulo. La coagulazione acida facilita l'ottenimento di formaggi cremosi. Alcuni tipi di formaggio prodotti dall'allevatore secondo questo metodo sono:

Il Caprino Fresco. Si tratta di un formaggio privo di crosta, ottenuto per coagulazione acida, con consistenza asciutta ma soffice. La pasta ha una granulosità molto fine. Il colore è bianchissimo e al naso si percepiscono sentori decisamente aciduli. Si trova anche nella versione aromatizzata con spezie o erbe aromatiche quali erba cipollina e calendula.

La **Caciotta a Crosta Fiorita**. Si presenta con crosta tenera, muffettata, sottile, con pasta morbida dal gusto piacevolmente dolce e soffuse note floreali.

Il Cacioricotta BIO. Le dimensioni delle forme di questo tipo di formaggi sono limitate e il peso varia dai 700 ai 1000 grammi.

Vi sono inoltre tipologie molto cremose cosiddette spalmabili, come ad esempio:

Il Paneto: formaggio fresco a pasta molle che ricorda la cremosità della crescenza.

Lo Spalmi alle erbe aromatiche.

La Caciottina spalmabile BIO, con erba cipollina.

La Ricotta. Prodotta dal siero di latte dopo le lavorazioni, visto il suo molteplice uso in cucina, dall'antipasto al dolce, in svariate e fantasiose ricette,



di: **Michele Dapor**

DUE TIPOLOGIE DI ALLEVATORI

In base alle loro scelte aziendali vi sono due principali tipologie di allevatori caprini: quelli che conferiscono il latte al caseificio sociale e quelli che producono formaggi a seguito di caseificazione aziendale. Solitamente i primi sono detentori di un maggior numero di animali, mentre i secondi riescono a gestire minori quantitativi di latte prodotto, dedicandosi maggiormente alla produzione dei derivati della trasformazione e della commercializzazione.

Val di Fiemme - Produzione formaggio di capra
foto di: Ettore Perazzini
Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A.

di sapore dolce e delicato.

Esistono inoltre formaggi dai nomi che ricordano il luogo dove vengono prodotti o dove pascolano gli animali. È, ad esempio, il caso del **CICIBECH**, prodotto in una malga della Vallarsa. Si tratta di un formaggio erborinato, molto deciso nel gusto, visto l'abbinamento delle note particolari del latte di capra con lo sviluppo delle muffe che favoriscono un gusto armonico dell'insieme.

VENDITA E COMMERCIO DEI FORMAGGI DI CAPRA

La commercializzazione di questi prodotti avviene ad opera dell'allevatore-produttore che, così facendo, chiude il ciclo della filiera corta. I formaggi vengono venduti negli spacci all'interno dei caseifici aziendali, oppure in occasione di mercati locali.

I caseifici sociali invece, oltre alla vendita diretta presso gli stabilimenti di produzione, utilizzano i

canali di mercato offerti dai supermercati e da negozi specializzati nella media e grande distribuzione.

Una cosa accomuna queste due realtà, ovvero la grande richiesta di questi prodotti che supera di gran lunga l'offerta, a testimoniare l'importanza di una nicchia di mercato molto apprezzata ed in via di sviluppo.

PICCOLI ALLEVAMENTI, OTTIMI PRODOTTI

Spesso inseriti nel settore ovicaprino, gli allevamenti di capre da latte sono una realtà a sé stante e nuova per il contesto zootecnico tipico provinciale e suscitano, in questi ultimi anni, un crescente interesse.

Le razze principalmente allevate in Trentino sono:

la razza Saanen (mantello bianco) e la razza Camosciata delle Alpi (mantello fulvo in varie tonalità). Razze di origine svizzera e sottoposte, specialmente in Francia, a forte selezione genetica intesa al miglioramento delle caratteristiche qualitative e quantitative del latte prodotto. Per questo motivo, da questo paese, vengono importati, ogni anno, in Italia, sia riproduttori maschi che ma-

teriale seminale per la fecondazione artificiale. Vi sono poi alcuni allevamenti di razza Bionda dell'Adamello, razza Tingola o razza Mochena, nonché razze meticce.

In media gli allevamenti contano una sessantina di capi, ma alcuni superano i 100 animali in lattazione, cifre sempre molto lontane dalle migliaia di capi delle regioni della pianura italiana o della Francia e dell'Olanda.

Molti allevatori usufruiscono, da qualche anno, di servizi di assistenza tecnica forniti dalla Federazione Provinciale Allevatori e dal Centro Trasferimento Tecnologico della Fondazione Mach, grazie ai quali si stanno facendo enormi passi avanti nella conduzione di questa attività e nell'ottenimento di ottimi prodotti caseari. Le aziende interessate sono infatti sottoposte, mensilmente, ai controlli funzionali, vengono organizzati incontri con tecnici e veterinari, nonché indetti corsi di formazione ad esempio per addetti alla lavorazione e alla trasformazione del latte.

Le produzioni medie per capo si aggirano attorno ai 750 kg di latte in circa 270 giorni di lattazione, con valori di grasso e proteina superiori a 3,1 - 3,3 punti percentuale. ➡

Caprino
foto di: Carlo Baroni
Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A.

"IL NOSTRO CAPRINO"

Testimonianze e interviste raccolte da Lucia Facchinelli

UNA FAMIGLIA TOSCANA A SANT'ORSOLA

UN MASO E 8 CAPRE. LA NUOVA VITA DI VEA

Veà Carpi, toscana doc, trapiantata in valle dei Mòcheni da quasi dieci anni, alleva capre con passione assieme ai suoi tre figli al Mas del Saro, a Sant'Orsola, un posto incantato dove il tempo sembra essersi fermato. A contatto con una natura quasi incontaminata, ha deciso di lasciare un posto fisso, una città (Pisa), e i ritmi frenetici dei nostri giorni, per ritirarsi con il marito e la sua famiglia in montagna, con l'obiettivo di riscoprire antiche tradizioni di coltivazione biologica e di allevamento.

"Una scelta che richiede costante impegno sia fisico che mentale. Talvolta c'è la tentazione di ingrandire, investire nell'acquisto di nuovi terreni, da adibire a pascolo o per coltivare ortaggi in maggior quantità, per riuscire a rientrare almeno delle spese vive, ma alla fine desisto, in nome della tranquillità e dell'obiettivo che mi ero data quando ho lasciato la mia precedente vita in città". "Non sono figlia di allevatori e quindi il primo ostacolo che ho incontrato, scegliendo di allevare le capre, è stato quello di imparare a farlo partendo da zero. Ho studiato le razze, le loro caratteristiche e le loro esigenze, ed ho capito che la più adatta al nostro territorio era quella mochena, fra l'altro oggetto di un interessante progetto di recupero e mantenimento per evitarne l'estinzione. Oggi ho 6 capre di questa razza, una di razza bionda dell'Adamel-

lo e una camosciata. Non producono molto latte, ma ogni giorno ne mungo a sufficienza per fare il formaggio per la mia famiglia. L'idea è quella di allevare per l'autosostentamento, non per vendere né carne né latte o formaggi caprini" Il Mas del Saro è metà di nu-

merose escursioni da parte di turisti, non solo italiani: Veà infatti parla correttamente l'inglese e cura un blog e una pagina facebook molto visitata dai naviganti. Il suo rapporto con gli animali è quasi magico: vive in simbiosi con loro, rispettando i cicli

naturali, chiamandoli con nomi buffi e simpatici. Tra loro c'è "Ragù" un becco scampato alla tavola degli allevatori precedenti, specializzati in questo tipo di pietanza. "Tra le diverse attività che organizzo qui ci sono i laboratori per la panificazione e per imparare a produrre il formaggio di capra, particolarmente digeribile e per questo indicato soprattutto ai bambini intolleranti al lattosio. Spesso arrivano mamme e bambini, segno della grande attenzione verso modalità di produzione antiche, che rischiano di andar perdute e che invece, soprattutto oggi, dove il numero di bambini allergici o intolleranti è in costante aumento, presentano molteplici potenzialità Il latte di capra è oltre tutto particolarmente adatto alla preparazione di dolci al cucchiaio, come budini o creme e quindi ancor più apprezzato."

"Una scelta che richiede costante impegno"



Un piccolo allevatore di capre a Fierozzo;
in basso a destra: prodotti caprini di razza mochena

DIFESI DA DON GUETTI

“Questi Comuni o meglio i poveri di questi Comuni sono irratatissimi coi delegati forestali per l'esagerata diminuzione delle capre e delle pecore. Fecero ricorsi presso le autorità, ma saranno esauditi? Non potrebbe codesto Consiglio (provinciale d'agricoltura pel Tirolo meridionale ndr) interporre validi uffici onde si sospenda questo rigore degno di miglior causa? Lo faccia a bene del povero proletario che già troppo soffre, mentre dovrebbe vivere robusto per lavorare la terra. Il troppo storpia”.

Così scriveva il 18 marzo 1886 don Lorenzo Guetti, firmandosi con lo pseudonimo “Rusticus”, prendendo a cuore le sorti degli allevatori di pecore e capre, penalizzati da una legge forestale che proprio in quegli anni aveva proibito il pascolo vagante, togliendo ai pastori nomadi diritti secolari di utilizzo dei boschi e dei pascoli, e portato di conseguenza ad una drastica riduzione delle greggi. (S.F.)

Da “Le stagioni della solidarietà”/don Lorenzo Guetti, un prete giornalista nell’800 trentino; L. Imperadori - M. Neri - Scuola Grafica Artigianelli, Trento 1980.

IL RITORNO DI TULLIA CORRADI ALL'ALLEVAMENTO

UN GREGGE A LAVARONE IN SOCIETÀ CON IL FIGLIO STUDENTE

“Le prime dieci me le regalò mio marito al mio compleanno e ne fui felicissima. Sono cresciuta in una famiglia di allevatori e dopo il matrimonio non ebbi più occasione di avere animali in casa. Quando decidemmo di riprendere l'allevamento per me e i miei figli fu una gioia: i capretti soprattutto sono molto affettuosi ed è un po' come avere sempre dei bambini piccoli intorno”. Un racconto fatto di emozione e commozione quello di Tullia Corradi, proprietaria di un gregge di circa 60 capre sull'al-

topiano di Lavarone. Il suo è un allevamento stanziale, con le capre ricoverate in una stalla adiacente l'abitazione, con l'intento di spostarle almeno durante la stagione estiva in qualche malga in montagna. Dallo scorso anno, Tullia ha costituito una società con il figlio Riccardo, che ha deciso di abbandonare l'edilizia e frequentare il corso per imprenditore agricolo presso l'Istituto agrario di San Michele all'Adige.

“Ogni giorno mungiamo circa 100 litri di latte e ogni due giorni, mio marito Damiano lo trasforma in formaggio esclusivamente caprino. Abbiamo realizzato un piccolo caseificio in casa, con annesso negozio per vendere i nostri prodotti da febbraio ad ottobre, periodo in cui mungiamo gli animali. Da fine ottobre a gennaio le capre gra-

vide non producono latte e quindi noi finiamo di vendere il prodotto stagionato. Durante l'estate interveniamo ad alcune fiere e feste patronali in zona, ma generalmente vendiamo il caprino solo nella nostra rivendita.”

“Mungo due volte al giorno, al mattino e alla sera. Potendo lavorare il latte in casa senza dover ricorrere al caseificio, inizio verso le 7 del mattino e impiego circa un'ora e mezza. Lo stesso faccio la sera. Durante la giornata prepariamo il pasto, costituito solo da erba medica

e fresca durante la stagione e da fieno prodotto in casa sui nostri prati durante l'inverno. Nel periodo primaverile preparo i capretti da vendere a macellerie della zona o a privati che li prenotano in negozio di anno in anno. Per avere buona carne e buon formaggio, è necessario nutrire in maniera naturale gli animali e garantire loro ottime condizioni nella stalla”.

Ad aiutarla nella conduzione aziendale anche Veronica Foradori, la figlia ventunenne diplomata cuoca e impegnata alla Baita del Neff, a 1600 metri. “Al ristorante dove lavoro utilizzo soprattutto durante la stagione estiva il formaggio caprino, servito fresco in abbinamento ad affettati tipici. È particolarmente apprezzato dai bambini, nonostante il gusto forte e saporito”.

"Abbiamo realizzato un piccolo caseificio in casa, con annesso negozio"



DENIS VINANTE, RESPONSABILE AMMINISTRATIVO

CASEIFICIO SOCIALE VAL DI FIEMME CAVALESE

Il caseificio sociale Val di Fiemme Cavalese è uno tra i pochi caseifici trentini che producono formaggio interamente caprino, e ciò contribuisce a garantire i produttori, i conferitori e soprattutto gli allevatori di capre trentini. Il gradimento e la diffusione tra i consumatori confermano che il prodotto è apprezzato e si presta a molteplici interpretazioni anche in cucina. Nel 2013 il caseificio ha ritirato 70.000 quintali di latte dei quali circa il 4% del totale di capra.

“I conferitori - spiega Denis Vinante, responsabile del caseificio fiemmeso - risiedono tutti in val di Fiemme, fatta eccezione per un allevatore di Monte San Pietro, nel comune di Aldino. La produzione di formaggio caprino, curata dal casaro Paolo Campi, è di circa 5.000 forme all'anno che vengono vendute sia presso lo sto-

"Vogliamo continuare a garantire la presenza di questo tipo di allevamento"

re di Cavalese sia attraverso la rete commerciale del Gruppo Formaggi del Trentino alla quale il caseificio aderisce.”

Diverse le tipologie prodotte: caprino Cavalese, sia dolce che stagionato, il misto capra, le caciotte e la ricotta fresca oltre

ad una limitata produzione di “Formai de fos”, così chiamato perché posto a stagionare nelle fosse naturali site a Mondaino, in Emilia Romagna. “Vogliamo continuare a garantire la presenza di questo tipo di

allevamento e reddito a chi si presta a questa attività. Il caseificio ritira tutto l'anno il latte e cerca di rispondere alla domanda dei consumatori, soprattutto durante la stagione estiva, quando la presenza dei turisti in valle fa letteralmente lievitare la richiesta sia per consumo casalingo sia presso i ristoranti e le strutture ricettive”.



“CE N'ERA UNO IN OGNI PAESE. ERA SPESSO UN GIOVINETTO...”

“Ce n'era uno in ogni paese. Era spesso un giovinetto di 15 o 16 anni, ma c'erano anche caprai più giovani, ragazzini di 10-12 anni e perfino caprai donne o bambine. Il capraio veniva di solito da famiglie che non avevano campagna da lavorare, da famiglie povere e numerose. Ogni capraio aveva il suo bel gregge di capre: dalle 30 alle 100 capre. Prima dell'ultima guerra ce n'erano anche di 200 o 300 capre, gruppi assai numerosi che riempivano le strade del paese al mattino, alle prime luci del giorno. Il lavoro del capraio per l'intera stagione (dal 1° maggio al 30 novembre) veniva messo all'asta.”



Val di Fiemme, Produzione del formaggio di capra
foto di: Davide Grossi, Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A.

in basso a sinistra: Val di Fiemme, Malga Sadole Bambina munge una capra;
foto di: Daniele Lira, Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A.

PAOLO CAMPI, IL CASARO

PERCHÈ IL LATTE DI CAPRA È DIVERSO

La figura del casaro, con le sue competenze e la sua esperienza professionale, è fondamentale per realizzare un buon formaggio caprino. Abbiamo incontrato Paolo Campi, colonna portante del caseificio di Cavalese.

Quali sono le principali caratteristiche organolettiche del latte di capra? E quali quelle del formaggio caprino?

I gusti sono gusti, si sa, ma in generale il sapore del latte di capra è simile a quello vaccino ma con accenti più forti e persistenti, con un leggero retrogusto di yogurt. Gli altri sapori presenti nel latte possono dipendere dal tipo e tenore di cariche microbiche, e ovviamente dall'alimentazione delle capre. Tra i formaggi invece le differenze sono più marcate: i formaggi di capra solitamente hanno odori e sapori più intensi, dovuti soprattutto ad un processo chimico chiamato lipolisi e che consiste nella scissione dei globuli di grasso dove si liberano acidi grassi liberi, cioè acido caprilico, caprinico e capronico, che caratterizzano il retrogusto di "capra" appunto. I formaggi prodotti con il latte vaccino risultano più dolci, anche quelli stagionati, e con un gusto che sa di latte.

Perché il latte caprino risulta più digeribile di quello vaccino?

"La composizione del latte caprino è simile a quella del latte vaccino: acqua 87% proteine 3.5% grassi 4% zuccheri 4.5% la caratteristica principale di questo latte è data dalla presenza di aminoacidi a catena corta, quelli che vengono assorbiti subito dall'intestino anziché venire metabolizzati normalmente. È proprio questo processo che permette di rendere tale latte più digeribile. È particolarmente indicato per i bambini grazie ad un elevato contenuto di vitamine, sali minerali, proteine che lo rendono meno allergizzante."

Come si lavora il latte caprino? Quali attenzioni dal punto di vista igienico sanitario?

"La lavorazione del latte caprino richiede attenzione particolare, produce cagliate poco consistenti, difficili da spurgare, e non si prestano ad essere portate ad alte temperature: è per questo che si predilige produrre formaggi freschi: Produrre formaggi di capra stagionati di qualità è molto difficile perché, come dicevo, una forte lipolisi durante la maturazione può dare al formaggio aromi e sapori distorti, nel peggiore dei casi sgradevoli. Dal punto di vista igienico sanitario vanno adottate tutte le normali precauzioni previste dal disciplinare provinciale."

Maggiore tolleranza al latte di capra: moda o realtà?

"La mia esperienza mi porta a dire che la tolleranza al latte caprino sia superiore in quanto sempre più mamme mi chiedono latte di capra per i loro bimbi, probabilmente perché la caseina alfa 1 che è la responsabile delle intolleranze è presente in quantità minime. La maggiore digeribilità è dovuta al minor contenuto di lattosio (-1%) rispetto al latte vaccino.

Era il sovrastante - il presidente della società composta da proprietari di capre di ogni paese - a bandire l'asta e ad aprire le offerte scritte. All'asta le offerte scritte venivano sempre presentate da un capo famiglia, che era quindi responsabile del lavoro, ma questi poi affidava l'incarico a uno dei suoi figli. Solo nei primi giorni il capo famiglia portava il gregge al pascolo e prendeva con sé il figliolo al quale insegnava il mestiere." (S.F.)

Da "La fata Gavardina" ricordi dell'era contadina in Valle di Ledro di Delio Brigà Publprint Editore (1989)



Cresce la collaborazione con la Russia

L'immagine del Trentino in Russia "viaggia" attraverso i nostri prodotti, come vini e formaggi, generando un indubbio ritorno in termini turistici. Ne è convinto l'assessore provinciale al turismo e agricoltura Michele Dallapiccola che il 18 luglio scorso ha incontrato il Console onorario della Federazione russa per il Trentino-Alto Adige Bernhard Kiem, che ha tra l'altro affermato come fra Trentino e Russia vi sia un enorme potenziale economico da sviluppare.

I rapporti commerciali e turistici fra Russia e Trentino sono in forte espansione. Un dato su tutti: nel 2012 sono stati oltre 32.000 i turisti russi che hanno raggiunto il Trentino contro i 4.000 del 2003. Forte è poi la presenza sui mercati della Russia di alcuni prodotti agroalimentari trentini, ed in generale le esportazioni dalla provincia di Trento si sono caratterizzate per un andamento in costante crescita, con il record, raggiunto nel 2012, di oltre 72 milioni di euro di beni e servizi esportati.

All'incontro era presente anche Sergio Paoli, direttore di Latte Trento. L'azienda sta cercando di ottenere le certificazioni necessarie ad avviare la commercializzazione in Russia di alcuni prodotti caseari, che sono stati richiesti direttamente da alcune catene di distribuzione. Il Console ha promesso al riguardo un interessamento per cercare di sbloccare la situazione

Il calendario delle vendemmie

La Giunta provinciale ha definito il calendario dei periodi vendemmiale e delle fermentazioni per la campagna vitivinicola 2014/2015.

Il periodo entro cui possono avere luogo le operazioni di raccolta delle uve destinate alla vinificazione inizia, per la provincia di Trento, il 1° agosto e termina il 30 novembre, con la proroga al 31 dicembre per le uve destinate alla preparazione dei "vini ottenuti da uve appassite" e dei "vini di uve stramature" nonché dei vini aventi diritto alla menzione "vendemmia tardiva".

Il periodo entro cui possono avere invece luogo le fermentazioni e le rifermentazioni inizia il 1° agosto e termina il 31 dicembre.

Le fermentazioni spontanee che avvengono al di fuori del periodo indicato devono essere immediatamente comunicate all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari

E' vietata qualsiasi fermentazione o rifermentazione al di fuori del periodo stabilito, fatta eccezione per quelle effettuate in bottiglia o in autoclave per la preparazione dei vini spumanti, dei vini frizzanti e dei mosti parzialmente fermentati frizzanti, nonché per quelle che si verificano spontaneamente nei vini imbottigliati.

Il divieto non si applica alle fermentazioni per la preparazione di vini tradizionali derivanti da uve sottoposte ad appassimento, purché effettuate entro i seguenti periodi:

- fino al 30 aprile 2015 per i "vini ottenuti da uve appassite", i "vini di uve stramature" ed i vini "vendemmia tardiva";
- dal 1° febbraio 2015 al 30 aprile 2015 per il vino D.O.P. Trentino "Vino Santo";
- dal 1° marzo 2015 al 30 aprile 2015 per il vino D.O.P. Trentino Superiore "Vino Santo".

Un Trentino più competitivo con la riforma del turismo

Coordinamento, semplificazione, innovazione. Queste le parole d'ordine alla base del disegno di legge di riforma del turismo trentino, approvato il 14 luglio scorso dalla Giunta provinciale, su proposta dell'assessore Michele Dallapiccola. Si prevede l'adozione di una logica di programmazione strategica integrata fra Trentino Marketing e le APT di ambito. Il prodotto turistico dovrà essere costruito in funzione della sua successiva commercializzazione sui mercati. Nel disegno di legge sono previste alcune modifiche ad altre leggi provinciali di settore che permetteranno di rafforzare sul mercato la competitività dell'offerta trentina. Per gestire un'agenzia di viaggio basteranno i requisiti di onorabilità e un'assicurazione che garantisce il turista.

La nuova normativa interviene innanzitutto definendo con chiarezza il ruolo della società di marketing territoriale del Trentino, per la quale è stata costituita a fine giugno la newco Trentino Marketing srl. La nuova società, alla quale la Provincia affida il compito di spingere ancor più sull'acceleratore della promozione integrata del territorio, valorizzandone le tante eccellenze ambientali, culturali ed enogastronomiche, ha un amministratore unico, individuato nella figura di Paolo Manfrini, capitale sociale di 20 mila euro, controllata al 100 per cento da Trentino Sviluppo e personale ridotto, meno di 60 persone, tutte focalizzate sulla promozione turistica. Maggiore ordine



su compiti e funzioni verrà immesso anche nel sistema delle APT e dei Consorzi, che opereranno secondo una strategia condivisa a livello "Trentino", non occupandosi di tutto ma della valorizzazione delle risorse turistiche del proprio ambito.

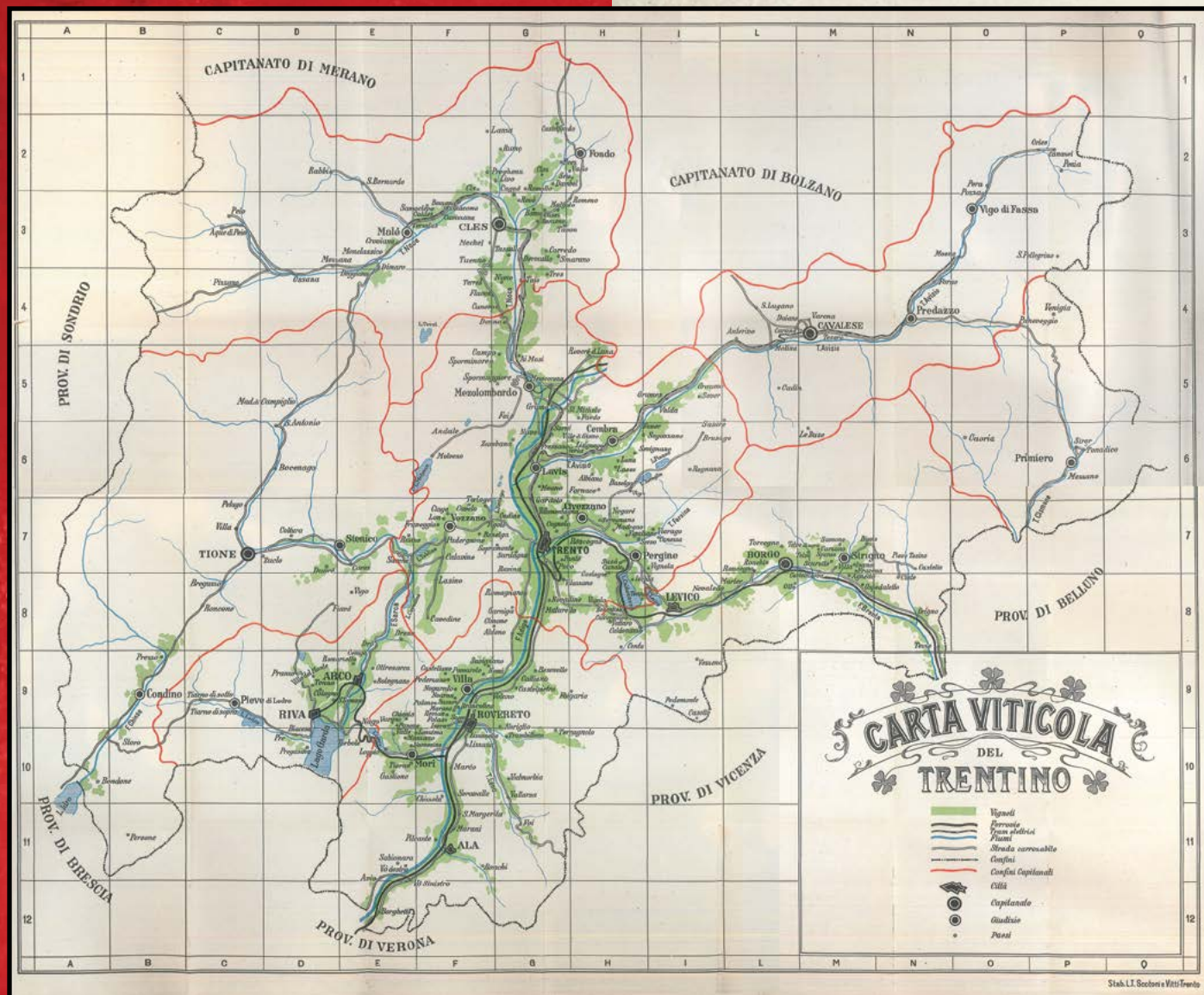
Vi sarà anche maggiore condivisione nelle decisioni relative all'utilizzo delle risorse per la promozione, unitamente a criteri che possano premiare chi fa buoni risultati e aiuto a chi deve crescere. L'attività di marketing sarà orientata verso progetti strategici su scala provinciale, tra questi verrà rafforzato il ruolo della Trentino Guest Card, che sarà unica quanto a piattaforma tecnologica ed organizzativa ma declinabile per ambito quanto ai contenuti di servizio. Nel disegno di legge sono previste alcune modifiche ad altre leggi provinciali di settore (impianti a fune, agenzie di viaggio, rifugi e sentieri alpini) che permetteranno di rafforzare sul mercato la competitività dell'offerta trentina.

Premio Ambiente Euregio: 6° edizione al via

Ha preso ufficialmente il via la 6a edizione del Premio Ambiente Euregio Tirol-Alto Adige-Trentino 2014. Il Premio è un progetto comune dell'Abteilung Umweltschutz/ Tirol, dell'Agenzia provinciale per l'ambiente/Alto Adige, Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente/Trentino e la Transkom Sas. L'obiettivo perseguito da questo bando di concorso è quello di sensibilizzare e motivare ad una tutela dell'ambiente attiva ed altresì quello di incentivare l'innovazione nel settore ambientale. Il premio consente, altresì, alle imprese di presentare i progetti innovativi sviluppati ed offre a singoli privati la possibilità di proporre idee per concretizzare misure di tutela ambientale. Le pagine internet ufficiali con il bando si trovano all'indirizzo www.transkom.it/premio-ambiente

S P E C I A L E

I VINI DELL'IMPERO



Carta Viticola del Trentino risalente al 1901
(per gentile concessione di Paolo Girardi)

Il vigneto trentino
nel periodo asburgico
Quando alla corte di Vienna
si beveva il "Tiroler Gold"

Vignaioli senza frontiere

I vini dell'Angelo

"Le mie reliquie"



IL VIGNETO TARENTINO NEL PERIODO ASBURGICO

a cura della Fondazione
Museo storico del Trentino,
Alessandro de Bertolini



Nel suo "saggio di geografia fisica e di antropogeografia" sul Trentino, Cesare Battisti offriva un quadro dettagliato sulla viticoltura nel Tirolo di lingua italiana ai tempi dell'impero d'Austria-Ungheria. Il geografo trentino scriveva nel 1898: "Varie sono le qualità dei terreni coltivati a vite nel Trentino e generalmente adatte. Sulle colline della Val di Adige vicino ai terreni prevalentemente calcarei non mancano i porfidici e i granitici. A Isera, presso Rovereto, e a Maderno, presso Trento, s'hanno dei terreni basaltici, utilissimi al progresso della vite. Nella pianura atesina i terreni alluvionali sono ricchi di sottostrati nei quali filtra l'acqua e giova alle viti nella stagione estiva; coltivati a vite sono ancora i terreni schisto-granitici della Valsugana e quelli marnosi dell'Anaunia". Nel testo, tratto dalla sua tesi di laurea, Battisti descrive i tipi di terreni adatti alla viticoltura e la disposizione delle vigne sui fondovalle e nelle zone di bassa montagna. "La vite nel Trentino - prosegue - si eleva fino a 700 metri e in qualche punto fino a 900. Le condizioni atmosferiche del Trentino non sono adatte alla coltivazione della vite, non già perché si abbiano geli, ma perché la distribuzione della pioggia è ad essa sfavorevole, specie nel momento della maturazione. La fioritura della vite di solito si ha fra il 1 e il 20 giugno e la vendemmia fra il 1 e il 7 ottobre".



Cannone italiano fra i vigneti durante la Prima guerra mondiale in località Fontana a Cazzano
foto tratta da "Una vita per la terra", Cantina sociale Mori Colli Zugna

Gli Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia

Risalenti al secolo XIX, altre fonti ci parlano del paesaggio vitato in Trentino nel periodo asburgico. Gli Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia raccontano con dovizia di particolari la presenza di viti sul territorio: "La vite si coltiva colla potatura, sarchiatura, soffossature e qualche volta coll'ingrasso. Le viti si raccomandano al palo secco; si lascia però nè filari qualche albero verde perchè resistino alla forza de venti. Le specie più comuni sono bianca-nosiola, garganegra, peverella, paolina, vernazza, ecc."

La citazione risale al 1811, periodo in cui vengono pubblicati gli Annali, appena prima dell'annessione del Trentino all'Austria. Gli Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia sono stampati in 22 volumi tra il 1809 e il 1814. Nel 1810 il Trentino appartiene al Dipartimento dell'Alto Adige nella compagine del Regno d'Italia napoleonico. Per questo viene interessato dalla compilazione degli Annali. Tra il 1809 e il 1814 i volumi degli Annali sono redatti mediante stesura di minuziose inchieste intorno allo stato dell'agricoltura locale con l'invio di questionari ai

quali rispondono possidenti, funzionari e agronomi trentini.

Il quadro che emerge è quello di un Trentino non molto diverso dalla situazione dei secoli precedenti, con grande prevalenza del settore primario e scarse tracce di insediamenti artigianali e manifatturieri. Gli Annali rappresentano la prima rassegna di agronomia italiana di dignità europea. Sono ricchi di saggi di climatologia, botanica applicata, geografia economica e demografia. Nei testi sul Trentino, diversi e interessanti sono i riferimenti alla viticoltura.



Il passaggio del Trentino all'Impero d'Austria

La compilazione degli Annali coincide con la fine dell'età napoleonica, uno tra i periodi più turbolenti che la storia ricordi: tra il 1797 e il 1812 si succedono in Trentino ben nove differenti forme di governo: 4 austriache, 4 francesi, 1 bavarese. Sul finire della parentesi napoleonica, in pieno clima di restaurazione a pochi mesi di distanza dal Congresso di Vienna (1815), il 3 giugno del 1814 l'Austria ottiene dalla Baviera la cessione del Tirolo che viene resa nota con proclama il 3 luglio. Come porzione della Contea principesca del Tirolo, istituita ufficialmente nel 1815, il Trentino fa parte da questo momento e fino alla fine della Prima guerra mondiale dell'impero d'Austria (impero d'Austria-Ungheria dal 1867 in poi).

Per opera di autori, viaggiatori e compilatori del passato, altre testimonianze interessanti descrivono il paesaggio vitato del Trentino nel periodo asburgico. Tra le più stimolanti, le note di Carlo Perini, tratte dal "Saggio

di statistica agraria del Trentino dell'anno 1870" ("Cenni sullo stato fisico agricolo del Trentino"). Sui vitigni locali, si esprimeva così Perini: "Il terreno scagioso e leggero dei nostri colli calcarei si presta molto bene alla

coltivazione della vite, perché questa pianta sarmentosa ama un suolo soffice per serpeggiare colle radici. Sarebbe da raccomandarsi ai solerti viticoltori che escludessero dalla coltivazione delle colline i cereali che esigono molto concime e terreni argillosi, e pregiudicano alla prospera vegetazione delle viti. È degno d'imitazione l'esempio dato da alcuni agronomi che incominciarono a introdurre il metodo di trattare la vite secondo il sistema francese mantenendola a basso costo con un solo tralcio sostenuto da filo di ferro, e dedicando tutto il suolo alla esclusiva coltura del vigneto. La viticoltura reclama un altro urgente provvedimento del quale non si può aspirare al perfezionamento dell'enologia ed è la scelta della qualità delle viti".

Zappatura di un nuovo impianto di viti americane.

Foto tratta da: "La viticoltura e l'enologia nel Trentino" Trento 1922



Tirolo Italiano e Tirolo Tedesco: la disputa sul commercio di vino

Ma la tradizione del vino in Trentino ha origini antiche. La produzione destinata al commercio, anche extra regionale, ha le sue prime esperienze già in età romana.

Concluso il medioevo, significativa è l'esperienza della cosiddetta "transazione ferdinanda", del 1529. Le dispute sul commercio del vino tra i territori del Tirolo di lingua italiana e il Tirolo di lingua tedesca hanno infatti una tradizione secolare. Tra la fine

del '400 e il '500, i territori tirolesi a nord di Trento avevano interesse a bloccare le esportazioni di vino trentino per limitare la concorrenza oltre il Brennero.

La transazione ferdinanda rappresenta il riferimento normativo vincolante per dirimere questo tipo di contese. Il documento, concesso dall'arciduca Ferdinando alla città di Trento nel 1529, permetteva l'esportazione dei vini trentini verso i mercati settentrionali oltre il

Brennero garantendo il passaggio in territorio tirolese delle merci per periodi determinati (dal 23 settembre al 23 aprile) e una quantità annua di vino pari a 650 carri (circa 2.600 ettolitri). Il documento soddisfaceva i commercianti della città, ma non quelli delle altre valli trentine, alle quali non era stato esteso il privilegio. Due secoli più tardi, nel 1721 l'imperatore Carlo VI conferma i contenuti della transazione ferdinanda


del 1529, ma, sollecitato dalle richieste pressanti dei commercianti trentini, concede alla città di Trento l'esportazione di ulteriori 2.400 ettolitri di vino annui. Il totale delle esportazioni ammesse raggiunge così i 5.000 ettolitri all'anno: una quantità quasi doppia rispetto a quella prevista nell'accordo di due secoli prima, quando l'arciduca Ferdinando aveva statuito il tetto massimo dei 2.600 ettolitri.



L'Atlas Tyrolensis

È in epoca asburgica, infatti, che il commercio di vino assume dimensioni rilevanti. Nel corso del '700 i mercati mitteleuropei influenzano già notevolmente la vitivinicoltura trentina e la coltivazione della vite è un elemento che caratterizza anche visivamente il territorio. Tracce di questo si riscontrano nella

cartografia. Nell'Atlas Tyrolensis – la prima mappa del Tirolo basata su una misurazione geodetica – gli autori Peter Anich e Blasius Huber adoperano oltre 50 simboli per rappresentare il territorio. Qui, i vigneti sono raffigurati con una radice tortuosa. La mappa è realizzata nel 1774. Si tratta di uno dei più

importanti lavori cartografici internazionali del XVIII secolo. In virtù del tipo di scala utilizzato, della precisione e della dimensione del territorio considerato (la contea Tirolo inclusi i principati di Bressanone e di Trento), il documento costituisce la prima mappa unitaria di un paese europeo. 

Aquila Tyrolensis (Innsbruck 1620, Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum)

QUANDO ALLA CORTE DI VIENNA SI BEVEVA IL "TIROLER GOLD"

di Tommaso Iori



Poco tempo fa, i ricercatori della Fondazione Edmund Mach hanno recuperato due vecchie varietà di vite, un tempo coltivate in Trentino, provvedendo in seguito ad iscriverle al Registro nazionale delle varietà di vite idonee alla produzione di vino. E così, dopo la Casetta, il Gropello di Revò, il Lagarino, la Verdealbara, il Maor, la Paolina, il Saint Laurent, il Centro di Ricerca e Innovazione di San Michele ha recuperato la Biancaccia e la Rossetta di Montagna. Sono nomi che ai più giovani diranno poco o nulla: ma erano vitigni, questi, che fino ad un secolo fa – o poco più – rendevano i vigneti trentini un caleidoscopio di varietà diverse. Queste varietà, così come molte altre, sono andate lentamente scomparendo: da un lato oidio, peronospora e flossera, dall'altro i mutamenti politici e le tendenze lunghe del mercato hanno profondamente trasformato la piattaforma ampelografica trentina. Tra i momenti di svolta più significativi, nella storia della viticoltura trentina, la Grande Guerra rappresenta certamente un passaggio di notevole importanza. Essa, per diverse ragioni, si caratterizza come una frattura: diversi fattori, infatti, concorrono in quegli anni alla radicale trasformazione del sistema vitivinicolo in Trentino.



L'agricoltura trentina ai tempi dell'impero in questa fotografia e in quelle della pagina a fianco del Fondo Famiglia Lunelli

sotto: Edmund Mach, primo direttore dell'Istituto agrario di San Michele



Inanzitutto, la distruzione di molti vigneti nei territori sul fronte di combattimento. In secondo luogo, le mancate cure del periodo bellico: con gli uomini arruolati e i civili internati lontano dal fronte, la produzione vitivinicola subì un tracollo negli anni tra il 1915 e il 1918, con gravi e spesso irreversibili conseguenze anche nel periodo successivo. Ma soprattutto furono le mutate condizioni politiche a condizionare le traiettorie dello sviluppo di questo settore: con l'annessione al Regno d'Italia, il Trentino passa da regione meridionale di un grande impero mitteleuropeo a territorio settentrionale di una nazione

ricca di territori vitivinicoli caratterizzati da condizioni climatiche e morfologiche ben più favorevoli alla produzione di grandi quantità di vino. Fino al 1914 i vigneti in Trentino si estendevano su di un'area di circa 18mila ettari, e il Consiglio provinciale dell'Agricoltura di Trento nel 1922 poteva scrivere che il sistema vitivinicolo "nell'anteguerra era giunto a tale grado di sviluppo, da rappresentare uno dei principali fattori del benessere economico della regione": dopo la guerra, la superficie vitata risulta quasi dimezzata e praticamente scompare da alcune valli trentine.

Eppure non è una storia li-

neare, quella della viticoltura trentina nei lunghi secoli trascorsi all'interno dei confini dell'Impero. Se è vero che la produzione di vino destinata al commercio, anche extra regionale, ha le sue prime esperienze già in età romana, e che in epoca asburgica tale commercio assume dimensioni rilevanti, è altrettanto vero che il sistema vitivinicolo trentino soffre ancora nel XIX secolo di una generale condizione di arretratezza: la viticoltura era praticata su larga scala in forme promiscue, che vedevano alternarsi – tra i filari delle vigne – ortaggi, cereali, prati da fieno, in modo da garantire la sussistenza della famiglia contadina. Una necessità,



LA VITICOLTURA TRENTINA PRIMA DELLA GRANDE GUERRA. TRA ARRETRATEZZA E MODERNIZZAZIONE, LE GRANDI TRASFORMAZIONI DEL XIX SECOLO

questa, legata all'asimmetria dei rapporti di mezzadria, molto diffusi in Trentino, che imponevano al mezzadro di diversificare la produzione per assicurare, oltre alla quota al padrone dei campi, il sostentamento del nucleo familiare. L'Ottocento fu un secolo di crisi e di rinascite. Da un lato la diffusione delle malattie e dei parassiti della vigna (nel 1851 compare l'oidio, nel 1883 la peronospora); la crisi economica e demografica nella seconda metà del secolo; l'avvio di migrazioni di massa delle popolazioni rurali e la progressiva scomparsa della viticoltura dalle valli laterali. Dall'altro, lo sviluppo dei primi tentativi di modernizzazione del sistema vitivinicolo: la nascita delle Società Agrarie (la prima nel 1866) e del Consiglio provinciale di Agricoltura (1881); la fondazione della scuola agraria con annessa stazione sperimentale, nel 1874, a San Michele; le opere di regimazione del fiume Adige e del Noce, i principali corsi d'acqua della pianura, che permettono lo sfruttamento agricolo di territori prima paludosi e oggetto di continue esondazioni.

Negli anni '80 del XIX secolo, gli ettari vitati in Trentino aumentano da 2100 a 6255. A questo vero e proprio "boom"




contribuirono altri fattori rilevanti: la crescente domanda di vino trentino in Austria, legata all'epidemia di fillossera che aveva colpito le regioni ungheresi e austriache (in Trentino arrivò solo nel 1907), e il miglioramento delle condizioni commerciali grazie all'apertura del valico del Brennero e alla costruzione della Ferrovia. Il principale "cliente" del Trentino era senza dubbio l'esercito imperial-regio: le imponenti commesse statali furono un forte stimolo allo sviluppo vitivinicolo, per dare risposta alla domanda di un vino leggero, poco alcolico e soprattutto economico, funzionale al sostentamento quotidiano delle forze armate della Duplice Monarchia. Ogni giorno, oltre a cibo e tabacco, un soldato austro-ungarico riceveva mezzo litro di vino.

Le zone di maggiore produzione erano la Vallagarina, la Rotaliana e la Valsugana: quest'ultima subì più di tutte il trauma della Prima Guerra Mondiale, tanto da diventare una zona del tutto marginale in termini di produzione

vinicola. Ma in Trentino si affermavano già allora anche alcune nicchie di eccellenza: il Vino Santo della Valle dei Laghi partecipava già alle mostre internazionali, e il Teroldego compariva come Tiroler Gold alla corte viennese. Curioso che la Negrara, poi scomparsa del tutto dai vigneti trentini, fosse ritenuta dai tecnici di San Michele adatta alla produzione di "vino fino da bottiglia".

Non è un caso, dunque, che proprio in quegli anni nascano in Trentino le prime Cantine Sociali, a Revò, Riva del Garda e Borgo Valsugana (1893): elemento singolare, perché sono località, queste, che hanno nel tempo perso la loro vocazione vitivinicola. Fu la necessità di fare fronte comune, per sviluppare la produzione in modo più efficiente e razionale a fronte dell'aumento della domanda, che spinse i contadini ad unirsi in forme cooperative. Domanda crescente che veniva soddisfatta anche da decine di cantine private, che raccoglievano e vinificavano anche le uve dei piccoli contadini.

Si è fatto cenno all'Istituto Agrario di San Michele, che nacque nel 1874 su un modello che ricalcava precedenti esperienze come quella prestigiosa di Klosterneuburg (Vienna). Obiettivo dell'Istituto, fin da subito, fu la crescita qualitativa del settore vitivinicolo, attraverso la formazione di viticoltori e tecnici e la razionalizzazione della coltivazione e della produzione di vino. Sotto la guida di Edmund Mach, l'Istituto ebbe un ruolo di primo piano nella lotta alle infezioni della vite, in particolare nella campagna antifillosserica: ma uno degli obiettivi principali di Mach fu l'introduzione di varietà miglioratrici provenienti dalla Germania, dall'Austria-Ungheria e dalla Francia, per arricchire un patrimonio già ampio, ma non ricchissimo di varietà qualitative: fu in quegli anni, dunque, che arrivarono in Trentino vitigni a bacca rossa come la Franconia, il Saint Laurent e il Portoghese, oggi praticamente scomparsi nel nostro territorio, ma simboli ancora attuali della viticoltura mitteleuropea. 

VIGNAIOLI SENZA FRONTIERE



Ci sono luoghi tra i quali, nel corso della storia, si sono create relazioni durature. Le vicende di molti territori mitteleuropei - dal Trentino alla Boemia, dal Tirolo all'Ungheria - sono state scandite dalla lunga stagione dell'Impero austro-ungarico, mondo complesso dalle molte lingue, religioni e culture. E dai molti vini. Se i confini degli Stati sono - come scriveva Fernand Braudel - "leggere vesti di Arlecchino", cangianti e permeabili, è inevitabile che saperi e culture li travalichino da sempre. Spesso segni fragili, talvolta tracce profonde e distinguibili, che tra le pieghe della storia hanno definito le identità dei territori e delle comunità. Il 2014 è il primo anno del Centenario della Prima Guerra Mondiale. È trascorso un secolo da quando la follia del primo conflitto mondiale ha lacerato l'Europa, e l'Europa di mezzo in modo particolare. Le mappe sono cambiate, sono sorti confini che sembravano inviolabili, ma che prima una nuova logica di guerra e poi la necessità della pace e la costruzione di un'Europa dei popoli hanno mostrato in tutta la loro inconsistenza.



La rassegna dei Vini Imperiali al Casinò di Arco
Fotoservizio: Giovanni Cavulli.

Da qui è nato l'evento "Vignaioli senza frontiere. I vini del vecchio impero dal Trentino alla Mitteleuropa", mostra-mercato dei Vignaioli del Trentino svoltasi ad Arco il 7 e 8 giugno scorsi. L'evento è stato organizzato dall'Associazione Vignaioli del Trentino, che raccoglie oltre settanta produttori vitivinicoli privati, e da Imperial Wines, associazione che a partire da un viaggio in bicicletta tra il Trentino e la Moravia da ormai due anni lavora nell'ambito del vino e

del territorio viticolo trentino e mitteleuropeo. Alla manifestazione di Arco hanno dato il patrocinio la Provincia Autonoma di Trento, la Regione Trentino - Alto Adige/Sudtirolo e il Comune di Arco, mentre tra i partner figurano la Federazione Italiana dei Vignaioli Indipendenti (FIVI), la sezione trentina dell'Associazione Italiana Sommelier (AIS) e Ingarda.

La vite e il vino sono potentissimi descrittori di territorio e di storia. La vite, con le sue radici ancorate alla terra;

la vite che ogni anno si rinnova al ritmo delle stagioni e assecondando l'originale intervento dell'uomo: la mano del vignaiolo, le sue scelte in campagna e le sue competenze in cantina, nella trasformazione dell'uva.

Storia, territori, viti, vini e vignaioli. Con questi ingredienti i Vignaioli del Trentino hanno voluto rilanciare la promozione del loro lavoro, in occasione del Centenario dello scoppio della Grande Guerra: una ricorrenza che, al netto delle nostalgie e del





AL CASINÒ DI ARCO LA RASSEGNA DEI VINI DEL VECCHIO IMPERO DAL TRENINO ALLA MITTELEUROPA

folklore militarista, può e deve rappresentare l'occasione per aprire gli orizzonti e ricominciare a guardare con attenzione e curiosità alle esperienze di quei territori che hanno condiviso, per secoli, un comune percorso con il nostro Trentino.


Per questo ad Arco erano presenti più di sessanta vignaioli provenienti da ogni angolo della Mitteleuropa: dal Trentino, dal Südtirol, dall'Austria, dalla Repubblica Ceca, dall'Ungheria, dalla Slovenia e dal Friuli. Tutti riuniti nella cornice del Casinò municipale con l'obiettivo di riscoprire attraverso il vino le tracce di una storia comune, di paesaggi rurali, di culture diverse, di fatica. Al centro della scena il vignaiolo quale interprete privilegiato delle specificità territoriali ed elemento di raccordo tra territori diversi: il vignaiolo/contadino che, con il suo lavoro nei campi, costruisce e conserva il paesaggio culturale; il vignaiolo/vinificatore che trasmette la tradizione e la "tradisce", la consegna cioè al suo presente, traducendola, pronta per andare avanti opportunamente riadattata alle necessità del nuovo; il vignaiolo/commerciante, che attraverso il suo prodotto racconta il Trentino e la sua unicità, esportandone un'immagine coerente con il territorio.

L'evento di giugno al Casinò di Arco ha rappresentato la tappa conclusiva di un percorso lungo un anno e ricco di eventi: con Ferdinando Sciana, uno dei più grandi fotografi italiani, si è discusso di come le nuove tecnologie possano promuovere un modello di



comunicazione territoriale autentico, diverso da quello imperante al tempo dell'indigestione digitale; con Angelo Gaja, i cui ricavati dell'evento sono stati interamente devoluti al Punto di Incontro di Trento, si è parlato dell'Italia dei territori e dei vignaioli; con la Fondazione Edmund Mach si sono raccontati ed assaggiati i vini autoctoni e le varietà storiche del Trentino, dalla Nosiola alla Gropello; con la Fondazione Museo Storico si sono ripercorse le tappe di una storia recente a cent'anni dalla lacerazione della prima guerra mondiale e a fronte del rischio continuo del rinserramento e della chiusura.

Tutti gli eventi, e la due giorni

di Arco in particolare, hanno avuto una grande cornice di pubblico, a dimostrazione del grande interesse che esiste verso il mondo del vino ed in particolare del vino quale narratore di storie, culture, genti e territori. Per gli organizzatori il successo rappresenterà sicuramente l'occasione per immaginare, lungo tutto il centenario, nuovi eventi di conoscenza, pace e fratellanza. 



PER SAPERNE DI PIÙ:

<http://imperialwines.org/>

<http://www.vignaiolideltrentino.it/>

<http://www.propostavini.com/aree-di-lavoro/area-ricerca/vini-dell-angelo>

<http://www.propostavini.com/aree-di-lavoro/area-ricerca/vini-dell-impero>

<http://www.fmach.it/Servizi-Generali/Editoria/Antichi-vitigni-del-Trentino>

<http://www.fmach.it/Comunicazione/Ufficio-stampa/Comunicati-Stampa/>

[La-storia-agricola-trentina-dal-1883-al-1915-in-un-clic](#)

I VINI DELL'ANGELO

DAI VITIGNI ANTICHI NUOVE
OPPORTUNITÀ DI SVILUPPO LOCALE



Se c'è una persona che ha dedicato impegno e risorse al recupero e alla valorizzazione dei vitigni storici trentini, questo è Gianpaolo Girardi, titolare di Proposta Vini, da molti conosciuto come "l'archeologo del vino". Fin dagli anni Ottanta, Gianpaolo ha iniziato un lavoro capillare su tutto il territorio, cercando di scovare nei vigneti i "fossili" di una viticoltura antica, che rischiava di scomparire nel silenzio. Nasce così nel 1988 il progetto "Vini dell'Angelo", un progetto che valorizza la biodiversità viticola trentina e che accomuna una quindicina di appassionati produttori decisi a recuperare quei vitigni antichi, spesso volutamente dimenticati, che erano coltivati nel Trentino asburgico fino alla caduta dell'impero. Varietà come il Lagarino bianco, Maor, Peverella, Casetta, Negrara, Rossara, Pavana, lo stesso Gropello di Revò ed altri ancora. Alcuni di questi vitigni antichi, grazie al supporto della Fondazione Mach, sono stati (re)iscritti nel Catalogo Nazionale delle Varietà di Uva da Vino ed hanno dato luogo alla produzione di vini unici e di "territorio", capaci di riservare autentiche sorprese.

Perché questa scommessa?

Il Vini dell'Angelo si basano su una convinzione: il recupero delle antiche varietà non risponde solo ad un interesse folklorico, ma può rappresentare una delle tante chiavi dello sviluppo vitivinicolo di un territorio. Il progetto ha potuto funzionare proprio per questa ragione: non è una collezione da museo, ma vive grazie al commercio, garantendo uno sbocco reale ai vini prodotti con vitigni storici. Siamo partiti in un clima di generale sfiducia: oggi, al contrario, i produttori cominciano a credere in questa opportunità, e i Vini dell'Angelo fanno parte integrante dell'offerta trentina.

Cos'è cambiato da quando avete cominciato?

Stiamo assistendo, fortunatamente, ad un cambio nei modelli di consumo: non si cerca più nel vino la concentrazione, l'alto grado alcolico, la forzatura nell'uso del legno, ma leggerezza e bevibilità. È tornata, in sostanza, l'idea del vino "da bere": l'acidità, considerata quasi un difetto negli anni Novanta, ora dunque viene riscoperta come un pregio. E le antiche varietà hanno proprio nell'acidità una delle loro caratteristiche: la ragione è storica, perché solo i vini con acidità spiccate si conservavano e permettevano di essere trasportati nei viaggi lunghi e difficili di un tempo.

Storia, tradizione, identità... come si coniugano con le necessità commerciali?

Io sono convinto che ci sia sempre più spazio per tutto ciò che è "autentico", territorialmente riconoscibile: soprattutto nel vino, una fascia sempre meno marginale di mercato guarda con attenzione ai prodotti considerati unici, peculiari di un'area ben definita, in grado di raccontare la cultura e la storia dei luoghi. Le varietà recuperate hanno tutte una presenza storica accertata, documentata, sul territorio trentino.

Quando molti pensavano di queste varietà "se sono scomparse, ci sarà un motivo", io pensavo "se hanno resistito e sono state selezionate per secoli e secoli, una ragione ci dovrà pur essere". E da quella ragione abbiamo cominciato a lavorare, fianco a fianco con i produttori. Sono loro, oggi, i primi a capire che questi vini autentici e tradizionali possono avere una collocazione sul mercato. Ma ci vuole coraggio nell'unire alla tradizione sempre un po' di innovazione, indicando anche nuovi percorsi enologici: chi avrebbe mai detto che la Peverella potesse diventare un vino frizzante, e il Lagarino bianco addirittura la base per un metodo champenoise?



LAGARINO BIANCO

Vitigno di forte vegetazione e costante produzione è, in posizione ben areate, immune a diverse malattie. Si caratterizza per una spiccata freschezza con note di limone e pompelmo.

Sinonimi: Lagarin, Chegarel, Bianera.

A fine '800 la produzione annua era di circa 12.500 hl.

Era coltivato in Valle sopra Meano, nei Pergine e nella Valle di Cembra, dintorni di del Sarca.

MAOR

Era presente solo lungo la sponda sinistra del fiume Noce: nella parte alta della Val di Non e all'inizio della Val di Sole era l'unica varietà d'uva a bacca bianca coltivata. L'esame del dna ha appurato che si tratta di varietà distinta dalla Valderbara, apparentemente simile. È un'ottima base spumante.

A fine '800 la produzione annua era di circa 3.000 hl.

Era coltivata in Val di Non e in Val di Sole.

PAOLINA

Il grappolo è gigantesco ed i suoi chicchi, anche se prodotti in luoghi assolati, sono carichi di acidità e poveri di alcol. Ne risulta un simpatico vino dal basso grado alcolico (tra i 10° e gli 11°) con una nota di freschezza e di mineralità che ricorda i grandi bianchi del Nordeuropa.

Sinonimi: Biancon, Biancaona.

A fine '800 la produzione annua era di circa 3.000 hl.

Era coltivata nei dintorni di Pergine, lungo le sponde del Lago di Canzolino e vicino a Dro.

PEVERELLA

In Trentino scomparve con il flagello della fillossera. Veniva solitamente vinificata con altre uve (Nosiola, Garganega o Vernaccia), alle quali cedeva elementi aromatici. Il vino che se ne ricava è delicato e presenta, sia al profumo che al gusto, nitidi aromi di pepe e noce moscata. Si presta bene alla spumantizzazione. È un ottimo vino da aperitivo.

Sinonimi: Peverise, Pevarise.

A fine '800 la produzione annua era di circa 6.000 hl.

Era coltivata nei dintorni di Lavis, nella Valle del Sarca e nel Banale.

VELTLINER ROSSO

Bellissimo il suo grappolo, a volte dorato, a volte rosato o rosso. Fino agli anni '60 del secolo scorso era presente in Trentino anche ad altitudini proibitive. Fra le uve storiche, è una delle più intriganti.

A fine '800 la produzione annua era di circa 8.500 hl.

Era coltivato in Valsugana, in Val di Cembra (fino a Capriana) e nei dintorni di Trento, soprattutto nella zona di Aldeno.





VERDEALBARA

È uno dei vini verdi come il Verdicchio, il Verdisio, il Verduzzo, la Verdeca, la Verdea, la Verduchia: tutti fossili vegetali dell'antica viticoltura italiana. La radice di questi nomi si riferisce al colore degli acini e ai riflessi verdognoli del vino.

Sinonimi: Albara, Verderbara.

A fine '800 la produzione annua era di circa 2.000 hl.

Era coltivata nella Bassa Vallagarina e nell'Alta Valle dei Laghi.

VERNACCIA

Era l'uva più prodotta in Trentino fino agli anni '20 del secolo scorso. La sua grande diffusione risale alla seconda metà del XIX secolo quando il commercio con l'Austria-Ungheria registrò un forte incremento. La spiccata acidità la rende perfetta per la spumantizzazione.

Sinonimi: Vernaz, Vernaza.

A fine '800 la produzione annua era di circa 210.000 hl.

Era coltivata in tutto il Trentino, principalmente nelle zone pianeggianti.

GROPPELLO DI REVO'

È un'uva adatta alla montagna e alle forti pendenze; necessita di lunga esposizione al sole. Si coltivava solo in Val di Non ad eccezione della varietà presente nel Garda bresciano con la quale ha però in comune solo il nome. Augusto Zadra, indimenticato "irriducibile" di Revò, ha salvato e valorizzato questa varietà, dimostrandone le straordinarie potenzialità.

Sinonimi: Gropel, Gropel Nones.

A fine '800 la produzione annua era di circa 35.000 hl.

Era coltivato in Val di Non.

LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA

È un vitigno autoctono ma nessun grado di parentela è dimostrabile con i Lambruschi emiliano-romagnoli e nemmeno con gli altri vitigni trentini. Godeva del favore dei viticoltori per la sua rusticità, la sua particolare resistenza agli attacchi parassitari, ai freddi invernali e l'ampia adattabilità alle diverse composizioni dei terreni, purché prevalentemente calcarei.

Sinonimi: Sbeccàa, Nostram.

A fine '800 la produzione annua era di circa 17.000 hl.

Era coltivato nei dintorni di Avio principalmente nelle zone pianeggianti (Ischie) e nei dintorni di Ala.

NEGRARA

I ricercatori dell'Istituto Agrario di San Michele ritenevano questo vino meritevole di «finire in bottiglia» per colore, morbidezza e «profumi che lo fanno avvicinare al tipo Bordeaux» ma solo se proveniente da viti franche di piede.

Sinonimi: Negrera, Pegolros.

A fine '800 la produzione annua era di circa 83.000 hl.

Era coltivata in tutto il Trentino.

PAVANA

È il vino emblema della Valsugana. L'uva era coltivata ovunque, a varie altitudini ed esposizioni, dal Forte di Civezzano alle Scalette di Primolano. I collegamenti verso il Veneto della valle ne giustificano la provenienza e il nome (Padovano e Vicentino).

Sinonimi: Pavan, Visentina.

A fine '800 la produzione annua era di circa 77.000 hl.

Era coltivata in Valsugana e nella zona di Vezzano.

PORTOGHESE

Era uno dei vitigni della Mitteleuropa. L'omonimo vino che si produce ancora oggi non manca mai nelle carte vini ungheresi, austriache, ceche e slovacche. La sua precoce maturazione permette la coltivazione a elevate altitudini dove le altre uve a bacca rossa non maturano.

A fine '800 la produzione annua era di circa 4.500 hl.

Era coltivato in Valsugana (sopra i 500 m) e sporadicamente nei dintorni di Rovereto e di Riva del Garda.

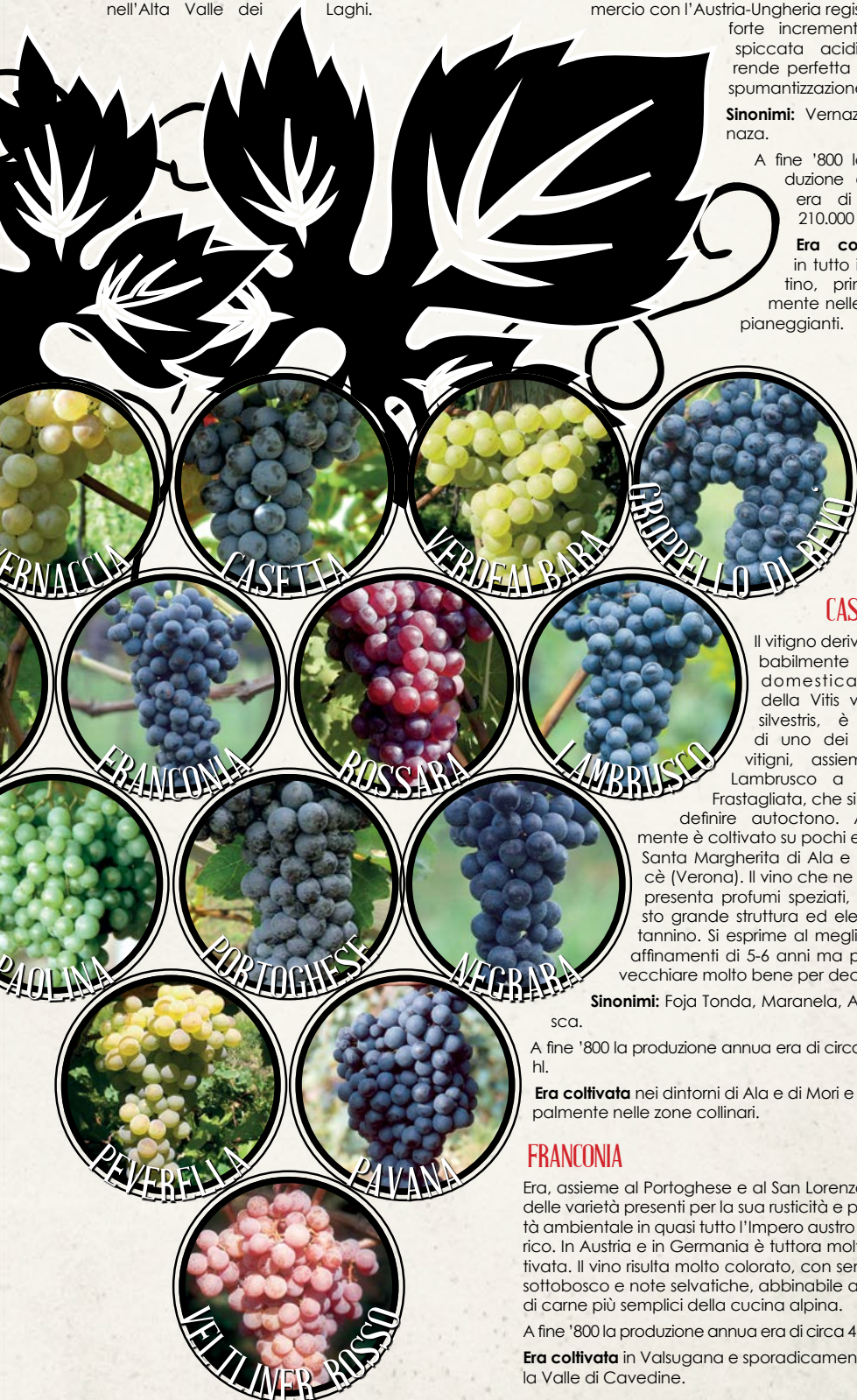
ROSSARA

Era presente in tutto il Triveneto e in Valtellina. In Trentino, fino a pochi decenni fa, era intensamente coltivata nella Piana Rotaliana. A tutt'oggi esistono alcuni piccoli appezzamenti. È un vino dall'intensa e piacevole profumazione di spezie e di frutta rossa.

Sinonimi: Rossera, Rossar.

A fine '800 la produzione annua era di circa 38.000 hl.

Era coltivata nella Piana Rotaliana e sporadicamente nella bassa Val di Non.



CASSETTA

Il vitigno deriva probabilmente dalla domesticazione della *Vitis vinifera silvestris*, è quindi uno dei pochi vitigni, assieme al Lambrusco a Foglia Frastagliata, che si possa definire autoctono. Attualmente è coltivato su pochi ettari a Santa Margherita di Ala e a Dolcè (Verona). Il vino che ne nasce presenta profumi speziati, al gusto grande struttura ed elegante tannino. Si esprime al meglio con affinamenti di 5-6 anni ma può invecchiare molto bene per decenni.

Sinonimi: Foja Tonda, Maranela, Ambrosca.

A fine '800 la produzione annua era di circa 5.000 hl.

Era coltivata nei dintorni di Ala e di Mori e principalmente nelle zone collinari.

FRANCONIA

Era, assieme al Portoghese e al San Lorenzo, una delle varietà presenti per la sua rusticità e plasticità ambientale in quasi tutto l'Impero austro-ungarico. In Austria e in Germania è tuttora molto coltivata. Il vino risulta molto colorato, con sentori di sottobosco e note selvatiche, abbinabile ai piatti di carne più semplici della cucina alpina.

A fine '800 la produzione annua era di circa 4.000 hl.

Era coltivata in Valsugana e sporadicamente nella Valle di Cavedine.



"LE MIE RELIQUIE"

di Erika Pedrini

Anch'io come le nostre vigne affondo le radici nei luoghi della preistoria trentina. Fin dai primi ricordi ho assaporato il profumo del mosto che fermentava, ho camminato tra i vigneti la domenica controllando la maturazione delle uve (invece che andare al centro commerciale a far shopping!), ho osservato con ansia il cielo quando cambiando colore prometteva grandine, ho riconosciuto il rumore del trattore di papà quando tornava a casa dalla campagna, ho assaggiato vino con la punta delle dita e poi ho bagnato le labbra quando ancora non riuscivo nemmeno a scrivere il mio nome... insomma da sempre immersa del mondo rurale e nei vigneti.



L'azienda agricola Pravis si trova a Lasino, piccolo paese di 600 anime, nella Valle dei Laghi: declivi vitati incastonati tra lastre di sasso, specchi d'acqua, cruenti rocce dolomitiche. E su tutto il soffio vitale di un vento mediterraneo, l'Ora del Garda. Ecco l'habitat dove nasco e vivo. Interpretando la Natura valorizzo un patrimonio fatto di fatiche e sfide ma anche immense gioie. Credo nel connubio tradizione - innovazione. L'azienda, infatti, si è contraddistinta per la messa a dimora di antiche vigne dell'epoca austro-ungarica (la tradizione), accanto a varietà naturalmente resistenti a malattie (l'innovazione) che non necessitano di trattamenti in vigneto (né rame, né zolfo), una linea ad impatto zero! Grande importanza riveste l'applicazione dei risultati della ricerca, in particolare sul fronte della fermentazione dei mosti ad alta concentrazione zuccherina con il lievito *Torula-spora delbrueckii*, per limitare al massimo la formazione di acidità volatile. Come con il maiale anche con l'u-

va non si butta via niente...con le vinacce (sottoprodotto della produzione di vino) produciamo la

grappa trentina che conclude la vasta gamma dei prodotti aziendali. Anche qui tradizione millena-

ria della distillazione, accanto alla quale l'innovazione fa incontrare la grappa con piccole botti di rovere

PRAVIS, UN'AZIENDA NATA DALL'AMORE PER LA TERRA

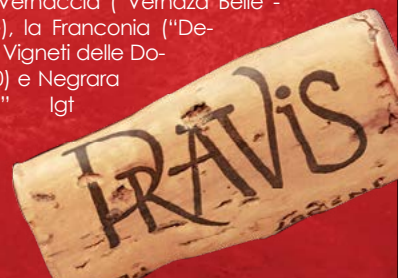
Si può dire che Erika Pedrini, giovane viticoltrice di Lasino, sposata ad un produttore di grappa, Francesco Pisoni, sia nata (trent'anni fa) in vigna. Il nonno coltivatore della terra produceva dalle mele alle susine, dai kiwi all'uva. Il papà, Domenico Pedrini, dopo aver frequentato l'Istituto agrario di S.Michele all'Adige decide di convertire l'azienda di famiglia unicamente a viticola. Con altri due amici, Mario Zambarda e Gianni Chisté, amanti della vite e del vino, fonda nel 1974 l'azienda agricola Pravis.

Seguendo le orme del padre, e prima di lui del nonno Fausto, ha frequentato anch'ella l'Istituto agrario di San Michele, proseguendo poi gli studi fino al conseguimento della doppia laurea in viticoltura ed enologia prima in Italia e poi a Geisenheim, in Germania.

Oggi è contitolare dell'azienda agricola Pravis. Vincitrice del Premio Coldiretti Oscar Green 2011 nella categoria "esportare il territorio" ed eletta (sempre nel 2011), nell'ambito del premio Artinum, migliore giovane vignaiola d'Europa, è da poco presidente delegata di Coldiretti Giovani Impresa del Trentino - Alto Adige.

L'amore per la terra è stato trasmesso anche alla sorella Giulia, di cinque anni più giovane, che dopo aver frequentato pure lei l'Istituto agrario è approdata a economia e commercio - gestione aziendale.

Accanto alla Nosiola, che viene trasformata in tre vini ("Le Frate" Nosiola Igt Vigneti delle Dolomiti 2012, "L'Ora" Igt Vigneti delle Dolomiti 2010 con uve appassite e maturate in botti di acacia, e "Arele" "Vino Santo Trentino Doc 2002, presidio Slow food) l'azienda Pravis produce un vino raro come il Gropello di Revò ("El filò" 2008 -Gropello Igt Vigneti delle Dolomiti, maturato in botti di rovere) ed alcune "reliquie" da uve antiche come la Vernaccia ("Vernaza Belle"-spumante), la Franconia ("De-strani". Igt Vigneti delle Dolomiti 2010) e Negrara ("Negrara" Igt Vigneti delle Dolomiti 2010).





fiammate utilizzate tradizionalmente per invecchiare il bourbon whiskey del Kentucky.

Anche la costruzione della nuova cantina (inaugurata 10 anni fa) è stata pensata secondo i medesimi principi, perché sperimentazione e tradizione marciano di pari passo, spinte dalla convinzione forte che per interpretare al meglio il futuro dell'enologia si debbano custodire i saperi del passato.

La cantina Pravis è concepita in verticale, per poter sfruttare la forza gravitazionale diminuendo l'utilizzo dei macchinari, consentendo in tal modo di migliorare il prodotto. Le uve vengono così lavorate "dolcemente", senza schiacciare vinaccioli e spappare le bucce in modo da mantenere l'integrità aromatica dell'uva. La cantina è stata inoltre costruita in buona parte sotto terra in modo da sfruttare l'effetto coibentante del terreno, contenendo i costi energetici di condizionamento (le temperature tra estate e inverno oscillano di appena 8 °C). L'interramento della cantina ha permesso inoltre di ridurre al minimo l'impatto visivo dell'edificio.

La facciata è stata ricoperta interamente dei ciottoli ricavati dallo scavo per "legare" la cantina alle rocce delle Dolomiti che ci circondano e nel contempo fare da barriera isolante all'edificio stesso. Inoltre, la stanza dove riposa il vino nelle botti di rovere è stata tutta coperta con un solido strato di argilla al fine di consentire una naturale regolazione dell'umidità dell'aria.

Nei suoi 30 ettari di proprietà, la nostra azienda coltiva diverse varietà, con la consapevolezza che ogni terreno, ogni microclima è unico e meglio si sposa con una varietà rispetto ad un'altra. Tanti piccoli appezzamenti dunque, fazzoletti di terra sparpagliati sul soleggiato versante collinare della montagna che separa Trento dal basso Sarca, tra le dolomiti di Brenta e il lago di Garda. Filari inconfondibili, accuditi con rispetto nei vigneti del rigoglioso fondovalle, ma anche più sù fino alle quote più impervie. Dal clima mediterraneo

IL VINO SANTO AMATO DALLE CORTI D'EUROPA

Dalla Nosiola nasce anche il Vino Santo Trentino (il nome "vino santo" deriva dal periodo di pressatura delle uve, durante la settimana santa), una delle eccellenze della viticoltura trentina. Uve passite 6 mesi (il più lungo appassimento al mondo) e poi lunga maturazione in botti di rovere. Già nel secolo XVII un cronista del Concilio di Trento definisce i vini di Castel Toblino "rari, amabili e pettorali". I conti Wolkenstein, proprietari del castello, continuano a produrre questo vino passito molto apprezzato in epoca asburgica. La prima testimonianza storica che in zona si producesse "un vino bianco dolce", sicuramente precursore del vino santo, risale al lontano 1508. A quei tempi veniva applicato un dazio per la custodia e l'affitto del quale il capitano vescovile di Castel Toblino, Giovanni Battista Cairoli, conferiva ogni anno al principe vescovo Giorgio Neideck "60 stari di frumento, 140 di siligine e 6 palustri di vino bianco dolce". Venendo a tempi più recenti c'è la testimonianza di un diploma di merito conseguito al Vino santo trentino di Somadossi a Melbourne nel 1825!



Il vino santo comincia a essere conosciuto nei più importanti centri d'Europa, da Vienna, capitale dell'impero, alla

Modestia, a Parigi e Londra. La sua crescita sotto l'impero. Sarà la grande guerra, con i suoi sconvolgimenti e nuovi confini che darà all'Europa, a determinare in seguito una crisi nella storia dei vini trentini. Con la caduta dell'impero crolla anche il mercato del vino santo ed inizia un periodo di decadenza. Oggi la situazione è aggravata dall'inquinamento di varietà internazionali come chardonnay e pinot. Solo la tenacia di alcuni produttori mantiene in vita questa antica tradizione.

ne sulle sponde del lago di Toblino, baluardo estremo della coltivazione dell'olivo, all'alta collina più fresca della valle di Cavedine.

Anche i terreni cambiano: in fondo valle troviamo il limo alluvionale del fiume Sarca (adatto alle uve rosse) mentre in collina la dolomia e la straordinaria marna calcarea. Terreni che nascono entrambi da rocce sedimentarie. Terreno strepitoso per vini bianchi e spumanti: mineralità e sapidità su tutto. Un legame unico quindi tra terreno, clima, pianta e vignaiolo (i francesi lo chiamano terroir...)

Nei nostri campi sperimentazione e tradizione marciano di pari passo. Così accanto ai blasonati Chardonnay, Pinot, Merlot e Cabernet troviamo varietà autoctone come la Nosiola e varietà a rischio d'estinzione come la Negrara e la Franconia, la Vernaccia ed il Gropello. Quest'ultime varietà sono da considerarsi reliquie del vecchio impero, vini imperiali che ci portano, ad ogni sorso, nell'atmosfera

asburgica.

Tutto questo nel massimo rispetto della biodiversità, senza alcuna forzatura produttiva. La scelta di riportare in vita i Vini imperiali è nata per non dimenticare che sono passati cento anni da quando la follia del primo conflitto mondiale ha lacerato l'Europa, e questo pezzo del vecchio continente in modo particolare. Le strade che i vari territori hanno intrapreso sono state diverse: le cartine geografiche sono cambiate, sono sorti confini che sembravano inviolabili, ma che prima una nuova logica di guerra e poi la necessità della pace hanno dimostrato in tutta la loro fragilità. Culture e tradizioni non hanno però mai seguito i limiti delle frontiere!

Il vino come "descrittore" del territorio e dell'uomo testimonia, meglio di qualsiasi altro elemento, il filo che ancora corre tra i monti, le valli e le colline di questa grande regione europea. Porto ad esempio l'uva Franconia, che era presente

in tutto l'impero austro-ungarico. In Trentino prende questo nome, in Austria e Germania, dov'è tutt'ora coltivata, prende il nome rispettivamente di Blaufränkisch e Lemberger, mentre in Cecia, Slovacchia e Ungheria prende il nome di Kekfrankos.

Questi vini imperiali, fatti con la Negrara, la Franconia, la Vernaccia sono la storia dei miei nonni, la storia di mio papà e la mia storia. Sono vini che, ogni volta che si assaggiano, ci chiedono di non essere ottusi e di non ragionare solo sulla qualità che a scuola o al corso di sommelier ci hanno insegnato, ma di andare oltre... sognando tempi passati e amando il presente perché il vino è questo: vita.



“PRIMA VOLTA IN MALGA”

Annachiara, 30 anni di Bologna. È in vacanza a Madonna di Campiglio insieme al marito e alla famiglia della sorella. Sono in tanti e quindi hanno preso un appartamento in affitto in paese. Ha saputo di Albe in malga leggendo il sito dell'azienda locale per il turismo e i nipoti, entusiasti dell'iniziativa, hanno chiesto di andarci.

È stata faticosa la sveglia all'alba?

Direi di sì. Svegliarsi in piena notte quando si è in vacanza mi sembrava da pazzi, ma una volta comparse le prime luci ho visto le Dolomiti di Brenta accendersi. La stanchezza davanti a tanta bellezza è scomparsa di colpo! Non mi sarei mai aspettata tante sfumature di colore nel cielo.

Eri mai stata in malga?

È la prima volta che ci vengo, sono rimasta molto colpita dall'atteggiamento degli animali, dalla diligenza delle mucche e di come si muovono ordinate. Credevo fossero molto più indisciplinate.

E di Albe in malga cosa ne pensi?

Sicuramente è un evento che colpisce e sono molto contenta di aver portato i miei nipoti. Credo sia molto istruttivo per tutti, soprattutto per i bambini.

Insieme ad Annachiara c'erano appunto i nipoti Agnese 7 anni, Giacomo 6 e Caterina 4, tre bambini vispi e chiacchieroni.

Vi dispiace esser stati svegliati così presto questa mattina?

Siamo stati noi a chiamare papà mamma e gli zii. Eravamo così impazienti di vedere gli animali al pascolo che siamo saltati giù dal letto appena sentita la sveglia. La zia ci aveva raccontato che potevamo provare a mungere. Io volevo vedere come si fa il formaggio.

E tu Agnese cosa pensi di questa esperienza?

Questa mattina era un po' freddo quando siamo saliti alla malga però nella stalla si stava bene. Non avevo mai munto prima e non avevo paura della mucca. Le mie preferite sono quelle color cioccolato. La cosa che mi è piaciuta di più però è stato vedere il latte trasformarsi in formaggio.

Caterina cosa racconterai ai tuoi compagni quando tornerai alla scuola materna?

Non sapevo che il latte appena munto fosse così caldo. A colazione l'ho assaggiato e aveva un sapore diverso da quello che bevo di solito a casa, è più buono e più dolce.



Malga Contrin in Val di Fassa. Foto di: Daniele Lira; Fototeca Trentino Svipuppo Spa.

Doversi alzare all'alba è solitamente difficile da accettare quando ci si deve svegliare per recarsi al lavoro, ma può diventare un'esperienza emozionante e coinvolgente se ti trovi in montagna, magari in una malga, partecipando quando è ancora buio al "rito" della mungitura, osservando da vicino come si fa il formaggio, o gustando, dopo il lavoro, una colazione con i focchi a base di prodotti confezionati in alpeggio, torte casalinghe, confetture e mieli, uova, salumi accompagnati da latte, succhi e sciroppi di fiori, frutta o bacche spontanee.



PROVVIDENZA CON IL MARITO
ANNACHIARA



DALLA SICILIA AL TRENTINO

Providenza, 32 anni, siciliana di Palermo, in vacanza a Madonna di Campiglio con il marito. Anche lei come Annachiara ha visto il programma di Albe in malga sul sito dell'Apt.

Dal mare alla montagna e per di più all'alba..

Sono tornata bambina per un attimo, i ricordi della mia infanzia sono ancora vivi. Mio papà ci portava spesso in situazioni rurali, volevo far conoscere questa dimensione contadina a mio marito. Ma qui è tutto diverso, la vegetazione, le rocce e per di più le Dolomiti...

Cosa ti ha incuriosito?

Adoro il latte e il formaggio. Non avevo mai munto prima, sicuramente questa è la cosa che mi ha attratto leggendo il programma. Mi sembrava facile ma ho dovuto ricredermi. I bambini del gruppo sono stati molto più bravi.

LE EMOZIONI DELL'ALBA

*In malga con i turisti
affascinati dalla vita in montagna*

di: Elisabetta Nardelli

Un'esperienza che, dopo il successo della prima edizione dello scorso anno, Trentino Marketing, in collaborazione con le tre Strade del Vino e dei Sapori trentine, Apt e Consorzi turistici, sta riproponendo anche quest'anno ogni sabato di luglio e agosto. Con i turisti, adulti e bambini, mattinieri e curiosi, perfino residenti che non si sono lasciati sfuggire l'occasione per calarsi in una realtà a molti sconosciuta e vivere una particolarissima esperienza di vita rurale, siamo andati anche noi, per raccogliere le loro impressioni, sapere cosa è più piaciuto, i momenti che più di altri hanno maggiormente emozionato.

PER REGALO? ALBE IN MALGA!

Gianmarco e Federica, 32 anni di Milano. Federica ha letto in internet di quest'esperienza sul sito ufficiale di promozione trentina.

Voleva un regalo speciale per il suo Gianmarco e così ha pensato di regalargli un week end in Trentino proprio in occasione di Albe in malga.

Gianmarco, un dono speciale per il tuo compleanno. Contento?

Mi è piaciuto molto questo regalo, perchè è stata un'esperienza ricca e mi ha dato l'opportunità di conoscere persone che vivono e lavorano in alpeggio con grande impegno a ritmi molto diversi da quelli a cui siamo abituati.

Mi è piaciuta l'atmosfera che c'è all'alba, quando gli unici suoni sono quelli dei campanacci. Ho perfino giocato con un vitellino e non credevo fossero animali così tranquilli.



GIANMARCO E FEDERICA

RAFFAELE E CABIRIA



RITMI BLANDI

E PERSONE CORDIALI

Valentina, 36 anni di Fermo nelle Marche. Pur provenendo da zone di campagna, voleva provare quest'esperienza. Ha scoperto Albe in malga dalla cartolina promozionale.

La cosa che ti ha colpito di più?

Sono rimasta stupita di quanto sono cordiali le persone che vivono in montagna. Un'altra cosa: non pensavo avrei trovato tanti piatti gustosi e la colazione di oggi ne è la prova, soprattutto perchè non avevo mai assaggiato la versione salata.

I TRAVEL BLOGGER

Cabiria, 32 anni di Lecco, una passione per la fotografia, e Raffaele, 28 anni dalla Puglia.

Ti ha convinto la passione per la fotografia a venire ad Albe in malga?

Decisamente sì, non avevo mai visto la montagna all'alba. Solo ora ho capito cosa mi perdeva. Essere in quota così presto ti cambia la prospettiva, è davvero un'ottima occasione per chi ama fotografare.

E tu Raffaele cosa ne pensi?

Per me è tutto nuovo. È la mia prima volta non solo in malga ma in montagna. Di sicuro non mi dimenticherò le Dolomiti di Brenta. Mi hanno tolto il fiato. Non te le aspetti così neanche quando le vedi in foto.



ITINERARI DEL GUSTO

*Alla scoperta dell'enogastronomia
e delle bellezze locali lungo le tre
"Strade del vino e dei sapori"*

di: Roberto Bertolini

Le Strade del Vino e dei Sapori offrono un'interessante proposta di scoperta del nostro Trentino attraverso i suoi prodotti enogastronomici, un vero e proprio Viaggio nel Gusto! Tre i temi principali, che seguono le vocazioni produttive dei territori: dalle famose mele ai gustosi formaggi, fino ai rinomati vini.

Accanto a queste eccellenze troviamo, in ogni valle, una miriade di profumi e sapori, prodotti noti e da scoprire, materie prime che vengono trasformate in autentiche prelibatezze: dai salumi ai prodotti ittici, dal miele alle confetture e molto altro ancora!

Per farvi conoscere queste golose realtà, abbiamo pensato di darvi alcuni spunti per delle gite fuori porta lungo le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino.



STRADA DEI FORMAGGI DELLE DOLOMITI

Per scoprire esattamente di cosa si tratta, abbiamo deciso di trascorrerci un'intera domenica, in un itinerario goloso contraddistinto da un panorama dolomitico mozzafiato - Patrimonio Naturale dell'Umanità - tra le **Valli di Fiemme, Fassa, San Martino di Castrozza, Primiero e Vanoi**.

Si parte alle 8.00 da Caoria (se preferite salire la sera prima potete dormire a Prà dei Tassi - www.ecomuseo.vanoi.it) con la navetta che conduce fino a **Malga Fossernica di Fuori**, scrigno del **BOTIRO DI PRIMIERO DI MALGA**, un burro prodotto esclusivamente in alpeggio durante i mesi estivi con panna cruda affiorata naturalmente, talmente prezioso da essere diventato un Presidio Slow Food. Proprio grazie al libricino del Botiro, trovato dentro alla bellissima confezione che lo custodisce, scopriamo che esistono diversi indirizzi dove gustarlo dalla colazione all'aperitivo.

Così scegliamo di proseguire fino a San Martino di Castrozza per una colazione sontuosa a **Chalet Prà delle Nasse** con **PAN, BOTIRO E...** prosciutto cotto nel fieno, pane a lievitazione naturale, confetture fatte in casa, miele locale, biscotti con farina di mais, sciroppo di sambuco, latte fresco e caffè d'orzo.

Il nostro viaggio prosegue in direzione Passo Rolle con tappa a Paneveggi al centro visitatori dell'omonimo Parco Naturale. Arriviamo in Val di Fiemme, a Predazzo, per poi salire nuovamente (questa volta in cabinovia) fino a Passo Feudo nel cuore dello Ski Center Latemar. Non-

stante l'abbondante colazione, la fame chiama ed ecco che a **Baita Passo Feudo** ci stupiscono con un gustosissimo **CHEESENIC**, un picnic con tanto di cestino e plaid dove non poteva di certo mancare uno dei formaggi più noti: il **PUZZONE DIMOENA**, ora diventato D.O.P. e prodotto con latte crudo d'alpeggio.

Uno spuntino distesi nell'erba ed un panorama mozzafiato che spazia dal Lagorai sino alla Marmolada, passando per le Pale di San Martino: proprio quello che sogni quando pensi ad una gita in montagna.

Ketty, che gestisce il rifugio, ci spiega che i Cheesenic sono un calendario di picnic e merende eco-gustosi: circa 24 location tra malghe, rifugi, ristoranti green e agriturismi per un totale di circa 100 appuntamenti, distribuiti su tutta la settimana.

Il nostro viaggio continua in quota, attraverso un scendi (in auto) e sali (in cabinovia) che ci porta fino a **Passo San Pellegrino** dove ammiriamo una splendida Enrosadira. Per cena un piatto della tradizione con due indirizzi consigliati dalla guida della Strada dei formaggi: **Baita Paradiso** e **La Stua de Zach**, entrambi con ricette a base di **CHER DE FASCIA**, formaggio principe protagonista della rassegna gastronomica dedicata che si terrà **dal 24 al 31 agosto**. Ad aprire la serie il 24 agosto, una domenica di festa con **Apèta Mont**, itinerario gastronomico nella conca del Fuciade. Noi lo mettiamo subito in agenda: un giorno solo non basta a scoprire tutte le meraviglie di questo territorio, dovremo per forza tornarci!



STRADA DELLA MELA VAL DI NON, VAL DI SOLE

In questo bellissimo sabato estivo andiamo alla scoperta della Strada della Mela e di alcuni dei suoi produttori più particolari, in un viaggio del gusto che parte dall'alta **Val di Non** e si conclude nelle valli alpine della **Val di Sole**.

La nostra giornata parte da Brez, e siamo subito curiosi di scoprire quali segreti si nascondono nel **Giardino della Biodiversità**. Saliamo quindi per una stretta stradina che dalla frazione di Arsio porta a Maso Plaz. i proprietari ci accolgono subito con il loro entusiasmo e ci accompagnano alla scoperta di questo fantastico orto-giardino, pieno di piante e fiori di ogni tipo. Prima di partire facciamo scorta di frutta e verdura di stagione, e anche di qualche piantina da portare a casa, vedremo se cresceranno! Proseguiamo quindi il viaggio alla scoperta di cose nuove, prendiamo la strada che da Brez porta a Lauregno e poco dopo incontriamo **L'essenza nel Bosco**, l'orto botanico dove vengono coltivate le piante che Mery trasforma in deliziosi infusi e in unguenti speciali.

Dopo questa full immersion negli aromi e nei profumi della natura ci è venuta una certa fame! E allora ci dirigiamo sicuri alla **Locanda Alpina**, nella piazzetta di Brez, dove la chef Silvana ci delizia con un menu tutto dedicato al territorio, ma rivisitato con un tocco originale che ci far venir voglia di non andarcene più. Se vogliamo proseguire il nostro viaggio, dobbiamo però metterci in marcia, ma prima di partire vogliamo assolutamente assaggiare la selezione di formaggi al tagliere con le mostarde, e ci facciamo anche consigliare dove poter acquistare queste squisitezze. E allora ecco che prima di partire per la Val di Sole facciamo una tappa al **caseificio**



di **Castelfondo**, che ha un punto vendita proprio a Brez, e facciamo incetta di Trentingrana, ricotta, Nostrano e ovviamente Monteson, caratteristico formaggio che si produce solo qui.

E adesso siamo pronti per raggiungere la Val di Peio, dove ci inoltriamo nel Parco Nazionale dello Stelvio per una passeggiata ristoratrice e raggiungiamo le **Terme di Peio**, dove curiosi assaggiamo un bicchiere di acqua termale. Proseguendo in questa magnifica valle e raggiungiamo il parco botanico "Il giardino dei Mezo", dove **Olga Casanova** ci accompagna in una visita guidata alla scoperta delle numerosissime piante alpine che coltiva. Rimaniamo affascinati dalle tantissime stelle alpine, che Olga ci spiega sono impiegate nella preparazione di cosmetici di alta qualità.

Ci rimane però un'ultima tappa obbligatoria, il **Caseificio Turnario di Peio**, ultimo di questo tipo rimasto in Trentino, dove il casaro lavora ogni giorno il latte portato dai contadini della valle, e la caserada, cioè la produzione di formaggio di una giornata, è proprietà di uno dei soci del caseificio, a turno, e il numero di caserada che spetta a ciascuno è proporzionale alla quantità di latte consegnata. Assaggiamo un pezzettino di Casolét prodotto a latte crudo, e il suo sapore è davvero unico così come quello del burro appena fatto.

Ci apprestiamo a tornare verso casa, e nello scendere non possiamo fare a meno di fermarci all'**Agritur Ruatti**, che si trova a Pracorno, proprio all'inizio della Val di Rabbi. Qui una gustosa e ricca cena ci fa concludere questa giornata nel migliore dei modi, ma di sicuro torneremo per scoprire le numerose altre prelibatezze che offrono questi territori.



STRADA DEL VINO

Il nostro viaggio lungo la Strada del vino e dei sapori del Trentino parte da Riva del Garda, dove andiamo a visitare il **Molino Pellegrini**, uno dei pochi molini a pietra presenti in provincia di Trento ed attivo da più di 100 anni. La parte più antica dello stabile del molino risale alla metà del 1700 quando, sfruttando l'acqua del torrente Varoncello che tutt'ora passa lì vicino, veniva utilizzato come opificio. L'edificio fu ampliato nel 1800 e diventò un molino a macine di pietra nel 1903. Qui possiamo vedere come viene macinato, il grano saraceno, ricco di proteine e privo di glutine. Ha origini mediorientali, ma è parte integrante della cucina trentina (nel dopoguerra veniva coltivato anche in Trentino). Chi non ha mai mangiato la polenta nera?

Ci spostiamo poi a Rovereto, al **Panificio Moderno**, dove sono panettieri da due generazioni e continuano a ricercare con passione ingredienti di qualità. Qui si produce un pane a lievitazione naturale utilizzando il lievito madre; un pane soffice e profumato, che racchiude l'acqua del Trentino, il sale di Cervia e la farina di grano tumminia proveniente dalla Sicilia. È ora di pranzo e noi proseguiamo con le nostre contaminazioni, raggiungendo il **Laboratorio Culinario "Al Silenzio"**, un progetto che fonde la tradizione culinaria nipponica del sushi e quella trentina.

Qui infatti possiamo assaggiare il **Trentinsushi®**: un modo diverso e piacevole per gustare e promuovere i prodotti di eccellenza del nostro territorio, *confezionati* in forma nuova per creare il sushi trentino. Lasciamo quindi la Vallagarina e la cultura orientale per spostarci in Valsugana dove ci attende il mal d'Africa. Raggiungiamo infatti **PiùGusto** un'azienda che produce carne salada, lucanica, uova, ma ...di struzzo. La particolarità di quest'azienda è che segue direttamente tutta la filiera produttiva dall'allevamento fino alla vendita; a Pergine Valsugana esiste infatti da più di 10 anni un allevamento di struzzi, animali tipici del Sud Africa.

Terminiamo con dolcezza il nostro viaggio di gusto andando a visitare **Cà dei Baghi - Az. Agr. Valcanover**, dove si lavora la frutta "come si faceva una volta", per conservarla nel tempo preservandone sapore e qualità.

Qui ci aspetta il Rumtopf, un eccellente metodo tedesco per la conservazione sotto alcool della frutta, che "raccolge" i piccoli frutti, le pere, le mele, le prugne, tutte *made in Trentino*.

Siete curiosi di scoprire altre particolarità dei produttori enogastronomici trentini? Visitate il nostro sito e partecipate alle iniziative della Strada del vino e dei sapori del Trentino, un modo diverso dal solito per scoprire il Trentino vi aspetta!

NUOVE REGOLE PER L'IMPIEGO DEI PRODOTTI FITOSANITARI

L'APPLICAZIONE IN TRENTINO
DELLE AZIONI PREVISTE
DAL PIANO NAZIONALE
PER L'USO SOSTENIBILE DEI
PRODOTTI FITOSANITARI

di: **Renato Martinelli**
Servizio Agricoltura - PAT

Il 13 febbraio 2014 è entrato in vigore il Piano nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (PAN); esso rappresenta l'insieme delle disposizioni con le quali l'Italia intende attuare la Direttiva 2009/128/CE. È un documento caratterizzato da una certa complessità in quanto, oltre a prevedere una serie di azioni molto diversificate fra di loro, coinvolge una pluralità di soggetti e introduce regole che integrano, si affiancano ed in qualche caso si sovrappongono a norme già vigenti.

Va infine ricordato che per alcune parti il PAN riporta disposizioni dettagliate direttamente applicabili, per altre rimanda a successivi decreti o linee guida nazionali da emanare in tempi successivi, per altre ancora lascia una certa "libertà" applicativa alle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano.

In questo momento l'Amministrazione provinciale sta mettendo a punto le disposizioni di propria competenza che saranno oggetto di divulgazione appena approvate.

Per il momento limitiamoci quindi ad illustrare sinteticamente i contenuti del Piano nazionale, seguendo i capitoli in cui è articolato ed evidenziando gli ambiti nei quali la Provincia di Trento potrà intervenire con proprie scelte.

1. Formazione e prescrizioni per gli utilizzatori, i distributori e i consulenti.

La direttiva pone particolare attenzione sulla necessità di migliorare il livello di informazione sull'impiego dei prodotti fitosanitari ed i rischi potenziali che possono derivare per la salute umana e l'ambiente. In Italia fino a questo momento era istituito un sistema di formazione, di base e di aggiornamento, finalizzato al rilascio di specifiche abilitazioni ad utilizzatori e distributori per l'acquisto/vendita dei prodotti fitosanitari classificati come molto tossici, tossici e nocivi (patentino). La formazione era volta a fornire dettagliate informazioni sul corretto utilizzo dei prodotti



ma poco insisteva sulle tecniche alternative alla difesa chimica e sulle pratiche agronomiche che possono contribuire a limitarne l'impiego.

Il nuovo sistema di formazione che dovrà essere messo a punto dalla Provincia autonoma di Trento entro il 26 novembre 2014 insisterà particolarmente su questi aspetti; la durata dei corsi per il conseguimento/rinnovo delle abilitazioni di conseguenza risulterà ampliata, passando dalle attuali 8 ore alle 20 ore per il primo rilascio e dalle 4 ore alle 12 ore nel caso del rinnovo per gli utilizzatori; sarà obbligatoria la partecipazione ai corsi (frequenza minima del 75%) ma nel caso del rinnovo non ci sarà più l'esame finale. Le abilitazioni rilasciate con il vecchio sistema manterranno la loro

validità fino alla naturale scadenza (5 anni).

A partire dal 26 novembre 2015 anche chi svolgerà attività di consulenza nell'ambito della difesa fitosanitaria a basso apporto di prodotti fitosanitari dovrà conseguire apposita abilitazione.

2. Informazione e sensibilizzazione

Richiamando quanto già esposto nel precedente capitolo riguardo alla necessità di migliorare il livello di conoscenza, è prevista un'attività d'informazione rivolta alla popolazione ed in particolare alle persone che potrebbero essere esposte ad un rischio derivante dall'applicazione dei prodotti fitosanitari. Questo si esplicherà con la creazione di un sito web nazionale di informazione generale rivolto alla popolazione e con la predisposizione a livello locale di idonee avvertenze ai bordi delle zone interessate all'esecuzione dei trattamenti. Spetta all'Amministrazione provinciale definire le modalità di segnalazione degli impieghi di prodotti fitosanitari in ambiti agricoli in prossimità di aree potenzialmente frequentate dalla popolazione (es. campi sportivi, piste ciclabili, ecc.) ed in ambiti extra-agricoli come, ad esempio, parchi e giardini pubblici.

3. Controlli delle attrezzature per l'applicazione dei prodotti fitosanitari

La direttiva comunitaria ha reso obbligatoria un'attività, il controllo funzionale delle macchine irroratrici, che la frutticoltura trentina effettua volontariamente a partire dagli anni '90.

Entro il 26 novembre 2016 tutte le attrezzature per la distribuzione dei prodotti fitosanitari dovranno essere sottoposte a controllo funzionale presso centri prova specificatamente autorizzati da Regioni e PA. Il nuovo servizio conforme alla direttiva comunitaria è stato implementato dalla Provincia di Trento a fine 2012 (Cfr articoli su Terra Trentina nr 2-2013 e nr 1-2014).

Qui è comunque opportuno ricordare che a questo controllo dovranno essere sottoposte anche le attrezzature per la distribuzione dei prodotti fitosanitari utilizzare in ambito civile per trattamenti lungo le strade, in parchi e giardini, ecc...

4. Irrorazione aerea

L'irrorazione aerea è ora vietata, salvo eccezioni. Nessun problema per l'agricoltura trentina che non l'ha mai utilizzata!

5. Misure specifiche per la tutela dell'ambiente acquatico e dell'acqua potabile e per la riduzione dell'uso di prodotti fitosanitari in aree specifiche (rete ferroviaria e stradale, aree frequentate dalla popolazione, aree naturali protette).

È la parte più complessa e meno definita del PAN. Per conoscere esattamente il "da farsi" bisognerà attendere l'emaneazione, entro 12 mesi, di specifiche linee guida di indirizzo da parte dei Ministeri dell'ambiente, delle politiche agricole e della salute e delle conseguenti decisioni che verranno adottate dall'Amministrazione provinciale.

Gli ambiti d'intervento riguarderanno il settore acque (corpi idrici, acqua potabile ed aree designate come acque di balneazione) in sinergia con quanto previsto nel Piano di tutela delle acque predisposto ai sensi della direttiva 2000/60/CE.

Le misure per la riduzione e/o eliminazione dell'uso dei

prodotti fitosanitari e dei rischi sulle o lungo le linee ferroviarie e le strade sono, al contrario, già dettagliate e direttamente applicabili da parte dei soggetti gestori.

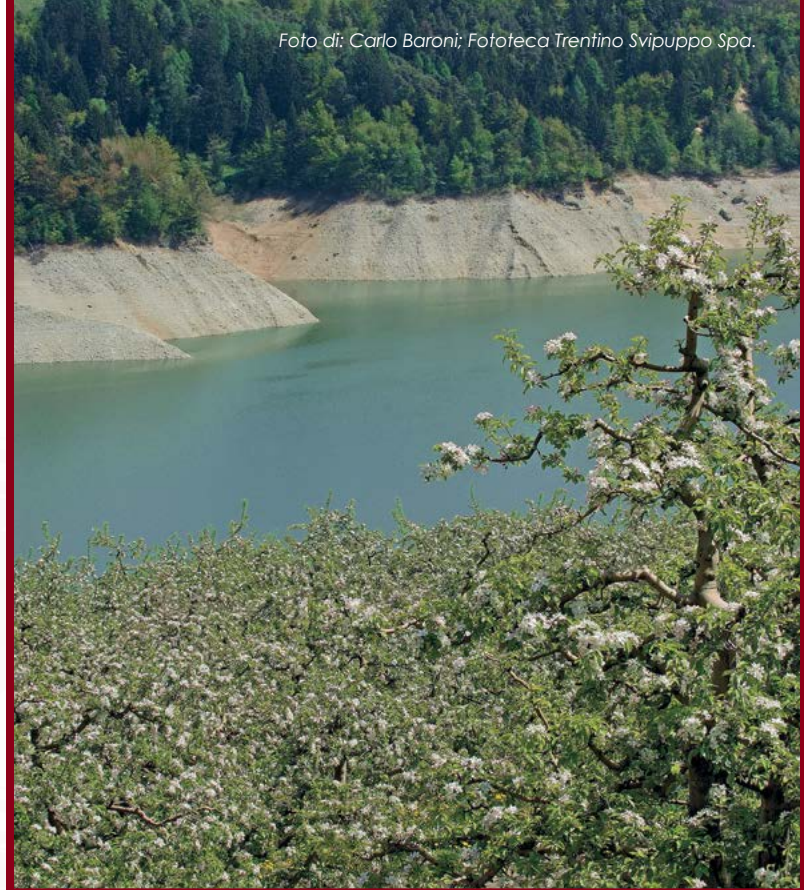
Nelle aree frequentate dalla popolazione, che il PAN elenca in maniera non esaustiva (parchi e giardini pubblici, campi sportivi, aree ricreative, plessi scolastici, strutture sanitarie, ecc.), vengono applicate delle restrizioni nell'utilizzo di erbicidi, fungicidi, insetticidi ed acaricidi e viene introdotto l'obbligo di segnalazione del trattamento e di rispetto di un tempo rientro di 48 ore.

Nelle aree agricole adiacenti alle aree frequentate dalla popolazione è prevista la creazione di una fascia di rispetto di 30 metri nella quale non è più possibile utilizzare i prodotti fitosanitari più pericolosi per la salute umana (tossici e molto tossici o caratterizzati da determinate frasi di rischio). Questa fascia di rispetto può essere ridotta a 10 metri nel caso in cui vengano adottate da parte dell'agricoltore misure di contenimento della deriva.

6. Manipolazione e stoccaggio dei prodotti fitosanitari e trattamento dei relativi imballaggi e delle rimanenze.

In questo capitolo vengono introdotte una serie di disposizioni, obbligatorie dal 1° gennaio 2015, per lo stoccaggio dei prodotti fitosanitari, la manipolazione, diluizione e miscelazione dei prodotti fitosanitari prima dell'applicazione, la manipolazione degli imballaggi e delle rimanenze di prodotti fitosanitari, il recupero delle miscele fitoiatrica residua nell'irroratrice al termine del trattamento, la pulizia dell'irroratrice al termine della distribuzione, il recupero o smaltimento delle rimanenze di prodotti fitosanitari e dei relativi imballaggi.

Le Regioni e Province autonome sono chiamate ad incentivare l'adozione da parte delle singole aziende agricole e delle loro forme associative di tutte le dotazioni strumentali e tecnologiche atte a favorire la corretta esecuzione di queste operazioni.



7. Difesa fitosanitaria a basso apporto di prodotti fitosanitari.

Con il 1° gennaio 2014 la direttiva comunitaria ha reso obbligatorio il metodo della difesa integrata per tutte le aziende agricole, lasciando facoltà agli stati membri di incentivare l'adozione di mezzi di controllo delle avversità più avanzati. Nel PAN nazionale sono stati quindi definiti tre livelli:

- la difesa integrata di base (livello minimo per tutte le aziende agricole);
- la difesa integrata volontaria;
- l'agricoltura biologica.

Il primo livello prevede l'applicazione di tecniche di prevenzione e monitoraggio delle infestazioni, delle infezioni e delle infestanti, l'utilizzo dei mezzi biologici di controllo dei parassiti, il ricorso a tecniche di coltivazione appropriate e l'uso di prodotti fitosanitari che presentino il minor rischio per la salute umana e l'ambiente. Non è prevista l'adozione ed il rispetto di disciplinari di produzione per coltura. Per svolgere la propria attività l'azienda agricola deve conoscere, disporre direttamente o avere accesso a dati meteorologici, dati fenologici e fitosanitari forniti da una rete di monitoraggio, bollettini territoriali di difesa integrata per le principali colture. Per far fronte a queste nuove esigenze informative il Centro Trasferimento Tecnologico della Fondazione Mach di San Michele ha predisposto un nuovo bollettino informativo che affianca ed integra i sistemi informativi già in essere.

Il bollettino è consultabile sul sito:

www.fmach.it/CTT/Consulenza-tecnica/BOLLETTINI-DIFESA-INTEGRATA-DI-BASE raggiungibile anche dal portale dell'agricoltura trentina www.trentinoagricoltura.it

La difesa integrata volontaria prevede il rispetto dei disciplinari di produzione integrata conformi al Sistema nazionale di produzione integrata (SQNPI). È il caso della coltura del melo in provincia di Trento che già da alcuni anni soddisfa questa condizione.

L'agricoltura biologica è realizzata in applicazione e nel rispetto delle disposizioni introdotte dal regolamento CE n. 834/2007. ■



Dispositivi di protezione individuali per trattamenti fitosanitari.

VISITA
AI VIGNETI
RESISTENTI



38 - 39

DALLA RICERCA
4 NUOVI INCROCI
DI VITE



40 - 41

IL SISTEMA DEI PREMI
IN AGRICOLTURA
E LA PIANIFICAZIONE DELLA
CONNESSIONE ECOLOGICA
NEL CANTONE DEI
GRIGIONI

PLANTAHOF, UN ISTITUTO
PER L'AGRICOLTURA
DI MONTAGNA

DOSSIER PRATI

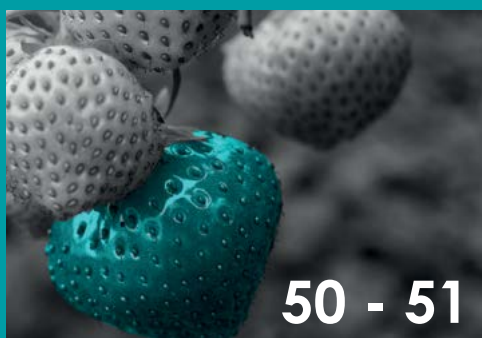


42 -49

PAESAGGIO MONTANO
E PRATICOLTURA ESTENSIVA

FRA PRATI E SORGENTI
NEL PAESE DEI WALSER

PAGAMENTI AGRO-
CLIMATICO-AMBIENTALI
NEL PSR 2014-2020:
UN APPROCCIO BASATO
SUI SERVIZI ECOSISTEMICI



50 - 51

PICCOLI FRUTTI:
DAL CONGRESSO IOBC
LE LINEE PER
LA DIFESA
SOSTENIBILE

TECNICA
FLASH



52-53

**I PRIMI "FRUTTI"
DOPO 16 ANNI
DI ATTIVITÀ
DI MIGLIORAMENTO
GENETICO TRADIZIONALE
PER INCROCIO**

DALLA RICERCA 4 NUOVI INCROCI DI VITE

di *Silvia Ceschini*

Al via la coltivazione dei primi quattro nuovi incroci di *Vitis vinifera* selezionati dalla Fondazione Edmund Mach. "Iasma Eco 1", "Iasma Eco 2", "Iasma Eco 3", "Iasma Eco 4" sono vitigni tolleranti alla botrite, frutto dell'attività di miglioramento genetico tradizionale iniziata 16 anni fa e di fatto succedono alle selezioni degli anni Venti di Rebo Rigotti. Ora si aprono le porte per una viticoltura più sostenibile: il prossimo passo della Fondazione Mach sarà la creazione di vitigni resistenti a oidio e peronospora, le principali malattie della vite.

Nuovi incroci in allevamento

La pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'iscrizione al Registro nazionale delle varietà di vite è stata accolta con grande soddisfazione a San Michele. Lo scorso 8 luglio sono stati presentati ufficialmente a San Michele i vitigni e degustate le microvinificazioni. Accanto al presidente Francesco Salamini hanno partecipato anche l'assessore provinciale alla ricerca, Sara Ferrari, il direttore generale della FEM, Mauro Fezzi, il dirigente del Centro Ricerca e Innovazione, Roberto Viola, il presidente del Consorzio Innovazione Vite, Enrico Giovannini, il coordinatore della piattaforma miglioramento genetico della vite, Marco Stefanini.

Per il presidente della Fondazione E.Mach Salamini si tratta di "un risultato importante". "San Michele continua a perseguire obiettivi pratici per l'agricoltura trentina utilizzando metodologie ed approcci avanzati. L'obiettivo è creare un brand trentino legato non solo al terroir, ma anche a vitigni sviluppati in provincia, quindi varietà altamente qualificate, resistenti ed ecologicamente compatibili".

A gestire la promozione e la distribuzione delle nuove varietà sarà il Consorzio Innovazione Vite, creato da Associazione

AVIT e FEM, presieduto da Enrico Giovannini.

Nel suo intervento, l'assessora Sara Ferrari ha affermato che occorre proseguire in questa direzione: "Un risultato che premia la pazienza di 16 anni di lavoro. Questo lavoro dimostra che la ricerca non è fine a se stessa, ma che ha uno scopo, un risultato che viene messo a disposizione di chi può trarne vantaggio. Questi sono momenti importanti anche sul piano politico perché ci dicono che dobbiamo proseguire in questa direzione".

Il direttore generale, Mauro Fezzi, ha evidenziato infine il continuo lavoro di confronto realizzato col mondo produttivo, ricordando l'approfondimento tecnico programmato per l'autunno.





La presentazione a San Michele
all'Adige dei vini nati da varietà resistenti
foto di: Romano Magrone

Le caratteristiche delle quattro varietà

Le varietà a bacca rossa Iasma Eco 1 (Incrocio Teroldego x Lagrein) e Iasma Eco 2 (Incrocio Teroldego x Lagrein) presentano caratteristiche di notevole rusticità nei confronti dei marciumi del grappolo, ma presentano anche un elevato contenuto in antociani e polifenoli totali ed un ottimo rapporto zuccheri-acidi. Dalle loro uve si ottengono vini con buona corposità e consistenza e con un buon contenuto in tannini e aromi a gradevole nota floreale-fruttata. Le varietà a bacca bianca Iasma Eco 3 (Incrocio Moscato Ottonel x Malvasia di Candia) e Iasma Eco 4 (Incrocio Moscato Ottonel x Malvasia di Candia) si caratterizzano per il loro diverso e complesso contenuto aromatico. Dalla prima si ottengono vini freschi, leggermente aromatici che ricordano le erbe melissa e salvia con note floreali-fruttate, di medio corpo e buona sapidità, mentre Eco Iasma 4 può dare valide soluzioni e interpretazioni a vini da vendemmia tardiva.

I vini ottenuti dalle quattro varietà sono stati prodotti nella cantina di microvinificazione afferente al Centro Trasferimento Tecnologico. ■

Il percorso di selezione

Le quattro varietà sono state scelte dai ricercatori tra oltre 300 piante ottenute per seme, selezionate a più riprese e in diversi ambienti. Ora sono in fase di selezione altre varietà "candidate" all'iscrizione provenienti da 17 mila sementali di cui ben 250 sono in costante osservazione. "Sono stati necessari 16 anni di attività per licenziare queste varietà - spiega Marco Stefanini, responsabile della piattaforma di miglioramento genetico della vite del Centro Ricerca e Innovazione, che ringrazia tutto il gruppo di ricerca ed i colleghi coinvolti-. I tempi del miglioramento genetico sono molto lunghi per garantire ai produttori materiale effettivamente innovativo e migliorativo, però le tecniche di analisi molecolare hanno permesso di ridurre alcuni tempi altrimenti necessari".



Il team di ricerca

Il team si compone di Marco Stefanini (coordinatore), Ivana Battocletti, Giulia Betta, Marco Calovi, Giuliano Calovi, Andrea Campestrin, Cristian Chiettoni, Silvano Clementi, Monica Dalla Serra, Cinzia Dorigatti, Renato Pedron, Tiziano Tomasi, Antonella Vecchione, Monica Visentin, Alessandra Zatelli, Luca Zulini. A questi vanno aggiunti altri ricercatori della Fondazione Mach che si sono prestati per specifiche parti necessarie all'iscrizione.

La varietà a bacca bianca Iasma Eco 3
(Incrocio Moscato Ottonel x Malvasia di Candia)

STUDENTI FEM SUL PODIO EUROPEO



Due studenti FEM sul podio del Campionato europeo del vino

A margine della degustazione sono stati premiati dal direttore generale Mauro Fezzi e dal dirigente del Centro Istruzione e Formazione, Marco Dal Rì, i due studenti, neo diplomati enotecnici, Marco Comai e Gabriele Furletti, che si sono classificati rispettivamente al primo e al terzo posto al campionato europeo del vino, svoltosi recentemente in Belgio.

VISITA AI VIGNETI RESISTENTI

**GIORNATA DI
AGGIORNAMENTO CON I
FUNZIONARI DI PROVINCE
E REGIONI**

*di: Marco Stefanini
Centro Ricerca e Innovazione- FEM*

*e di: Mario Chemolli
Ufficio Tutela delle Produzioni Agricole - PAT*

Il 22 maggio scorso si è svolta a San Michele all'Adige una giornata di approfondimento ed aggiornamento tecnico legislativo per l'introduzione delle varietà resistenti iscritte nel Registro Nazionale delle varietà di Vite da vino. La Provincia di Trento ha invitato tutti i funzionari coinvolti a livello regionale e di province autonome a stilare i decreti che ne permettano la coltivazione, nei diversi territori viticoli nazionali, come varietà in osservazione.

Dal 2011 ad oggi sono stati iscritti al Registro Nazionale delle varietà di Vite da vino 8 varietà con diverse caratteristiche di resistenza e produttive, ed un'altra decina di dossier sono in fase di valutazione presso il Ministero delle Politiche Agricole. Le varietà iscritte a bacca bianca sono Bronner, Johanniter, Helios e Solaris, mentre quelle a bacca rossa sono Regent, Cabernet Cortis, Cabernet Carbon e Prior.

Dopo i saluti del direttore generale della Fondazione Mach, Mauro Fezzi, sono state introdotte (Mario Chemolli) le diverse problematiche che la coltivazione di questi vitigni incontrano, evidenziando contrastanti recepimenti delle norme europee nei diversi Stati membri. In Italia, infatti, per una norma esclusivamente nazionale, queste varietà non possono essere ammesse alle diverse IGT: se non si modifica l'articolo 8, comma 6 del



La visita dei funzionari di province e regioni ai vigneti resistenti della Fondazione E.Mach

decreto legislativo n. 61/ 10, il vino che può essere fatto con tali varietà è solo quello generico, penalizzando con ciò la diffusione e la remunerazione delle uve. È stata comunque già presentata in Parlamento la richiesta di modifica di tale decreto, unitamente alla richiesta di applicare le norme comunitarie come negli altri Stati membri.

È stato, inoltre, ribadito che, per situazioni con orografia particolare come il Trentino e la promiscuità tra coltivazione della vite e siti sensibili urbani (scuole, asili case private ecc...), la coltivazione di tali varietà con elevata tolleranza a peronospora ed oidio è una possibile soluzione per evitare contenziosi ed abbandoni di superfici spesso a forte pendenza che sono posti in zone vocate alla produzione di vini.

Si è passati poi ad illustrare (Marco Stefanini) l'origine di questi vitigni, ed il comportamento rilevato in oltre 8

anni di attività e coltivazione. Per quanto riguarda l'origine genetica si è evidenziato che questi vitigni hanno una percentuale maggiore del 90% di genoma di origine di *Vitis vinifera*, e nel pedigree non sono presenti specie di *Vitis* che normalmente portano aromi particolari (come la *Vitis Labrusca*), ed in alcuni casi non sono presenti portatori di composti come i di-glucosidi, utilizzati come indicatori di provenienza genetica delle uve o dei vini, in quanto la *Vitis vinifera* non ne presenta.

I vitigni iscritti al Registro Nazionale delle varietà di Vite da vino sono vitigni ottenuti da incrocio con i genitori controllati e non derivazioni da trasformazione genetica. Questi vitigni sono coltivati a San Michele all'Adige presso la FEM da 8 anni e non sono mai stati trattati contro oidio e peronospora. Sono stati forniti i dati di produzione e dei livelli qualitativi dei vini evidenziando che non c'è nessun parametro sensoriale che possa in alcun prodotto riferirsi a caratteri non presenti in *Vitis vinifera*.

È stata fatta, infine, anche una panoramica sulle attività di miglioramento genetico per la resistenza che si portano avanti presso FEM ed altri centri nazionali ed internazionali.

La discussione che si è svolta al termine delle due relazioni ha permesso di approfondire e chiarire dubbi inerenti alla coltivazione e all'uso di queste varietà, con la comunicazione da parte di alcune regioni di aver già emanato il decreto di inserimento delle stesse varietà resistenti tra le varietà in osservazione, auspicando il rapido adeguamento delle norme italiane a quelle comunitarie e permettendo di poter inserire le uve tra quelle destinate ad IGT, e soprattutto la possibilità di poter acquisire o ottenere diritti d'impianto oggi negati per uve da destinare a vini comuni.

La delegazione ha quindi proseguito i lavori visitando i vigneti sperimentali della FEM, degustando i vini ottenuti da microvinificazione delle uve dei vitigni resistenti. ■

IL SISTEMA DEI PREMI IN AGRICOLTURA E LA PIANIFICAZIONE DELLA CONNESSIONE ECOLOGICA NEL CANTONE DEI GRIGIONI

di: **Francesco Dellagiacoma**
Incarico per la Convenzione delle Alpi
e Pianificazione Forestale e Montana

Negli ultimi 30-40 anni una quota rilevante dei terreni agricoli montani marginali è stata abbandonata dalla gestione zootecnica, non più redditizia, e sono stati riconquistati dal bosco; questo processo comporta ripercussioni negative sul paesaggio che si è semplificato e uniformato.

Con la riduzione delle aree ad agricoltura estensiva si perde anche la biodiversità legata alle praterie (quella dei prati magri è molto ricca). Tempi e dinamica del fenomeno dipendono soprattutto dalla capacità del settore zootecnico di mantenere la gestione delle superfici montane e dalla volontà politica di attivare una contribuzione sufficiente a compensare gli svantaggi territoriali e le prestazioni generali (stabilità del territorio, paesaggio, tutela della biodiversità).

Da questo punto di vista è particolarmente interessante l'esempio della Svizzera, che ha un legame culturale molto forte con la sua montagna e, a differenza dell'UE, ha introdotto condizioni specifiche per essa.

La politica agricola CH 2014-2017 si propone di fermare la tendenza all'abbandono della gestione dei terreni agricoli: i contributi agricoli devono tendere a mantenere il paesaggio rurale e la sua forte e importante capacità attrattiva, oltre che salvaguardare la biodiversità e le basi naturali (acqua, suolo, aria). Gli altri obiettivi sono la sicurezza dell'approvvigionamento e la struttura insediativa sparsa.

In Svizzera, anche per le caratteristiche montane del territorio, i sussidi rappresentano una quota molto rilevante del reddito agricolo (entrambi i grafici, da Agricoltura svizzera, Neuchatel 2013).

Le spese federali per il settore sono cresciute fortemente dal 1990 al 1996 per stabilizzarsi sui 4 milioni di franchi, concentrandosi sui pagamenti diretti.

La zootecnia rappresenta il settore più importante dell'agricoltura: le superfici erbose occupano il 71% della superficie agricola, che a sua volta costituisce il 37% di quella territo-

Sussidi¹, 2010



¹ Inclusi i sussidi sui prodotti e gli altri sussidi alla produzione

² Reddito dei fattori = valore aggiunto netto + altri sussidi alla produzione - imposte sulla produzione (p. 22)

Fonte: Eurostat

© UST

IL VIAGGIO STUDIO

Grazie alla presenza di questi strumenti di pianificazione agricola dettagliata, a livello comunale, e dei tecnici sul territorio, che assumono funzioni di consulenza e di controllo, oltre che all'esperienza prolungata e all'impegno (economico e sociale) a favore dell'agricoltura montana, la Svizzera oggi è certamente un punto di riferimento per la politica agricola montana, come abbiamo potuto constatare nel viaggio di studio dello scorso luglio: presenza di coltivazioni cerealicole e minori, sfalcio su terreni molto pendenti, a quote elevate e di difficile accessibilità, mantenimento di un paesaggio alpino con mosaico di bosco e superfici aperte. Ovviamente un abbandono di superfici agricole marginali c'è stato anche in Svizzera ed è stato alla base del rinnovato impegno del governo federale per contenere il fenomeno e mantenere l'agricoltura, in funzione produttiva e paesaggistica.

I partecipanti al viaggio di studio colgono questa occasione per ringraziare esplicitamente Christian Flury e Manuel Schneider di Agrimontana, Peter Kùchler e Paul Urech di Plantahof e i prof. Peter Schneider e Peter Rieder del Politecnico di Zurigo per l'organizzazione del viaggio, l'illustrazione delle strategie e degli interventi e le preziose informazioni fornite.



riale. In termini di reddito le colture foraggere, l'allevamento bovino e il settore caseario producono il 44% del valore della produzione agricola.

Nel cantone alpino dei Grigioni la predominanza del settore zootecnico è ancora più marcata.

	% sup inerbita SAU	% SAU agric. Biologica	val. /Fr/ha) produzione	sussidi
Grigioni	94	56	4500	3800
Svizzera	71	11	9700	2900

Il sistema dei sussidi di tipo volontario è stato introdotto all'inizio degli anni '90 ed è stato poi adottato dalla Comunità Europea. I premi vengono fissati in F/ara e sono cumulabili. C'è un premio base /pagamento diretto che nell'area montana superiore è di 860 €/ha (+250-570 € in base alla pendenza del terreno), legato alla condizionalità su una serie di misure-base. A queste si aggiunge un premio per tipo di coltura (da 80 a 1200 €/ha), graduato in base a concimazione e tempi di taglio. Il sistema di premi si basa su un'analisi territoriale di dettaglio e su una pianificazione ecologica (piani di connessione) che copre quasi tutti i comuni del cantone. Quando presente, permette l'attivazione di alcuni contributi specifici (corridoi, siepi, margini e scarpate) e un differenziale in alcuni casi.

La cartografia dei prati individua 5 tipologie di prati permanenti (magri, ricchi di fiori, a narcisi, di qualità, nei corridoi) oltre a quelli dei terreni a riposo.

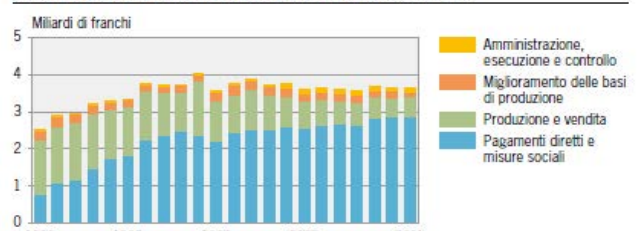
C'è poi un sistema di detrazioni (80-160 €/ha per sfalcio con trattore e insilamento) e di aumenti: per ulteriore ritardo, sfalcio sfasato, presenza di ostacoli, pendenza, rilascio almeno 5%, impossibilità di accesso con trattore, priorità espressamente indicata nel piano di connessione.

L'articolazione di questo contributo è indicata nella tabella.

Il sistema, che è complesso e presuppone la presenza di tecnici sul territorio montano, permette una scalarità di contributo che può arrivare fino a 3300 €/ha, valore massimale e raramente ottenibile. ■

Spese federali a favore dell'agricoltura e dell'alimentazione

Spese federali a favore dell'agricoltura e dell'alimentazione



Fonte: Amministrazione federale delle finanze

© UST

PLANTAHOF, UN ISTITUTO PER L'AGRICOLTURA DI MONTAGNA

di: Angelo Pecile

Unità Risorse Foraggiere e produzioni
Zotecniche; Centro Trasferimento
Tecnologico; FEM – Istituto Agrario di San
Michele all'Adige

La Svizzera ha una superficie territoriale di 41.000 km², su cui vivono circa 8 milioni di abitanti. La politica per l'agricoltura di montagna è basata da tempo sulla suddivisione del territorio in 4 zone (Fig.1) caratterizzate da difficoltà produttive e quindi livelli di sostegno crescenti (zona di montagna I, II, III e IV). Attualmente, nelle tre zone di montagna più alte, si contano 16.000 aziende, 40.000 persone impiegate in agricoltura e 17,5 ettari di superficie media aziendale. Uno dei problemi principali nelle zone di montagna e in quelle di alpeggio (estivazione) è che le particelle nei pressi dell'azienda vengono tendenzialmente sfruttate in modo intensivo, mentre quelle difficilmente accessibili ed in forte pendenza sono gestite in maniera estensiva o addirittura abbandonate.

Le principali sfide economiche delle regioni di montagna e delle aree rurali, quindi anche dell'agricoltura, sono il superamento delle difficoltà correlate ai cambiamenti strutturali e la prevenzione dell'esodo di persone giovani e qualificate a causa della mancanza di posti di lavoro interessanti («fuga di cervelli»).

Fig. 1: suddivisione in aree agricole - Svizzera

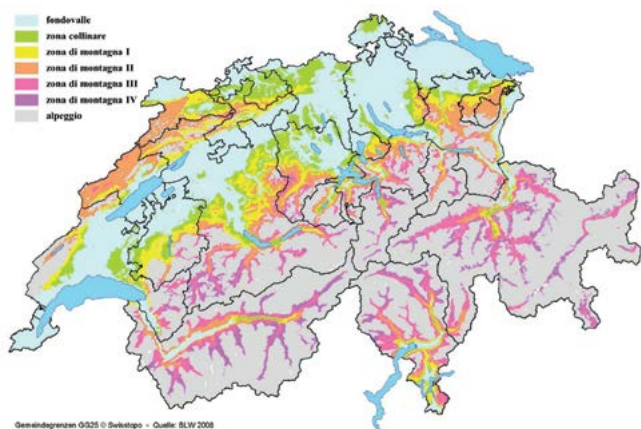


Fig. 2: il Canton Grigioni (in rosso)



Il Canton Grigioni (fig 2), nel quale si è svolta la visita, è totalmente montuoso ed ha un territorio poco più ampio del Trentino, con una popolazione che è meno della metà di quella della nostra Provincia. Il cantone è rappresentativo della gran parte delle zone di montagna alpina della Svizzera. Il paesaggio è caratterizzato da prati e pascoli, arativi, frutteti ad alto fusto, ampie zone con prati magri, maggese ed alpeggi. Nelle zone in altitudine è mantenuto un particolare equilibrio fra il bosco e le superfici aperte.

Agricoltura e turismo rappresentano i due settori economici più importanti: la cura e l'attenzione per il paesaggio sono garantiti da una politica che sostiene in modo significativo l'agricoltura ed in particolare l'allevamento a partire dal convincimento che un paesaggio variegato, aperto e curato va strutturato attraverso un'agricoltura vivace e produttiva. Solamente il 7% delle oltre 2.500 aziende agricole si trova nel fondovalle, tutte le altre si trovano in montagna. Circa il 50 % delle aziende è gestito secondo i criteri dell'agricoltura biologica. ■

IL TIROCINO DAL "MAESTRO AGRICOLTORE"

L'Istituto Plantahof, situato a Landquart nel Canton Grigioni, è uno dei tre istituti federali che si occupano di agricoltura assieme a quelli di Posieux (regione di Friburgo) e Tänikon (Aadorf, Canton Turgovia).

Plantahof è centro di sperimentazione, ma anche sede di attività di istruzione/formazione oltre che di consulenza.

Per quanto riguarda l'insegnamento, interessante segnalare la figura del "maestro agricoltore" formato specificamente per poter ospitare nella propria azienda le attività di tirocinio degli studenti. Nel settore della consulenza ci sono 12 tecnici sul territorio per le diverse aree linguistiche collocati in quattro sedi periferiche, che fanno capo ad altrettante aree di consulenza. La consulenza è a pagamento da circa 8 anni: la chiamata costa 20 franchi, l'ora di consulenza da 60 a 70 franchi. Da quando è a pagamento, l'attività di consulenza viene valorizzata di più. Gli ambiti tematici toccano tutti gli aspetti dell'agricoltura di montagna e vanno dall'economia, all'ambiente, alle diverse tecniche produttive ed anche agli aspetti burocratici/amministrativi.

Nel settore della sperimentazione, assieme agli altri centri, il Plantahof opera per dare applicazione al programma AGROSCOPE, la cui mission è di svolgere attività di sperimentazione su mandato e controllo dell'Ufficio Federale per l'Agricoltura (OFAG). Attualmente Plantahof sta conducendo attività sperimentali nei settori della fruttivitecologia, dei seminativi e della praticoltura. In quest'ultimo, in particolare, si sta affrontando il problema del degrado dei cotici erbosi causato dall'intensificazione.

All'interno di AGROSCOPE si colloca AGRIMONTANA, programma di ricerca basato sull'idea di fondo che le aree montane possono svilupparsi in maniera sostenibile, tenendo assolutamente conto degli interessi della popolazione locale e del resto della società. (<http://www.agroscope.admin.ch/agrimontana>).

Plantahof è anche una delle 40 istituzioni coinvolte in AGRIDEA, una piattaforma/progetto che incoraggia lo scambio di conoscenze e di esperienze fra la consulenza, la ricerca, l'attività agricola, l'amministrazione e la politica (<http://www.agridea.ch>).

Esempio di sfalcio estensivo (primo piano) nel contesto di paesaggio strutturato con alternanza di spazi aperti e chiusi (Val Lumnezia, Grigioni, Svizzera).

di: **Francesco Gubert**

Unità Risorse Foraggiere e produzioni
Zootecniche; Centro Trasferimento
Tecnologico; FEM – Istituto Agrario di San
Michele all'Adige

PAESAGGIO MONTANO E PRATICOLTURA ESTENSIVA

La società agricola di sussistenza che caratterizzava le vallate alpine fino agli anni '50 del secolo scorso aveva prodotto, come "effetto collaterale", un paesaggio rurale complesso, caratterizzato da una continua alternanza di spazi aperti e boscati.

Con la fine della società agricola l'utilizzo diffuso e decentralizzato del territorio viene progressivamente sostituito da un modello di sfruttamento polarizzato: il polo "fondovalle" vede concentrare su di sé la maggior parte delle attività produttive ed insediative a discapito del polo "montagna", che esperisce invece una rarefazione della presenza umana con conseguenti fenomeni di estensivizzazione ed abbandono. Ne risulta un paesaggio semplificato, dove gli spazi aperti diventano sempre più localizzati ed isolati rispetto alle superfici boscate, a discapito dell'attrattività e della qualità ecologica del territorio.

Tali evoluzioni non hanno risparmiato il Trentino, che ha visto crescere in maniera importante la superficie boscata negli ultimi 80 anni. I dati aggregati, se pur con qualche limite, fotografano in maniera netta tale fenomeno: nell'intervallo temporale 1929-2008 la copertura forestale della Provincia di Trento è aumentata dal 48,1% (dato dell'Istituto Centrale di Statistica del Regno d'Italia) al 65,5% (dato dell'Inventario Nazionale delle Foreste). Le dinamiche di trasformazione sono state più accentuate nelle aree di versante coltivate a prato stabile, dove le superfici sono meno meccanizzabili e spesso marginali rispetto ai centri aziendali.

Esempio di abbandono e rimboscimento di prati di versante nel Vanoi, confronto ortofoto 1974-2011



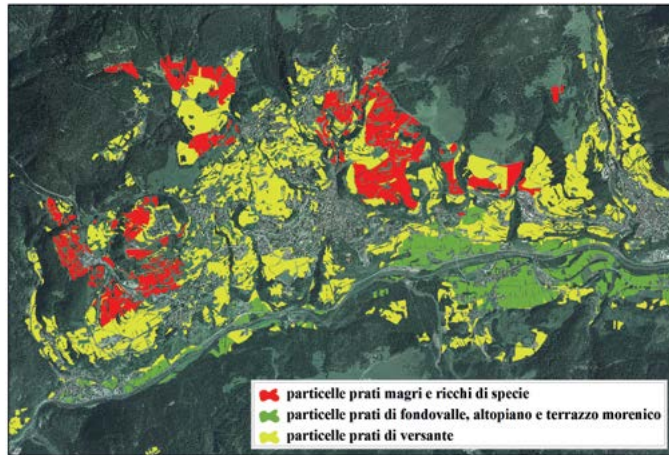
Val Lozen (Vanoi) – 1974



Val Lozen (Vanoi) – 2011

Ma non tutto è perduto. I prati di versante costituiscono infatti ancora oggi il 70% delle superfici a prato stabile della Provincia. Si tratta spesso di superfici ad elevato pregio paesaggistico ed ambientale, alternate a spazi boscati e coltivate in maniera estensiva con 1-2 sfalci e concimazioni limitate. Proprio la loro natura di “sistemi estensivi” rende i prati di versante particolarmente fragili rispetto a dinamiche di abbandono da un lato e di intensivizzazione dall’altro. La sfida del mantenimento degli spazi aperti e del paesaggio rurale si gioca dunque in buona parte sui prati estensivi di versante.

Esempio di zonazione delle aree prative in Provincia di Trento Cavalese, Val di Fiemme.



In sintesi, si possono sottolineare i seguenti aspetti:

- senza pagamenti diretti tutte le forme di utilizzo del prato producono perdite economiche;
- l'utilizzo della martellante e la fienagione estensiva sono i metodi di utilizzo che producono le minori perdite nette ad ettaro;
- il pascolamento estensivo genera ricavi di gran lunga inferiori ai costi (in questo caso, tuttavia, sono inclusi anche i costi di trasformazione delle carni);
- la produzione di latte è la forma di utilizzo del prato che produce le maggiori perdite nette ad ettaro, soprattutto nelle aree di versante montano.

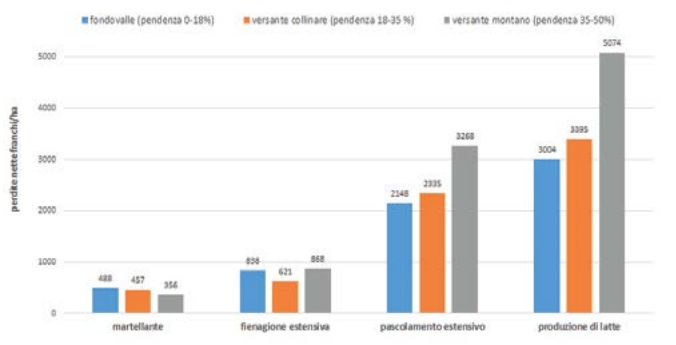
I dati suggeriscono dunque che, ai fini del mantenimento delle superfici a prato in aree montane, forme di utilizzo estensivo quali la martellante o la fienagione estensiva sono decisamente meno onerose rispetto allo sfalcio finalizzato alla produzione di latte.

Le valutazioni sui costi e sulle migliori modalità di mantenimento degli spazi aperti sono state integrate nella discussione riguardante il nuovo Programma di Sviluppo Rurale 2015-2020 della Provincia di Trento. Il documento, ancora in fase di approvazione, propone infatti nuove misure di sostegno agli utilizzatori di prati e pascoli estensivi. In particolare, le novità proposte riguardano:

- la suddivisione delle aree prative in tre macro-zone, ovvero i prati di fondovalle ed altipiano morenico, i prati di versante ed i prati magri e ricchi di specie;
- l'attribuzione di carichi massimi ammessi differenziati secondo le tre tipologie di prato;
- la cartografazione dei prati magri e ricchi di specie, per il cui mantenimento sono previsti premi specifici;
- misure per il recupero ed il pascolamento conservativo di superfici aperte nei fondovalle e nelle aree di versante.

Tali misure, se approvate, consentiranno di affrontare il problema del mantenimento degli spazi aperti con maggiore incisività, agendo sia sul versante dell'abbandono che su quello del recupero e del riuso del territorio. ■

Perdite nette (franchi/ha) per diverse forme di utilizzo del prato



Ma quanto costa mantenere aperti questi spazi? Uno studio condotto da Agroscope di Tänikon (Svizzera) ha messo a confronto diverse forme di utilizzo minimale in aree montane – utilizzo della martellante, fienagione estensiva, pascolamento estensivo – con particolare attenzione ai costi economici che esse comportano (per ulteriori dettagli cfr. Agroscope 2011, Die Kosten der Grünlandpflege, ART-Bericht 70). È stato considerato, come termine di raffronto, anche l'utilizzo del prato per la produzione di latte. Il grafico riporta le perdite nette ad ettaro (ricavi meno costi) dei diversi metodi di utilizzo senza pagamenti diretti. Vengono messi a confronto tre contesti produttivi, ovvero il fondovalle, il versante collinare ed il versante montano.

di: **Giovanni Giovannini**
 Servizio Foreste e fauna - PAT

FRA PRATI E SORGENTI NEL PAESE DEI WALSER

Vals, con i suoi 153 chilometri quadrati, è uno dei più grandi comuni del Canton Grigioni. Situato in una delle valli laterali della Surselva, confina a sud con il Canton Ticino. Circa la metà della superficie è occupata da prati e pascoli, l'8% sono boschi. Il resto della superficie è occupato da rocce e ghiacciai. L'economia locale si basa sul turismo, che genera due terzi della ricchezza prodotta. A Vals è stato realizzato un ambizioso progetto di miglioramento fondiario che può essere preso come esempio anche per alcune valli trentine.

La Valle di Vals è un luogo dove modernità e tradizione si incontrano in un ambiente dal paesaggio estremo che ha pochi eguali sulle Alpi. Vals è un'enclave di lingua tedesca in territorio romancio, la valle omonima deve ai torrenti e ghiacciai il suo aspetto selvaggio. L'acqua che sgorga dalla sorgente termale è anche uno dei vanti della valle: acque imbottigliate nello stabilimento della Valser Wasser, oggi di proprietà della Coca-Cola e impiegate in un centro termale, concepito dal famoso architetto Peter Zumthor. L'origine del paese di Vals risale al 1300, quando vi si insediarono – con il sostegno del vescovo di Coira – popolazioni walser, provenienti dall'Alto Vallese, sottraendo l'area ai romanci. Per arginare i rischi di germanizzazione, le comunità romance vietarono ai loro membri di contrarre matrimoni con i vicini di lingua tedesca e li isolarono per secoli. Ancora oggi alcune tracce dell'antica rivalità permangono. A scuola, i bambini di Vals imparano l'italiano come prima lingua straniera, non il romancio.

L'insediamento principale, Vals-Platz, si trova a 1200 metri d'altitudine e conta circa 1000 abitanti. Fino alla metà del XX secolo la popolazione viveva quasi esclusivamente di agricoltura e del processo di produzione della quarzite di Vals utilizzata al pari del porfido per costruzioni, pavimentazioni e rivestimento di tetti. Il cambiamento radicale vero e proprio avvenne con la costruzione della centrale idroelettrica di Zerfreila (1951-58), che procurò nuove possibilità di guadagno ed entrate tributarie, utilizzate per realizzare la viabilità di accesso alla valle.

L'allevamento costituisce la principale attività agricola praticata da circa 20 aziende agricole professionali che allevano bovini; vi sono inoltre alcuni contadini che allevano capre e pecore come entrata secondaria. La popolazione attiva di Vals lavora oggi per il 23% nel settore agricolo - forestale. Gli agricoltori da alcuni anni sono tutti certificati come "aziende ad agricoltura biologica".

Il progetto di miglioramento fondiario

Già dagli anni 60 gli abitanti di Vals si posero il problema del mantenimento degli ampi prati e pascoli che circondano il paese; risalgono infatti a quegli anni i primi casi di abbandono dei prati e delle antiche stalle in blockbau collocate fuori dal centro abitato.

L'argomento fu però affrontato ufficialmente solo nel 1983 con le prime riunioni promosse dall'amministrazione comunale di Vals. Alle assemblee pubbliche emerse come il principale motivo dell'abbandono fosse l'eccessiva frammentazione della proprietà che scoraggiava i proprietari a mantenere i loro prati. Un ulteriore limite era dato dalla scarsa accessibilità dei fondi e la presenza di muri a secco in cattive condizioni di manutenzione: oltre il 75% dei prati ha una pendenza superiore al 35%. Tuttavia tutti gli agricoltori erano concordi che, se le superfici fossero state più grandi, la pendenza - grazie alle moderne macchine speciali per la montagna - non sarebbero state un problema durante lo sfalcio dei prati. Tra il 1994 e il 1997 il Comune individuò nel "migliora-

mento fondiario” lo strumento per risolvere i problemi sollevati e se ne fece ufficialmente promotore appaltando nel 1997 lo studio propedeutico a dei tecnici specializzati. Il progetto fu dichiarato di pubblico interesse.

Lo studio fu commissionato con l'obiettivo di individuare una proposta di riordino fondiario tale da ridurre e accorpare il numero di particelle fondiarie dei prati e dei pascoli e permettere in seguito la realizzazione di una viabilità di servizio alle proprietà. Solo nel 2004 si arrivò ad una proposta definitiva di riordino da proporre ai proprietari originari. Ulteriori tre anni furono necessari per definire sul terreno i nuovi confini e completare l'iter amministrativo della riallocazione delle proprietà.

La superficie di prati e pascoli interessata dall'intervento di riordino fondiario è di 483 ettari. Inizialmente erano presenti 2.183 particelle con una superficie media di 2.000 metri quadri; al termine del miglioramento le particelle furono ridotte a 761 con una superficie media di circa 10.000 metri quadri. Il terreno agricolo è attualmente coltivato da 29 agricoltori: 20 professionisti e 9 aziende part-time.

È in corso un ulteriore progetto di miglioramento e costruzione di strade interpoderali di accesso alle proprietà, nonché di restauro dei muri a secco che si prevede di completare nel 2016.

La realizzazione di idonee strade di accesso si è resa necessaria al fine di permettere un agevole accesso alle proprietà dei mezzi adibiti alla fienagione e alla distribuzione del letame. In totale sono stati costruiti 10 Km di nuove strade interpoderali e adeguati ulteriori 9,3 Km di accessi già esistenti. Sono stati costruiti nuovi ponti, muri di sostegno, messi in sicurezza i versanti più vicini al centro abitato e ripristinati ex novo alcuni prati.

I costi totali dell'operazione sono stati di 13.137.000 € pari a 27.200 €/ha. Il costo principale è relativo alla costruzione di strade e il loro adeguamento che ha inciso per l'84% sul totale. Il conto delle sole spese di ricomposizione fondiaria è stato di 1.419.000 € pari a 2.937 € ad ettaro. La spesa a carico dei proprietari dei terreni è stata di 1.728 €/ha rateizzata su 20 anni; la restante parte è stata sovvenzionata dal Comune di Vals, dal Cantone dei Grigioni e dallo Stato.



Un modello valido anche per il Trentino

Il progetto di miglioramento fondiario di Vals dimostra che è possibile affrontare i problemi di coltivazione di piccole superfici di prato e pascolo in territori ad elevata pendenza. In Trentino vi sono alcune valli che presentano analogie a quella di Vals e che potrebbero trarre forti benefici da un progetto di miglioramento fondiario. L'accorpamento delle superfici abbinato al miglioramento della viabilità interpoderale è la premessa per la manutenzione dei prati, in quanto il proprietario è più invogliato nell'investire e mantenere la proprietà se questa è di dimensioni maggiori. L'agricoltore inoltre può praticare in maniera più agevole ed organizzata lo sfalcio e la distribuzione del letame.

Notevoli sono poi le ricadute economiche sul territorio: il settore turistico per esempio ne ha beneficiato con un aumento delle presenze.

A Vals, i singoli privati hanno poi effettuato ulteriori investimenti nella ristrutturazione di edifici pre-esistenti, nell'acquisto di macchine per lo sfalcio e in altre piccole opere che hanno garantito lavoro per anni alle imprese locali. ■

Nella programmazione dei pagamenti agro-climatico-ambientali relativi ai prati permanenti per lo Sviluppo Rurale 2014-2020, il “caso Trentino” suscita molto interesse sia a livello nazionale che internazionale. Di cosa si tratta?

Nel Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2014-2020 l'ambiente non è più confinato ad un asse. Nel nuovo PSR infatti non esistono più gli assi, bensì le priorità. Su sei priorità specifiche e definite, due riguardano esplicitamente temi ambientali: la Priorità 4 fa riferimento alla conservazione e tutela degli ecosistemi e la Priorità 5 fa riferimento all'uso sostenibile delle risorse naturali. Ci sono inoltre 3 priorità trasversali: Innovazione,

Ambiente e Cambiamenti Climatici. Da ciò si evince l'intenzione del legislatore europeo: porre l'ambiente e le sue problematiche al centro dello Sviluppo Rurale. Non si tratta più di un tema accessorio, inquadrabile in una formula ben delineata. Ogni misura del PSR dovrebbe avere risvolti ambientali positivi diretti o indiretti.

Fondi vincolati a Focus Area e Priorità

Tale imposizione che arriva dalla Commissione Europea (CE) non è solo teorica. Gli strumenti gestionali del PSR (uno fra tutti: il monitoraggio fisico e finanziario) sono strutturati in modo tale da vincolare fondi e azioni a specifiche Focus Area/Priorità sia nella definizione degli obiettivi sia nello stanziamento. Le attribuzioni non sono generiche: nel quadro complessivo tutto deve tornare secondo le formule impostate automaticamente all'interno degli strumenti di calcolo predisposti dalla CE. Per la buona riuscita del documento di programmazione occorre inoltre dimostrare alla CE che sono stati tenuti nel giusto conto sia la Priorità 4 che la Priorità 5, oltre a tutte le priorità trasversali.

Un punto nevralgico in cui le tematiche ambientali sono dominanti è senz'altro costituito dai Pagamenti Agro-Climatico-Ambientali (ACA). Si tratta di una fetta consistente dei finanziamenti del PSR. Nelle linee guida tecniche relative ai ACA è menzionata la possibilità di sostenere pratiche agricole a rischio di abbandono purché si dimostri che tali pratiche producono benefici ambientali. Nel caso specifico della Provincia di Trento, la misura sui pagamenti ACA concentra molte risorse sulla gestione dei prati permanenti attraverso il mantenimento di una pratica estensiva che da una parte eviti l'abbandono dei prati di versante che sono più complicati da gestire, dall'altra scoraggi l'intensivizzazione dei prati di fondovalle, e non ultimo favorisca una gestione sostenibile dei prati ricchi di specie.

I benefici ambientali dei prati permanenti

Per poter provare alla CE che gli impegni proposti producono dei benefici ambientali s'è scelto di adottare un approccio basato sui servizi ecosistemici (SE). I SE sono costituiti dal flusso di benefici che dagli ecosistemi pervengono (in forma diretta o mediata) all'uomo. Fa quindi parte di tale definizione la generazione di materie prime alimentari, così come la purificazione dei corsi d'acqua



La sede del Leibniz Zentrum für AgrarLandschaftForschung (ZALF) a MüncheBerg nei pressi di Berlino in Germania.

**PRATI PERMANENTI,
DALLA PROVINCIA DI TRENTO
UN INNOVATIVO MODELLO**

di: *Alessandra La Notte*

PAGAMENTI AGRO-CLIMATICO-AMBIENTALI NEL PSR 2014-2020: UN APPROCCIO BASATO SUI SERVIZI ECOSISTEMICI

dalle sostanze inquinanti, la regolazione del clima, la conservazione della biodiversità genetica, ecc.

Nel caso dell'operazione ACA relativa ai prati permanenti il principale SE identificato consiste nella produzione sostenibile di foraggio in cui giocano un ruolo fondamentale il carico di effluenti zootecnici e lo sfalcio. Tale SE non ha importanza solo in sé ma anche per ciò che la sua esistenza fornisce ad altri SE; nello specifico: la purificazione dei corsi d'acqua, la bellezza estetica del paesaggio, la ricreazione.

Per poter quantificare la produzione sostenibile del foraggio ed i tre principali SE ad esso collegati, è stata utilizzata una piattaforma digitale attraverso cui sono stati caricati sia i modelli che descrivono sia il funzionamento di ogni SE, sia i dati relativi ad ogni particella del Trentino interessata da tale valutazione. Nella costruzione dei modelli, inizialmente impostata secondo una prassi teoricamente corretta ma amministrativamente ingestibile, è stato tenuto conto della reperibilità dei dati, e della verificabilità e controllabilità delle variabili critiche.

Ciò è stato possibile grazie ad un lavoro condotto da un gruppo, all'interno del Servizio Agricoltura e APPAG con la collaborazione della Fondazione E.Mach, che ha realizzato un modello in grado di rendere applicativo e funzionale l'approccio basato sui SE per giustificare i benefici ambientali prodotti da una pratica agricola finanziabile con il PSR. Ed è ciò che la CE chiede ed esige.

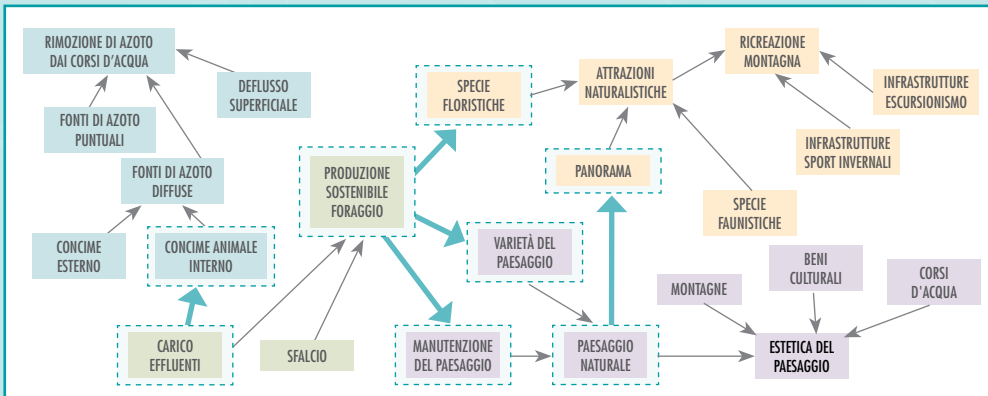
La presentazione del "caso Trentino"

Questo tentativo innovativo, si può dire unico nel suo genere fino a questo momento, è stato presentato in diversi contesti.

Dal 17 al 18 Febbraio si è tenuto in Germania presso il Leibniz Zentrum für AgrarLandschaftForschung (ZALF) il primo workshop sui servizi ecosistemici in agricoltura (Agrosystem Services) organizzato dall'Ecosystem Services Partnership (ESP) in collaborazione con l'International Association for Landscape Ecology (IALE) e l'Università di Kiel. Dei numerosi soggetti che hanno partecipato al sondaggio sull'utilizzo di approcci basati sui SE in agricoltura solo una piccola parte è stata selezionata per presentare e discutere la propria esperienza. Il gruppo attivo sull'agro-ambiente, guidato da Pietro Molfetta, è stato fra i prescelti. Il caso della PAT ivi presentato non solo è stato l'unico caso selezionato per l'Italia, ma anche l'unico caso in cui l'istituto rappresentato è stato un ente pubblico in quanto gli altri partecipanti provenivano da Università e centri di ricerca.

Il 27 febbraio si è svolto a Roma il primo incontro sulla mappatura e quantificazione dei SE in Italia (Mapping and Assessment of Ecosystem Services, MAES). 19 fra Università e centri di ricerca (fra cui il Joint Research Centre della Commissione Europea) sono state invitate a presentare il loro lavoro nell'ambito dei SE ai rappresentanti del Ministero dell'Ambiente. Anche in questo incontro il caso della Provincia autonoma di Trento ha rappresentato

Fig. 1: Impostazione dei modelli relativi ai Servizi Ecosistemici per i Pagamenti Agro-Climatico-Ambientali



un ideale anello di congiunzione fra il mondo della ricerca e le esigenze di chi pone in atto dei programmi operativi. Il 14 Aprile s'è svolto presso la Facoltà di Ingegneria il workshop sull'uso dei SE nella pianificazione territoriale. La presentazione del lavoro – questa volta non commissionato a esperti esterni, enti di ricerca, accademici pluridecorati ma realizzato da un gruppo interno alla pubblica amministrazione motivato che crede in quello che fa - ha attirato molta attenzione ed interesse soprattutto per i suoi risvolti pratici. ■

PICCOLI FRUTTI: DAL CONGRESSO IOBC LE LINEE PER LA DIFESA SOSTENIBILE

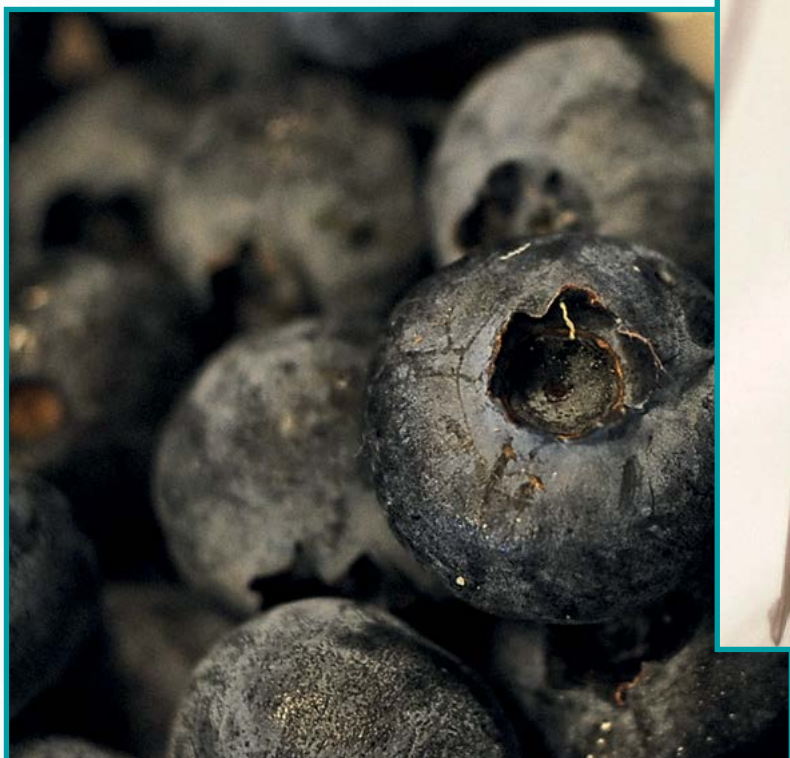
di: Alberto Grassi,
Daniele Prodorutti,
Claudio Ioriatti
Centro Trasferimento Tecnologico - FEM

Dal 26 al 28 maggio si è tenuto a Pergine Valsugana l'8° Workshop on Integrated Soft Fruit Production, dedicato interamente alla difesa dei piccoli frutti: 115 partecipanti provenienti da 19 Paesi (tra cui Stati Uniti, Canada, Nuova Zelanda e Cina), tre giornate di lavori, 8 sessioni con 38 presentazioni e 26 poster: questi sono i numeri del congresso internazionale ospitato dalla Fondazione Edmund Mach nella sede periferica di Vigalzano.

Un importante evento promosso dall'Organizzazione mondiale per la lotta biologica e integrata (IOBC), nell'ambito dell'attività del gruppo di lavoro "Protezione integrata dei fruttiferi (Integrated Protection of Fruit Crops)" e nello specifico del sotto-gruppo "Piccoli frutti (Soft fruits)". L'incontro è stato organizzato dal Centro Trasferimento Tecnologico della Fondazione Mach in collaborazione con il mondo produttivo locale e segue i meeting svolti precedentemente a Ismir (Turchia), Budapest (Ungheria), Avignone (Francia), East Malling (Gran Bretagna). I temi trattati hanno riguardato le problematiche legate alla protezione delle colture di piccoli frutti, con particolare attenzione alle modalità di controllo integrato e biologico.

Le patologie del mirtillo gigante

La prima giornata è stata dedicata alle patologie e alla lotta integrata, con due sessioni specifiche. La prima relazione è stata presentata da Annemiek Schilder dell'Università del Michigan (USA) e ha riguardato la sostenibilità nella gestione delle patologie del mirtillo gigante. L'approccio adottato ha lo scopo di trovare soluzioni sostenibili dal punto di vista ambientale ed economico, mediante l'integrazione di fungicidi a ridotta tossicità e agenti di biocontrollo con metodi agronomici, l'utilizzo di modelli previsionali, lo studio della biologia dei patogeni e dei meccanismi di resistenza alle principali patologie.



a sinistra: visita ai campi sperimentali;
a destra: varietà sperimentale di fragole.

L'oidio della fragola

Un altro intervento ha segnalato la presenza di una nuova patologia su fragola in Olanda che provoca danni ai frutti. L'oidio della fragola, essendo una delle patologie principali in coltura protetta, è stato trattato in diversi lavori che hanno riguardato prove di controllo sotto tunnel mediante irrigazione sovrachiuma con sprinkler, studi sul meccanismo di azione di fungicidi e prodotti alternativi, prove di efficacia con bicarbonato di potassio e strategie di lotta integrata.

Metodi di lotta integrata hanno riguardato anche la muffa grigia, in particolare su ribes e fragola.

Da rilevare alcuni lavori con l'utilizzo di bombi come vettori di agenti di biocontrollo per il contenimento della botrite. La riduzione dei residui di agrofarmaci con l'utilizzo di diverse strategie di lotta integrata è stato un altro argomento di approfondimento e discussione durante il meeting. Una sessione del convegno è stata inoltre dedicata alla revisione delle linee guida IOBC per la produzione integrata dei piccoli frutti.

Il punto sulla *Drosophila suzukii*

Per quanto riguarda invece gli organismi fitofagi, grande spazio è stato dedicato a *Drosophila suzukii*, argomento di ben 16 delle 38 presentazioni. Sono stati discussi lavori relativi alla biologia dell'insetto, come ad esempio la modalità di svernamento in ambiente naturale e il contributo di ospiti spontanei alle dinamiche di popolazione.

Fra le tecniche innovative, interessanti sono state le relazioni relative alle prime esperienze di controllo biologico con prove di rilascio di parassitoidi pupali anche se per ora solo in ambiente protetto, quelle con l'uso di reti antinsetto e infine quelle di cattura massale per la quale si stanno sviluppando attrattivi sempre più efficaci.

Non sono mancate le relazioni sul controllo dell'insetto mediante insetticidi ed in particolare le prove tendenti alla valutazione dell'efficacia di formulati a basso impatto e quelle relative a modalità di distribuzione innovative mediante l'uso di micro-sprinkler.

Per la Fondazione Mach è stata l'occasione per presentare lo stato di avanzamento delle ricerche e sperimentazioni su *Drosophila suzukii*, orientate in particolare alla identificazione delle sostanze volatili emesse sia dai frutti, allo sviluppo di efficaci esche attrattive, e alla possibilità di sfruttamento degli Imenotteri parassitoidi indigeni identificati nel corso dell'attività 2012-2013 in Trentino.



Sopra: femmina di *Drosophila suzukii*;
a sinistra: mirtillo gigante



Altre malattie

Sebbene l'avvento di *Drosophila suzukii* li abbia relegati in secondo piano, non ci si è dimenticati di trattare le problematiche relative agli insetti tradizionalmente dannosi ai piccoli frutti e che continuano a richiedere grande attenzione da parte dei produttori, come ad esempio l'antonomo del lampone e della fragola, *Anthonomus rubi*, il verme del lampone, *Byturus tomentosus*, l'Oziorrinco e i tripidi della fragola.

Infine, è stato dedicato uno spazio anche al breeding e alle prove varietali, correlati ai fattori di resistenza a malattie e insetti dei piccoli frutti, argomenti in cui FEM ha potuto presentare l'attività in corso presso le strutture di Vigalzano.

Premi all'innovazione

Durante il meeting, per sottolineare l'importanza del trasferimento dell'innovazione, sono stati premiati dal Comitato Scientifico con l'Excellence in IPM Award due lavori che più di altri hanno contribuito allo sviluppo e trasferimento nella pratica di strumenti e strategie innovative in grado di ridurre l'impiego di prodotti chimici: uno relativo ad una prova per valutare l'efficacia di parassitoidi pupali di *D. suzukii*, presentato dalla ricercatrice francese del Ctifl Yannie Trottin e l'altro concernente la possibilità di diffusione di *Gliocladium catenulatum*, fungo antagonista di *Botrytis cinerea* su fragola, mediante *Bombus terrestris* impiegato quale vettore, presentato dal ricercatore Tom Van Delm, del Research Centre Hoogstraten, in Belgio.

Due premi sono stati infine assegnati sempre dal Comitato Scientifico ad altrettanti studenti meritevoli per la qualità ed il carattere innovativo dei lavori presentati. Ovvero a Stine Kramer Jacobsen, della University of Copenhagen, Damimarc, per un lavoro sul comportamento di predatori generalisti e specializzati di *Tetranychus urticae* su fragola, in un sistema di interazione con i funghi entomopatogeni. A Giovanni Benelli, dell'Università di Pisa, per un lavoro di revisione e possibilità applicative nell'IPM della comunicazione sessuale in specie di Ditteri Tephritidae nocivi ai piccoli frutti. ■

TECNICA
FLASHa cura di:
Sergio FerrariFEM propone ai floricoltori
consulenza a pagamento

Idirigenti del Centro per il trasferimento tecnologico della Fondazione Edmund Mach hanno presentato a Mario Calliari e Stefano Piazzera, rappresentanti dei floricoltori trentini aderenti ad Aflovit, una proposta di protocollo d'intesa per la fornitura a pagamento di un servizio di consulenza tecnica. La proposta sarà esaminata dal direttivo dell'Associazione floricoltori trentini.



Nuova classificazione dei prodotti fitosanitari

IASMA notizie del 3 luglio 2014 consiglia agli agricoltori di non creare scorte aziendali di prodotti fitosanitari per evitare successivamente onerosi smaltimenti. Il regolamento sulla nuova classificazione dei prodotti fitosanitari porterà modifiche in etichettature e imballaggi che riguarderanno anche i fitofarmaci, in particolare nei simboli indicatori del grado di tossicità, delle frasi di rischio e di prudenza. In base alla nuova normativa tutti i prodotti immessi sul mercato prima del 1° giugno 2015 devono essere rietichettati e reimballati entro il 1° giugno 2017. Tutti quelli immessi sul mercato a partire dal 1° giugno 2015 devono essere classificati direttamente secondo il nuovo sistema. ea.

Diradamento manuale delle mele

Il diradamento manuale delle mele ritenute eccedenti rispetto alla potenzialità di carico delle piante si rende necessario per raccogliere a fine stagione frutti di buona pezzatura e per evitare sulle piante giovani un inutile gravame fisiologico. Per svolgere l'operazione, che richiede continua concentrazione, occorrono da 80 a 120 ore di lavoro a ettaro.

Sos Varroa, pronto il piano
di lotta FEM-APSS 2014

Un vero e proprio piano di lotta è stato messo a punto dalla Fondazione Edmund Mach in collaborazione con i Servizi Veterinari della Azienda provinciale per i servizi sanitari per fronteggiare il problema della Varroa delle api in Trentino. Si tratta di una serie di proposte di intervento per il corretto utilizzo degli acaricidi consentiti dalla normativa italiana e per la messa a punto delle più sicure tecniche per la gestione delle api. Tutte le indicazioni sono contenute nell'ultimo bollettino Iasma notizie apicoltura diffuso in questi giorni dal Centro Trasferimento Tecnologico (<http://goo.gl/UPf191>).

Ticchiolatura
sotto controllo

Situazione nettamente migliore quest'anno sul fronte ticchiolatura. Nonostante il forte inoculo di fine marzo, le condizioni infettive sono state gestite con i trattamenti fitosanitari proposti e gli agricoltori sono riusciti ad entrare negli appezzamenti per tempo. Questo è quanto emerso dall'incontro che si è svolto, nei giorni scorsi, alla Fondazione Mach, che ha coinvolto i servizi di sperimentazione e di consulenza delle regioni frutticole del Nord Italia. Pur in presenza di un forte inoculo, la strategia di difesa che ha corretto qualche lacuna del 2013 e le condizioni climatiche diverse hanno permesso un miglior controllo della patologia.

Peronospora larvata
sull'uva Merlot

La varietà di uva più di altre colpita da peronospora larvata è il Merlot. Quest'anno le infezioni all'interno dell'acino sono state favorite dalle piogge ripetute e continue del mese di giugno. L'attacco è più evidente sui grappoli che non sono stati raggiunti dal trattamento, perché attorcigliati tra loro o coperti dalle foglie. Dopo la metà di luglio il pericolo d'infezione non dovrebbe più riguardare gli acini, che diventano resistenti, bensì la nuova vegetazione. I grappoli colpiti vanno eliminati con il diradamento manuale, tenendo conto che il vitigno Merlot è solitamente molto produttivo.

Viti ingiallite per
carenza alimentare

Percorrendo la Vallagarina e la Valle dell'Adige si notano a vista numerose viti ingiallite. Il fenomeno è diffuso, ma limitato a viti singole. I tecnici di S. Michele e gli stessi viticoltori non danno importanza al fenomeno. Lo ritengono infatti dovuto a carenza di qualche elemento minerale nel terreno fortemente dilavato da piogge e neve dell'inverno e pertanto destinato a rientrare nella normalità. Non si tratta quindi di giallumi di origine parassitaria.



Colpo di fuoco, primo caso in Alto Adige

Le circolari diffuse dal Centro di consulenza per la frutticoltura dell'Alto Adige sono molto puntuali e tempestive nel segnalare il rinvenimento di piante di melo colpite dal colpo di fuoco. La malattia è causata da un batterio e si può solo prevenire con trattamenti a base di rame e l'adozione di opportuni accorgimenti agronomici. Il primo caso di infezione su circa 100 piante di melo messe a dimora quest'anno nel comune di Laives è stato riscontrato il 5 giugno e segnalato all'indomani.

Concessa la deroga per Domadin 400

Il ministro per la salute pubblica ha firmato il 19 maggio 2014 il decreto che concede la deroga all'utilizzo dell'insetticida Domadin 400 a base di Dimetoato per la difesa delle ciliegie dagli attacchi di *Drosophila suzukii*. I limiti fissati dal decreto sono piuttosto restrittivi: un solo decreto a stagione, dose a ettolitro non superiore a 37,5 millilitri, tempo di carenza 14 giorni.

Barbatelle di vite infestate da eriofidi

Sulle foglie delle barbatelle di vite messe a dimora nel vigneto si possono sviluppare due specie di acari eriofidi denominate rispettivamente *Eriophyes vitis* e *Phyllocoptes vitis*. Il danno provocato dalla prima specie è rappresentato dalla formazione di bollosità ripiene di peli protettivi. La seconda specie è più aggressiva e provoca il blocco della vegetazione delle piccole viti. Entrambe le specie si possono tenere sotto controllo con un trattamento a base di zolfo a dosi elevate. Roberto Menegoni, tecnico viticolo della cantina Vivallis, raccomanda soprattutto la tempestività dell'intervento, da eseguire alla comparsa dei primi sintomi.

Cause che inducono la sciamatura delle api

Fenomeni di sciamatura di api si possono verificare anche dopo il periodo primaverile e sono chiamati secondari rispetto a quelli che si concentrano nei primi mesi dell'anno, quando c'è una forte importazione di nettare e polline e nella famiglia uscita da poco dal glomere si verificano rapporti anormali di consistenza numerica. La sciamatura è l'unico modo naturale di riproduzione della famiglia di api. Quando le api avvertono cali di ovodeposizione e pericolo di sovrannumero, obbligano la regina ad abbandonare l'arnia con un numero variabile di femmine fedeli. Le prime sciamature hanno per protagoniste regine vecchie. Le sciamature secondarie sono invece organizzate da regine giovani, spesso sopravvissute a feroci battaglie con altre coetanee, all'interno dell'alveare.



Anche le conifere perdono le foglie

Piante di cipresso presenti in giardini pubblici e privati della città di Trento presentano da qualche tempo chiazze di seccume miste a parti nella chioma che mantengono il colore verde-azzurro tipico della specie. Tecnici dell'ufficio Lavori pubblici della Provincia di Trento, che gestiscono i 3 vivai forestali presenti sul territorio, attribuiscono il disseccamento localizzato al rinnovo fisiologico dell'apparato fogliare. Sulle conifere il fenomeno si verifica ogni 3-4-5 anni secondo la specie e l'altitudine.

Cresce la fiducia nella genomica bovina

Nella relazione sull'attività svolta nel 2013 dalla Federazione provinciale allevatori di Trento è ricorrente il riferimento alla genomica applicata ai bovini. La mappatura del genoma dei bovini risale al 2009 ed ha riguardato la razza bovina da carne Hereford allevata nel Regno Unito; in seguito è stata estesa alle principali razze di bovini. L'analisi del DNA consente di individuare i geni o gruppi di geni che condizionano i principali caratteri morfologici, fisiologici e produttivi dei bovini. In Trentino gli allevatori di bovini di razza Bruna, Frisona e Pezzata rossa possono utilizzare seme di tori genotipizzati per la fecondazione strumentale delle bovine. I vitelli giovani possono essere sottoposti ad esame genomico per stabilire l'attitudine individuale alla carriera riproduttiva. Il servizio di analisi genomica preventiva può essere applicato anche alle bovine e alle manze da destinare alla rimonta. Il costo attuale del servizio è di 50 euro a capo, ma sarà presto ridotto a 28-30 euro.



A
COME
AMBIENTE

ITALO e GEORG, amici SULLA FRONTIERA nascosta

Lungo la "Frontiera nascosta", la linea immaginaria che separa la cultura di lingua tedesca dell'Alta Valle di Non da quella di lingua italiana, nascono e si consolidano nuove amicizie.

Italo Francisci di Romeno e Georg Weiss di Senale San Felice hanno in comune la passione per la campagna e per l'agricoltura alpina, interesse che li ha portati ad aderire alla stessa associazione: gli "Amici della terra", sodalizio impegnato da tempo nella difesa e promozione del territorio rurale. Lungo la "Frontiera nascosta", la linea immaginaria che separa la cultura di lingua tedesca dell'Alta Valle di Non da quella di lingua italiana, nascono e si consolidano nuove amicizie. Italo Francisci di Romeno e Georg Weiss di Senale San Felice hanno in comune la passione per la campagna e per l'agricoltura alpina, interesse che li ha portati ad aderire alla stessa associazione: gli "Amici della terra", sodalizio impegnato da tempo nella difesa e promozione del territorio rurale.

L'Alta Valle di Non, la Nonsberg per i sudtirolesi, non è mai stato un territorio facile. Ancora oggi Sanale San Felice viene indicato sulle guide come un "comune italiano" della provincia autonoma di Bol-



zano quasi a marcare una diversità di appartenenza, mentre tutto lascerebbe pensare che questa parte della valle sia inserita in un unico complesso territoriale. La verità è che qui il confine esiste ed è esistito storicamente in termini linguistici e soprattutto politici. Anzi, secondo gli antropologi John Cole e Eric Wolf, autori del celebre e fortunatissimo testo "La Frontiera nascosta", il confine è sostanzialmente ideologico. Nel breve spazio che separa Tret da Sant Felix, cambia la lingua e cambia la proiezione culturale di due mondi che si riconoscono nella tradizione latina e romanza nella parte italiana e negli usi e costumi germa-

nici legati al maso chiuso nel settore più a settentrione della valle.

Questa distinzione, straordinaria quanto interessantissima per lo studioso, viene superata, ieri come oggi, dalla grande capacità di incontro, dialogo, amicizia che solo la cultura contadina e popolare hanno saputo esprimere nella storia. Come dimostra in tal senso l'amicizia che lega Georg e Italo.

Presso il maso Roatnockerhof di Senale San Felice (Unsere Liebe Frau in Walde), Georg Weiss con la moglie Margareth ed i figli coltivano diversi prati e campi ed allevano una serie di vacche da latte alle quali si accompagnano alcune pecore, caprette, galline, maiali e altri animali da cortile.

In una rimessa del maso, molti anni fa, Georg ha sistemato un vecchio molino familiare con il quale lavora diversi cereali come la segale, l'orzo, il farro e il grano saraceno. Queste farine vengono vendute a numerosi clienti, mentre per il pane si utilizza solo la segale. La panificazione si effettua nel forno del-

Roatnockerhof
Fam. Margareth e Georg Weiss
Obere- Innere 12
39010 Senale - San Felice
T. 0463 896331 C. 331 442 0509
weiss.georg@bb44.it

Formaggio a latte crudo presso il maso Roatnockerhof di Senale San Felice; nell'altra pagina: Italo Francisci e Georg Weiss.



le cantine del maso tutti i venerdì e la vendita avviene in genere solo su prenotazione.

Il pane di Georg e della moglie Margareth è molto apprezzato nel circondario, ma se ne produce solo quel quantitativo che i limiti produttivi dell'azienda possono consentire. Le granaglie provengono infatti da diversi appezzamenti dell'Alta Valle di Non, ma non superano mai la capacità lavorativa che una piccola azienda familiare può permettersi.

Accanto all'attività di panificazione, Georg con il figlio maggiore Theodor, studente alla scuola agraria di montagna di Bressanone, hanno attivato un piccolo caseificio per la lavorazione di formaggi a latte crudo. L'intera azienda è impegnata sul fronte del biologico ed anche la produzione lattiero casearia rispetta i rigidi disciplinari del marchio Bioland. Le attività del Roatnockerhof si completano con un piccolo punto vendita e le visite guidate all'azienda, attività molto apprezzata sia dai turisti che dalle scolaresche.

Il maso si trova ad oltre 1300 metri di quota, fatto questo che obbliga Georg a rivolgersi più a valle per la ricerca di terreni più idonei alla coltivazione dei cereali. È in questo modo che la sua esperienza di è incontrata con quella di altri contadini dell'Alta Valle di Non. Fra questi Italo Francisci che a Romeno, con la moglie Nora ed i figli, porta avanti un allevamento di una ventina di vacche da latte di montagna, fra le

quali spiccano le Grigio alpine.

Italo crede al modello alpino e per questo si è legato in amicizia a Georg, con il quale condivide uno scambio basato sulla segale. A Georg interessano alcuni campi coltivati nella parte bassa della Nonsberg, mentre a Italo fa buon gioco la rotazione dei terreni in genere coltivati a patata, altri cereali, ortaggi o medica. Della segale, la spiga prende la direzione del Roatnockerhof, mentre la paglia serve a Italo per la lettiera delle bovine e alcune pratiche di pacciamatura. Al letame viene anche aggiunta periodicamente una calce spenta proveniente dal Tirolo, alcune parti di una farina di rocce vulcaniche e alghe speciali utilizzate per accelerare il processo di fermentazione dello stallatico.

Nella stalla sono presenti inoltre diverse manze e vitelle, due cavalli, diverse galline e un gregge di una quindicina di pecore. In inverno si allevano inoltre diversi maiali ai quali si aggiungono i maschi di razza Grigio alpina dai quali si ricavano diversi prodotti da carne che vengono commercializzati attraverso la vendita diretta ed i Gruppi di acquisto solidale.

Un altro capitolo importante riguarda le varietà frutticole storiche della valle di Non alle quali si aggiungono alcune significative novità. Nel frutteto di Italo troviamo pertanto un vastissimo repertorio melico che va dall'Annurca, citata da Plinio il Vecchio, e prosegue con la Carla, Napoleoni, Renetta

"Carpendu" Ruggine Rusnet, Bella di Boskoop, Cumiana, Barol, Pom dei Giudei, Renetta del Canada, mela "Runsè" o Ronze, Platlin (o renetta grigia di Torriana), Gravenstein, Gostesi, Palmador, mele e pere Cotogne, nespole, pere Martin Sec, Abate, Spadone, Kaiser e molte altre.

Da queste varietà si ottengono degli ottimi succhi di frutta trasformati in laboratorio e che l'azienda mette in vendita, anche su prenotazione, ai numerosi clienti provenienti non solo dal Trentino, ma spesso anche dall'Alto Adige. L'azienda conferisce il latte al caseificio sociale di Romeno, mentre per la commercializzazione degli ortaggi fa riferimento alle reti delle Famiglie cooperative dell'Alta valle.

**Azienda Agricola
Italo Francisci**

Via S. Antonio, 56

38010 Romeno

T. 0463875630

C. 334 7841519 | 346 7433400

franc.183@hotmail.it

L'osteria della cucina "PRIMITIVA"

Fiorenzo Varesco è uno chef con le mani ed i piedi per terra.

La giornata del patron dell'osteria storica Morelli di Canezza inizia proprio nell'orto, fra un'occhiata alla lattuga e una ai fiori di borragine, una veloce zappata ai fagioli e la raccolta delle primizie del giorno.

Nella sua nuova patria, qui all'imbocco della Valle dei Mocheni, Fiorenzo ha ritrovato il clima rurale che aveva assaporato durante l'infanzia trascorsa a Panchià in valle di Fiemme ed in tanti anni di cucina in Alto Adige. Prima all'Adler di Villabassa e poi allo Zirmerhof di Aldino, Varesco ha accumulato una vastissima esperienza gastronomica e culinaria accompagnata dalla conoscenza dei prodotti e dei produttori del territorio. È anche per questi motivi che la seconda tappa della giornata di questo maestro della "cucina primitiva" riguarda i rapporti, professionali e di amicizia sincera, con i contadini ed artigiani del cibo.

Fra i tanti spicca il nome di Nonna Rosa di Nomesino, esperta produttrice casalinga di uova e galline da carne alle quali si aggiungono ottime anatre, faraone, tacchini ed altri pennuti. Altri amici produttori sono Cristian Delladio di Tesero per gli agnelli ed i formaggi di Grigio alpina,

Stefania Gaiotto di Civezzano ancora

per uova e pollastri, Danilo Vinante, allevatore di Fiemme, per i capretti e Marco Casagrande di Bedollo per i formaggi di pecora e capra.

La lista dei contadini che partecipano al lavoro di ricerca dell'osteria Morelli è molto lunga e varia con la stagione, ma il segreto della cucina autoctona di Fiorenzo risiede nell'autoproduzione. Arte che dall'orto prosegue in dispensa con la produzione di ottimi sottoli e sottaceti, accanto a frutta sciropata, puree per la produzione di gelati artigianali, oltre alle salse e alle mostarde alle quali si aggiungono i funghi, i succhi di frutta e gli sciroppi.

Fedele al principio che lo chef debba vivere dove lavora, questo sostenitore della filosofia Slow ha affinato anche la conoscenza della lavorazione dei salumi e degli insaccati. Arte che aveva conosciuto negli anni trascorsi in Sudtirolo e che, per quanto riguarda le tecniche trentine, gli è stata trasmessa da Gianni Morelli, ultimo discendente della dinastia di commercianti e osti, gestori di questo leggendario emporio di Canezza.

Una volta all'anno, quando le giornate si accorciano e l'atmosfera invernale pervade la vallata, vengono così riaperte le porte del laboratorio dell'antica salumeria per il confezionamento di ottime lucaniche e salami, cotechini e coppe che siaggeranno agli speck, alle pancette e agli altri salumi della scuola tedesca.

Grazie agli insegnamenti paterni e all'esperienza sul campo, Fiorenzo Varesco ha concepito il suo lavoro come un grande ritorno alla tradizione primitiva. Per questo ha recuperato antiche ricette come gli gnocchi di polenta, che realizza utilizzando un'ottima polenta rafferma con l'aggiunta di ricotta, farina, maizena, Trentingrana e cinque uova. Anche i canederli, con l'aggiunta della Mortandela, di altri salumi affumicati e almeno cinque cipolle o porri assumono una caratteristica molto rustica, invitante come nei grandi film che narrano il ritorno a casa del protagonista.

Il lavoro di ricerca è sterminato ed in questa occasione non possiamo che affidarci al menu del giorno, che prevede un secondo a base di Rosti de polenta e patate, una sorta di contraltare trentino al Gröstl e un assaggio della Peta de pomi, considerata un tempo una concorrente di tutto rispetto dello Sma-cafam.



Ristorante MORELLI

M
MORELLI
CANEZZA

Osteria storica Morelli
Piazza Petri, 1

38057 Canezza di Pergine Valsugana
T. 0461 509504 - C. 3474447150
info@osteriastoricamorelli.it

IL mito dell'Idromele

A
COME
AGRICOLTURA

L'Altopiano di Piné ha dato i natali ad apicoltori illustri fra i quali i più anziani ricordano il maestro Abramo Andreatta, infaticabile divulgatore e formatore, nonché redattore storico della rivista "Le nostre api".

Ed è proprio qui nel Pinetano, quasi in riva ai laghi, nella piccola frazione di Piazza, che si è affermata una realtà che ha saputo interpretare al meglio le esigenze di innovazione che emergono dal settore apistico.

Fin dal 1850 Pietro Andreatti coltivava la passione per questi insetti pronubi, interesse che ebbe cura di trasmettere al figlio Giovanni Battista il quale successivamente la passò a Rino, a sua volta allievo ed amico del maestro Abramo. Il figlio di Rino, Aldo, fin dall'età di cinque anni segue il padre in campagna ed inizia a cimentarsi nell'arte apistica. Dopo alcuni anni questa passione viene condivisa con la moglie Michela Dalsant e con i figli Nicola e Matteo.

Nel passaggio generazionale, che nel frattempo ha preso il nome di "Gocce d'Oro", l'interesse aziendale si è ampliato: innanzitutto c'è stata la scoperta delle proprietà cosmetiche e salutistiche dei prodotti dell'alveare alle quali, in un secondo tempo, si è associato l'interesse per tutto quanto riguarda le piante officinali ed aromatiche.

Il connubio fra orto e alveare è stato vincente. Complici anche gli insegnamenti di nonna Pia, da sempre grande

conoscitrice ed appassionata raccogli-trice di piante medicamentose spontanee, la Gocce d'Oro ha incluso nella propria gamma altri prodotti innovativi derivanti dal lavoro delle api, accanto a quelli provenienti dall'attività erboristica e dalla cosmesi. La fortuna ha voluto anche l'incontro con Flavio Kaisermann della Fondazione Mach, referente per il Trentino per la coltivazione delle piante officinali, prezioso consulente del settore.

Possiamo così trovare delle simpatiche sculture in cera autoprodotte nel laboratorio di casa, vicino ad uno sciroppo medicamentoso a base di miele, timo, issopo e pino mugò, senza dimenticare la vasta gamma di confezioni per infusi a base di calendula, menta, melissa, malva, fiordaliso, monarda, enotera e altre aromatiche, piante la cui coltivazione e raccolta viene in gran parte svolta con passione da Matteo.

Ma le novità non finiscono qui. Il figlio Nicola, oggi studente a Padova presso la facoltà di Tecnologie alimentari, aveva presentato una tesina presso l'Istituto agrario di San Michele prima di diplomarsi. L'oggetto di studio era

l'Idromele, un prodotto che viene identificato da un termine di derivazione greca che mette insieme due significati: da una parte troviamo il termine Hydor che significa acqua, e dall'altra Mèli che si riferisce al miele. Da qui Idromele, un prodotto che si ottiene dalla fermentazione del miele con l'acqua. Il risultato è una delle bevande alcoliche più antiche del mondo e sicuramente una delle prime a raggiungere l'Europa centrale.

Fra qualche tempo il Trentino potrà quindi conoscere una nuova bevanda con una storia che affonda le proprie radici nelle leggende dei popoli nordici. Un mito che verrà sicuramente ricordato nelle numerose visite guidate presso la Gocce d'Oro, organizzate settimanalmente dall'Apt dell'Altopiano a conferma di come l'agricoltura possa diventare anche una vera e propria destinazione turistica e culturale.

**Gocce d'Oro
Apicoltura e Giardino d'Erbe**

Via Marconi, 35
38043 Piazza di Bedollo
T. 0461 556037

www.apicolturagoccedoro.it
apicolturagoccedoro@virgilio.it



NOTIZIE FEM

a cura di:
Silvia Ceschini,
Ufficio Stampa Fondazione
Edmund Mach - IASMA



Scuola FEM, al via il numero programmato

A partire da settembre importanti cambiamenti per l'accesso alla scuola: parte, infatti, il numero programmato.

L'obiettivo è gestire al meglio l'elevato numero di iscritti, passato dai 600 del 2006 ai 980 di quest'anno. I test di ingresso si sono svolti a gennaio e hanno coinvolto 240 preiscritti per un totale di 190 ammessi. "Dal nuovo anno scolastico parte un numero programmato che prevede un massimo di 5 classi prime all'istituto tecnico e un massimo di 5 classi prime alla formazione professionale. -spiega il dirigente Marco Dal Ri intervenuto al pranzo preparato da docenti e studenti con il direttore generale Mauro Fezzi-. Abbiamo previsto un test di valutazione delle competenze di base per il tecnico che ha tenuto conto della valutazione del primo quadrimestre della terza media, mentre per il professionale hanno priorità di accesso i figli di agricoltori iscritti al registro delle imprese agricole". Non cambierà nulla per la tassa di iscrizione e per i contributi di frequenza che saranno uguali a prima e uguali alle altre scuole.



La mappa della temperatura di tutta Europa degli ultimi 12 anni

La Fondazione Edmund Mach ha sviluppato un nuovo metodo per ricostruire ad

alta risoluzione la temperatura della superficie terrestre. Il modello fornisce, in particolare, un dettaglio senza precedenti delle temperature della terra di tutta l'Europa rilevando con dati satellitari i gradi di calore 4 volte al giorno ad una risoluzione spaziale di 250 metri degli ultimi 12 anni. 3500 miliardi i dati raccolti ed elaborati dalla piattaforma GIS e telerilevamento del Centro Ricerca e Innovazione che con il nuovo dataset EuroLST, pubblicato in questi giorni sulla rivista scientifica Remote Sensing, fornisce informazioni utili per il monitoraggio ambientale ma anche per valutare la distribuzione e il rischio di diffusione di certe malattie portate da insetti e le anomalie di temperatura.

La mappa animata è visibile all'indirizzo: <http://gis.cri.fmach.it/eurolst>. Il nuovo dataset EuroLST -spiegano i ricercatori Markus Metz, Duccio Rocchini e Markus Neteler- è senza interruzioni spaziali e libero da spazi vuoti (gap) con una risoluzione temporale di quattro scene per ogni giorno a una risoluzione spaziale (dimensione dei pixel) di 250 metri. Il nuovo approccio di ricostruzione è stato applicato all'intera Europa con una copertura temporale di 12 anni.



A San Michele il convegno scienze sensoriali 2014

Sarà la Fondazione Edmund Mach ad ospitare il quinto convegno della Società Italiana di Scienze Sensoriali, in programma dal 26 al 28 novembre. Lente di San Michele è stato scelto tra le sedi candidate in virtù del contributo scientifico significativo che il laboratorio di analisi sensoriale apporta in questo settore.



Molti i ricercatori attesi, provenienti da università ed enti di ricerca, ma anche da aziende e società di consulenza che operano nel settore alimentare. Il convegno sarà l'occasione per anticipare alcuni temi di Expo 2015, legati a nutrizione e benessere e sarà supportato dai grandi nomi dell'industria agroalimentare italiana.

Focus sulle scienze sensoriali, ma si anticiperanno anche alcuni temi forti di Expo 2015, in particolare quelli legati a nutrizione e salute. Si parlerà dell'importanza di coniugare piacere e benessere considerando il ruolo di aspetti nutrizionali, salutistici ed edonistici nella percezione dei prodotti; di come innovare e valorizzare le produzioni vegetali, dalla selezione di nuove varietà alla valorizzazione della diversità sensoriale nei prodotti di trasformazione, di come comprendere i consumatori studiando le basi biologiche e culturali, le attese e le emozioni che determinano le scelte; per concludere con le nuove frontiere per lo studio della percezione sensoriale: dai metodi di analisi al contributo delle neuroscienze.

Seguici su fmach.it
e sui nostri social media!



www.facebook.com/fondazionemach



www.twitter.com/fondazione_mach



www.youtube.com/fondazionemach



www.youtube.com/fondazionemach



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



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

Nuovo obiettivo energetico proposto dalla Commissione europea

Nuove opportunità per le imprese europee, bollette energetiche a prezzi accessibili per i consumatori, migliore sicurezza energetica grazie ad una significativa riduzione delle importazioni di gas naturale e l'impatto positivo sull'ambiente: questi sono alcuni degli effetti positivi previsti dall'obiettivo di efficienza energetica per il 2030 proposto dalla Commissione europea. L'obiettivo di risparmio energetico proposto va oltre il 25% necessario per ridurre del 40% le emissioni di CO2 entro il 2030; allo stesso tempo, la strategia per l'efficienza energetica si propone di garantire un corretto equilibrio tra i benefici e i costi completando il quadro d'azione in materia di energia e clima, presentato lo scorso gennaio. La Commissione, tramite queste azioni, vuole dare il giusto segnale al mercato e incoraggiare gli investimenti in tecnologie a risparmio energetico e ciò nell'interesse delle imprese, dei consumatori e dell'ambiente. La Commissione ha esaminato inoltre i progressi verso il più ampio obiettivo del 20% di efficienza energetica dell'Unione europea per il 2020. L'UE stima di conseguire un risparmio energetico del 18-19% entro il 2020; tuttavia, l'obiettivo concordato del 20% può essere raggiunto se tutti i paesi dell'UE daranno piena attuazione alla normativa già concordata. La Commissione non intende proporre nuove misure, ma invita gli Stati membri a intensificare gli sforzi per garantire il raggiungimento collettivo del target 2020. http://ec.europa.eu/energy/index_en.htm

L'agricoltura nel semestre di presidenza italiana dell'UE

Promuovere uno sviluppo più sostenibile, innovativo ed eco-compatibile del settore agricolo, alimentare e della pesca nell'Unione europea, garantendo la coerenza con Milano Expo 2015, dedicata al tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita". In estrema sintesi è questo l'obiettivo del semestre italiano di presidenza dell'UE, iniziato lo scorso 1° luglio. In particolare la presidenza italiana intende tra l'altro verificare l'idoneità degli strumenti destinati a garantire sostegno al reddito degli agricoltori, approfondire il tema dell'agricoltura biologica rivedendo il relativo regolamento, proseguire le discussioni sul programma "Frutta e latte nelle scuole" e sulle proposte della Commissione in merito alla legislazione zootecnica. <http://italia2014.eu/it>



a cura di:
Giancarlo Orsinger
Europe Direct Trentino
Servizio Europa PAT

UE INFORMA



Il nuovo Parlamento Europeo

Con la seduta insediativa di inizio luglio ha preso il via ufficialmente la legislatura 2014-2019 del Parlamento europeo. Per i primi due anni e mezzo alla guida dell'assemblea di Strasburgo siederà il deputato socialista tedesco Martin Schulz. Il gruppo politico più rappresentato è quello del Partito Popolare Europeo (PPE) con 220 rappresentanti, seguito dall'Alleanza Progressista di Socialisti e Democratici (S&D) con 191 membri, dai Conservatori e Riformisti con 70, dall'Alleanza dei Democratici e dei Liberali per l'Europa con 68, dalla Sinistra unitaria europea/Sinistra verde nordica (GUE) con 52, dai Verdi/Alleanza libera europea con 50 e dal Gruppo Europa della Libertà e della Democrazia diretta (ELD) con 48. 52 deputati infine fanno parte dei Non iscritti (NI) ad alcuno gruppo politico. Sui 73 deputati italiani, 31 (gli eletti nelle file del PD) fanno parte di S&D, 17 (gli eletti di Forza Italia, del Nuovo centro destra e dell'SVP) rientrano nel PPE e altrettanti (i rappresentanti del M5S) nel gruppo ELD mentre tre (gli eletti nella Lista Tsipras) rientrano nel gruppo GUE. I cinque rappresentanti della Lega Nord sono infine fra i NI. L'unico europarlamentare proveniente dalla nostra regione è il confermato Herbert Dorfmann che anche per i prossimi cinque anni sarà membro effettivo della commissione parlamentare che si occupa di agricoltura e sviluppo rurale, oltre che membro sostituto della commissione per l'ambiente, la sanità pubblica e la sicurezza alimentare. <http://www.europarl.europa.eu/meps/it/map.html>

DOP e IGP anche per i prodotti non agroalimentari?

Accanto alle DOP "Puzzone di Moena" o "Teroldego Rotaliano" o all'IGP "Trotta del Trentino" (per fare degli esempi) potremmo avere anche, ad esempio, l'indicazione geografica per il "Porfido della valle di Cembra" o per il "Violino di Paneveggio"? Nell'odierno mondo globalizzato i consumatori cercano di identificare i prodotti autentici ed originali e auspicano che la qualità e le caratteristiche specifiche pubblicizzate corrispondano effettivamente alla realtà. Un'indicazione geografica (IG) identifica come originari di un paese, di una regione o di una località i prodotti per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipendono dall'origine geografica. I prodotti agricoli di una specifica origine geografica che presentano determinate caratteristiche o sono prodotti secondo metodi tradizionali possono beneficiare di una protezione a livello europeo dell'indicazione geografica. I prodotti non agricoli invece, come ad esempio la ceramica, il marmo, la posateria, le calzature, la tappezzeria, gli strumenti musicali non godono attualmente di una protezione unitaria dell'IG a livello della UE, bensì solo di una protezione derivante da leggi nazionali. La Commissione europea vuole verificare se un'IG anche per i prodotti non agricoli sia ben vista a livello europeo oppure no e a questo fine ha avviato una consultazione sul Libro verde riguardante una possibile estensione della protezione delle indicazioni geografiche ai prodotti non agricoli. Il Libro verde è composto di due parti. La prima con domande sugli attuali mezzi di protezione a livello nazionale e dell'UE e sui potenziali vantaggi economici, sociali e culturali che potrebbero derivare da una migliore protezione delle IG nell'UE. La seconda parte con domande più tecniche volte a raccogliere i pareri delle parti interessate sulle possibili opzioni per la protezione delle IG a livello dell'UE per i prodotti non agricoli. Osservazioni e suggerimenti possono essere inviati entro il 28 ottobre 2014. http://ec.europa.eu/internal_market/consultations/2014/geo-indications-non-agri/index_en.htm

NOTIZIE IN BREVE

a cura di: Sergio Ferrari



Mietitura d'altri tempi in val dei Laghi

Il progetto "Filiere Corta del pane in val dei Laghi", promosso dalla Comunità di Valle della Val dei Laghi e sviluppato attraverso il coinvolgimento della Fondazione Edmund Mach e dei Gruppi di acquisto solidale trentini, ha portato a riscoprire la coltivazione cerealicola, dove negli ultimi cinquant'anni ha prevalso la coltivazione del melo e della vite. Il 17 luglio scorso a Cavedine, con l'utilizzo di attrezzatura tradizionale, anche questa recuperata, si è rivisto uno spettacolo oggi raro nelle nostre terre alpine: la mietitura. Dal campo al forno, si potrebbe dire, visto che con la farina del territorio, il panificio Tecchiolli di Cavedine, storica azienda della zona, realizza un pane che sta avendo sempre più successo. Il progetto rientra tra le attività del "Tavolo dell'Economia Solidale" organo tecnico-consulativo (previsto dalla legge provinciale n. 13 del 2010) in materia di promozione e sviluppo dell'economia solidale e della responsabilità sociale delle imprese. (L.R.)



Gastronomia alpina a Terra Madre

La gastronomia di montagna proposta dai 13 produttori biologici che compongono il gruppo Baldensis ed operano sull'altopiano di Brentonico sarà oggetto di una relazione che il presidente Angelo Giovannazzi terrà il 23 ottobre prossimo a Torino. L'intervento, concordato con l'Università gastronomica di Pollenzo (Piemonte), è stato inserito nel programma dell'evento mondiale Terra Madre di cui è ideatore e promotore Carlo Petrini, nome tutelare e mente pensante dell'organizzazione Slow Food. Il medico nutrizionista di Rovereto sta raccogliendo materiale scientificamente testato e dati biochimici sul latte e i formaggi di malga provenienti da bovini che per molti mesi vivono in alpeggio e consumano erba verde ricca di sostanze indispensabili per l'organismo umano.

"Le stagioni degli alberi" al Villino Campi

Espositori con legni, erbari, campioni vegetali ed essenze profumate, exhibit, installazioni, esperienze tattili, collezioni di legni tropicali e locali, pannelli informativi didattici, osservazioni al microscopio, ma anche preziosi modelli didattici dell'Ottocento, oltre ad una straordinaria rotella di legno di cedro del diametro di un metro e una piccola sezione etnobotanica su usi tradizionali, ricette e oggetti curiosi. A Riva del Garda, presso il Villino Campi, la mostra itinerante «Le stagioni degli alberi», è interamente dedicata ad una delle più affascinanti espressioni del mondo vegetale, e prosegue fino al 31 ottobre. Con un ampio programma di eventi collaterali che dura tutto l'anno.

villino.campi@provincia.tn.it

Carburanti agricoli: nuovi criteri di assegnazione

L'anno internazionale dedicato all'agricoltura familiare a livello mondiale è presto a metà percorso, ma in Trentino non si è riusciti finora a costituire un comitato promotore come già avvenuto in altre regioni d'Italia. Nel corso di un incontro che si è svolto il 9 aprile scorso nella sede dell'Associazione Trentino Arcobaleno sono stati istituiti 3 gruppi di lavoro che si occuperanno rispettivamente di comunicazione, ricerca dati e tematiche legislative. Finora hanno aderito 6 associazioni, 21 privati cittadini e 10 agricoltori. Nessun sindacato agricolo del Trentino si è attivato. Gli interessati possono segnalare l'adesione al seguente indirizzo: progetti@trentinoarcobaleno.it



Foto di: Alessandro Seifri - Fototeca Trentino Sviluppo Spa.

Pesca sportiva riservata a turisti

Si chiama "catch and release" la tecnica di pesca che consiste nel catturare il pesce e poi subito liberarlo, soddisfatti dell'emozione e di piacere della pesca. Il metodo è stato adottato dalla Trentino marketing per offrire ai turisti amanti di questo tipo di pesca sportiva la possibilità di esercitare questo sport durante il loro soggiorno. L'interessato può prenotare il permesso di pesca on line oppure rivolgersi all'APT di Ponte Arche (Comano Terme). La pesca si fa con la tecnica della mosca che non danneggia in misura significativa il pesce che abbocca e può continuare a vivere e crescere anche dopo la cattura seguita da immediato rilascio. I luoghi di pesca sportiva per turisti sono allocati in diverse zone del Trentino.



Greggi transumanti: decide il Consorzio dei Comuni

I proprietari di greggi di pecore transumanti che alternano la presenza stagionale tra la pianura veneta e/o friulana e le malghe del Trentino dovrebbero presentare prima del viaggio al Consorzio dei comuni del Trentino il percorso che intendono seguire con l'indicazione dei territori da attraversare. Spetta al Consorzio dei comuni chiedere alle singole amministrazioni il permesso di transito e di pascolamento. La regola vale solo per il Trentino ed è stata votata dal Consiglio provinciale nella precedente legislatura per iniziativa dell'attuale assessore all'agricoltura Michele Dallapiccola.

Formiche, mosche e zanzare: allontaniamole naturalmente

di Vito Nomade

Chi di voi non è mai stato svegliato in piena notte dal ronzio di una zanzara o da una fastidiosa mosca poggiatasi proprio sul vostro naso? In quei momenti si pensano epiteti che mai diremmo nella vita di tutti i giorni, vero?

Questi inconvenienti, con qualche accortezza totalmente naturale, possono essere facilmente arginati. Per risolvere il problema solitamente si ricorre all'utilizzo di innumerevoli spray che promettono l'eliminazione di formiche, mosche e zanzare, ma decisamente nocivi per l'uomo. L'ingrediente presente nella maggior parte degli insetticidi in commercio infatti è il Deet (Dietiltoluamide), progettato per respingere gli insetti. Mai uccidere! Anche se è approvato dalle principali Agenzie del Farmaco dei paesi occidentali, il Deet è comunque molto irritante per gli occhi e può causare eruzioni cutanee, dolori e vesciche. Alcuni studi lo hanno addirittura associato a problemi neurologici.

Come fare quindi? Ricorriamo ai rimedi naturali.

Per le mosche la regola base è mantenere la casa pulita e libera da avanzi di cibo o da stoviglie non lavate subito dopo i pasti ed infine

ricorrere ad alcuni infallibili rimedi della nonna: mettere in un angolo della stanza una ciotola con pepe nero ed aceto.

Il pepe nero può essere miscelato anche con zucchero e acqua, in modo da formare un composto da spalmare su una striscia di carta, da collocare poi sul davanzale della finestra. Oppure disporre in un angolo delle fette di limone con dei chiodi di garofano conficcati nella polpa.

In alternativa si potrebbe macerare aceto di vino bianco con foglie di menta ed eucalipto, ottenendo una soluzione da vaporizzare nelle stanze della casa.

E' necessario ricordarsi che gli insetti amano i profumi dolci, prediligono zone umide, odiano i vestiti chiari ed alcuni odori particolari. Evitate quindi tutto ciò che agevoli la loro presenza. Sia all'aperto che in casa, si può ricorrere ad oli o incensi con odori repellenti per gli insetti come il geranio, la citronella, il basilico, la lavanda e la menta.

Con l'estate inoltre, arrivano anche le zanzare! Per cercare di risolvere il problema delle loro fastidiose punture che rovinano immancabilmente le nostre calde serate estive, punteremo su ingredienti bio e molto fai-da-te.

ANIMALIA



Esistono in natura un notevole numero di olii essenziali in grado di respingere questi insetti. Il legno di cedro, la lavanda, il limone, il patchuli, il neem, la menta, il rosmarino, il basilico, il timo, la citronella, la mentuccia, il tè, il geranio, l'erba gatta e l'eucalipto. Inoltre, questi olii possono essere miscelati in qualsiasi modo creando così efficaci spray antizanzare. Basta poco.

In un flaconcino con vaporizzatore miscelate gli olii con acqua di Hamamelis, acqua distillata o bollita e, volendo, glicerina vegetale. Disponendo negli armadi o spargendo sugli scaffali infiorescenze di mentuccia o di ruta si possono tener lontane le formiche. Dunque, non avete che l'imbarazzo della scelta per decidere il rimedio a voi più adatto.



Quando l'orso diventa "dannoso"

Un plantigrado che causa, ripetutamente, danni a mandrie di animali domestici o a colture, in generale a patrimoni non difendibili mediante misure di prevenzione, verrà definito come "orso dannoso". Questa nuova tipologia di orso è entrata a far parte del piano d'azione interregionale per la gestione dell'orso bruno, recentemente modificato dalla Giunta provinciale in accordo con il ministero dell'ambiente. Obiettivo del provvedimento, preso a distanza di sette anni dall'approvazione del piano d'azione, è quello di migliorare la gestione dei plantigradi sul territorio, in considerazione anche dell'espansione raggiunta negli ultimi anni e quindi la conseguente necessità, in alcuni casi problematici, di intervenire tempestivamente, fornendo le necessarie risposte operative.

La modifica introdotta ha permesso di codificare la categoria di "orso dannoso", in precedenza non considerata, verso la quale poter attuare le azioni previste dal piano stesso, compresa la possibilità di prelievo, mediante cattivazione o abbattimento, degli esemplari che arrechino, ripetutamente, gravi danni a patrimoni non efficacemente difendibili con misure di prevenzione, come ad esempio il patrimonio zootecnico bovino in specifici contesti ambientali. Per stabilire se un plantigrado debba o meno considerarsi dannoso è importante accertarne la ripetitività dei comportamenti, un orso che causa un solo grave danno o che ne causa raramente, non è da considerarsi dannoso.

Api da fecondare con fuchi di Carnia

Dai primi di luglio è in funzione nella Valle di Tovel una stazione adibita alla fecondazione naturale di api affidata a fuchi selezionati di ceppo Carnico. Il centro è gestito dall'Associazione provinciale apicoltori. Il servizio è gratuito. Le api da fecondare devono essere portate al centro in piccole arnie e il numero di api non deve superare il contenuto di un bicchiere. Le api da fecondare non devono avere avuto contatti con fuchi diversi dal ceppo Carnico. La permanenza nella stazione di fecondazione, unica in Trentino, è di 15 giorni.

Zanzara tigre: primo focolaio in val di Ledro

Il prof. Uberto Ferrarese, entomologo ambientale di Padova che da oltre 10 anni presta attività e consulenza in materia di zanzara tigre nei comuni della Vallagarina e dell'Alto Garda ha rinvenuto un primo focolaio di zanzara tigre nel cimitero di Prè in Val di Ledro. Sarà ancora l'esperto padovano a coordinare l'attività di monitoraggio anche in Val di Ledro avvalendosi di personale messo a disposizione dalla Fondazione Museo Civico di Rovereto. La responsabilità dei trattamenti preventivi e/o curativi sarà assunta dalla Comunità di Valle. L'esecuzione dei trattamenti sarà affidata al Servizio ripristino ambientale della Provincia di Trento.

ENONEWS

a cura di: Sergio Ferrari



Vini trentini nell'alta ristorazione

L'83% dei ristoranti italiani di qualità ha vini trentini. Il dato emerge da un'indagine realizzata da NOMISMA-WINEMONITOR nell'ambito delle attività svolte dall'Osservatorio delle produzioni trentine, come previsto dall'accordo di programma fra Camera di Commercio e Provincia di Trento. L'indagine si è proposta di valutare innanzitutto la notorietà e la reputazione dei vini trentini, nonché l'offerta di vini del territorio trentino nelle carte dei vini della ristorazione commerciale. Sono stati considerati gli esercizi segnalati dalle principali guide enogastronomiche italiane presenti in 9 regioni. I dati sono stati raccolti mediante somministrazione di un questionario telefonico a titolare/sommelier/chef del locale. Mediante il vino trentino rappresenta l'11,7% del volume di vendite. Il Trentodoc è il vino più presente. Il 67% dei ristoranti dichiara di proporlo in carta. Per tasso di penetrazione, dopo lo spumante classico, s'impongono: il Trentino doc Muller Thurgau (58%), il Teroldego Rotaliano (53%), lo Chardonnay (48%), il Pinot grigio (58%), il Nosiola (27%), il Marzemino (23%). Solo il 17% dei locali non propone vini trentini

Assaggio di vini da uve resistenti

Il 23 maggio scorso nel castello di Toblino si sono riuniti gli aderenti alla neonata associazione trentina PIWI per un assaggio collettivo di 30 vini ottenuti da uve di varietà di vite resistenti alle malattie e quindi esenti da residui di prodotti fitosanitari. I campioni provenivano in maggioranza da cantine private, ma all'assaggio hanno preso parte anche vini prodotti da viticoltori associati a cantine cooperative. La prova ha permesso di evidenziare pregi e difetti dei vini, ma il verdetto finale ha confermato l'opportunità di continuare nella linea intrapresa di graduale diffusione dei vitigni resistenti alle malattie. Nella speranza che la legislazione europea attualmente vigente si evolva in senso favorevole ai vini a residuo zero ai quali è preclusa finora la qualifica DOP e/o IGP.

Al "Mundial du Merlot" due argenti per il Trentino

Il Merlot Cesconi dell'omonima azienda agricola, e il Trentino Superiore Merlot Enopere della Cantina di Aldeno hanno conquistato la medaglia d'argento al Mundial du Merlot a Sierre (Svizzera). Il concorso, giunto alla 7ª edizione, ha fatto registrare la partecipazione record di più di 430 vini da 23 Paesi. L'Italia ha conquistato 4 ori e 5 argenti ma soprattutto l'unica Gran medaglia d'oro del 2014: il Semidis 2009 dell'azienda agricola Masùt da Rive di Mariano del Friuli (Go).



Tre "grandi" trentini premiati al MUSE

Sono tre grandi uomini del Novecento trentino, ancora in vita e in buona salute, nonostante l'età ragguardevole, quelli che il collettivo Trentinovino Anteprema e l'associazione culturale Skywine – Quaderni di Viticoltura, hanno voluto premiare il 26 maggio scorso al Muse con una speciale targa. Si tratta di Mario Ferdinando Tonon, Leonello Letrari e Giuliano Fago Golfarelli. Al primo è stato consegnato il premio Innovazione e Territorio, per il suo impegno durato fino agli anni Settanta al servizio della viticoltura trentina, da segretario generale del Comitato Vitivinicolo trentino. Partigiano antifascista e giovanissimo esule a Ventotene prima, nel secondo dopoguerra si è battuto per la difesa degli interessi dei contadini trentini e per il loro riscatto sociale e culturale; è stato, poi, il padre della DOC Trentino e guardando alla Francia ha saputo dare al Trentino del Vino del secondo Novecento, una visione e un modello organizzativo moderni e internazionali. Al secondo, Leonello Letrari, è stato consegnato il premio Innovazione e Metodo, per il suo contributo fondamentale alla diffusione in Italia della tecnica e della cultura della Metodo Classico. Maestro riconosciuto della spumantistica classica internazionale, Leonello Letrari, è stato un padre ineguagliabile della modernizzazione del Trentino vinicolo. Infine al terzo, Giuliano Fago Golfarelli, il premio Innovazione e Comunicazione per aver contribuito da giornalista e comunicatore a portare in Trentino, negli anni Ottanta, una visione moderna e contemporanea delle tecniche di comunicazione e di marketing internazionale al servizio della viticoltura locale. Tre esempi di azione efficace e moderna nel campo della viticoltura del secolo scorso, che continuano a rappresentare un esempio e un insegnamento anche per disegnare le prospettive del futuro.



"La vigna eccellente" 14ª edizione

Il Comune di Isera ha inviato 166 lettere di invito a partecipare alla 14ª edizione del concorso "La vigna eccellente", premio al miglior vigneto di Marzemino". I viticoltori destinatari dell'invito hanno vigneti nei comuni di Isera, Nogaredo, Villalagarina e Mori. L'incarico di controllare periodicamente i vigneti in concorso è stato affidato a Francesco Ribolli. La giuria, che si riunirà il 6 settembre 2014 per la premiazione, è presieduta fin dalla prima edizione dal prof. Attilio Scienza, che è stato confermato nell'incarico. La necessità di ridurre le spese ha fatto abbassare l'ammontare dei premi. La terna vincitrice riceverà in ordine decrescente di classifica 1500, 1000 e 500 euro.

PIWI Trentino per i vitigni resistenti

Ammonta a 410 mila ettolitri, 80 in più rispetto alla vendemmia 2012, il quantitativo di vini che la Cavit ha ritirato dalle cantine associate dopo l'abbondante vendemmia del 2013. Nel mese di dicembre il cda ha stabilito una tabella prezzi indicativa che sarà corretta in via definitiva dopo la chiusura del bilancio di esercizio 2013-2014. Il programma dei pagamenti prevede la concessione di anticipi dei mesi di marzo, giugno, settembre con conguaglio finale a dicembre. Nel 2013 il differenziale positivo rispetto alla tabella iniziale era stato di 18,5 euro a ettolitro.

Cannoni che illudono

“Su sollecitazione dei produttori agricoli e talora contro il parere dei tecnici e dei ricercatori, sono state messe in atto esperienze di protezione condotte o mediante insemminazione delle nubi con ioduro d'argento o con l'esplosione di razzi nel corpo della nube e infine con il cannone antigrandine. I risultati di tali esperienze sono i più disparati e molto spesso a nulla vale la dimostrazione dell'inconsistenza dei supposti effetti positivi. Ciò anche per l'estrema variabilità spazio temporale del fenomeno grandinigeno”.

*Da Terra Trentina marzo 1980
("Cannoni che illudono" di F. Colato, funzionario FATA/
Assicurazioni in agricoltura presso le Aziende Agrarie.*

Il testo, seppure estrapolato dal contesto di un articolo più esteso e compiuto, propone, anche se non in maniera esplicita, l'alternativa della difesa passiva rappresentata dall'assicurazione. Il Codipra operava già da 5 anni, essendo stato costituito il 3 ottobre 1975. In un articolo successivo di Terra Trentina/ settembre 1982 ("Strategie nuove contro la grandine") si sostiene la validità di un percorso a due vie parallele: Continuare a sperimentare in zone delimitate forme di difesa attiva, impostare un'efficace pressione nei confronti del Ministero industria e commercio e dell'Agricoltura affinché induca le compagnie di assicurazioni a concedere facilitazioni.

Zoometria

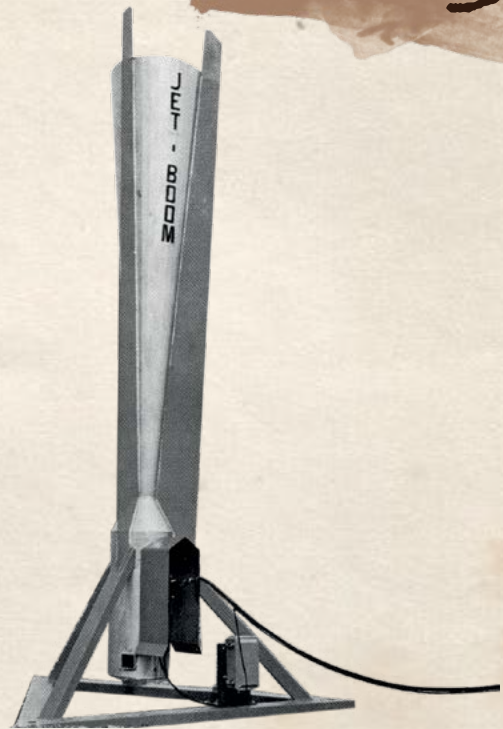
“Quantunque i bovini vadano tutti a finire al macello, dopo essere stati più o meno ben preparati per questo scopo, vi ha notevole differenza di conformazione fra individui ad attitudini opposte”.

Da "Almanacco Agrario" pel 1904 ("Zoometria" di P. Dechambre)

L'articolo, sicuramente ripreso da pubblicazione estera, riporta le misurazioni d'obbligo che si devono eseguire nel valutare la conformazione di una bovina basandosi sul presupposto che a determinate caratteristiche esteriori corrispondano specifiche attitudini produttive. Il modello ottimale è riferito al tipo morfologico di una razza bovina pura. Lo stesso procedimento basato però sull'esperienza e la conoscenza pratica si segue oggi nella valutazione a vista di una bovina al momento della compravendita. Ad un profilo rigidamente definito e prescritto fa invece riferimento il giudice di razza in occasioni di mostre che si concludono con l'attribuzione di un punteggio.

A distanza di più di un secolo, ma solo da pochi anni, a seguito della mappatura del genoma di una bovina di razza Hereford (2009), si sta introducendo anche in Trentino la valutazione dell'animale (toro da riproduzione, vitelli destinati alla carriera riproduttiva, giovenche o vacche lattifere) ricavata dall'esame del suo DNA che si effettua in laboratori attrezzati su un campione di sangue o di poche cellule.

*Altri
tempi*
di: Sergio Ferrari



Cannone antigrandine JET-BOOM
Foto tratta da Terra Trentina nr. 1 gennaio 1992

La guerra all'Oidio

“Ma chi direbbe che l'Oidium ha un proprio parassita che vive a sue spese? Il Cincinnobolus Cesatii, altra crittogama, col suo micelio ne invade le ife e da queste si innalzano fusticini che anch'essi portano i loro conidi. Questo parassita del parassita fu scoperto per primo nel 1852 dal barone Vincenzo Cesati; fu studiato nell'anno successivo dal botanico Amici; il barone Thumen ne diede una descrizione; e qui si registra il fatto più come oggetto di curiosità, non certamente perché si confidi troppo nella sua azione sull'Oidium”.

Da Almanacco Agrario pel 1887 ("Un po' di botanica per i contadini" di A. Pizzini, rappresentante della bassa Vallagarina nel Consiglio Provinciale d'Agricoltura)

Corretta e puntuale l'informazione, sbagliata la previsione sull'incerta applicabilità della scoperta. Dal "Manuale di viticoltura sostenibile" (2014) curato dai tecnici viticoli della Fondazione Mach si apprende che il Dipartimento biodiversità e sviluppo sostenibile coordinato da Ilaria Pertot sta sviluppando un nuovo ceppo di *Ampelomyces quisqualis* antagonista naturale dell'oidio, più aggressivo ed un suo attivatore di efficacia. Altri ceppi si trovano in commercio come un normale anticrittogamico di sintesi.

"TERRE COLTIVATE",
DALLA MOSTRA AL LIBRO CON UNA SERIE DI SAGGI

I Paesaggi agrari Raccontati in 120 date

Come si è passati in Trentino da un modello di agricoltura di sussistenza ai moderni modelli agricoli industriali? Come è stato possibile il cambiamento, a opera di chi, attraverso quali tappe e quali trasformazioni?

Per le edizioni della Fondazione Museo storico del Trentino è appena stato pubblicato "Terre coltivate. Storia dei paesaggi agrari del Trentino". Il volume – 224 pagine, 15 euro – rappresenta un contributo allo studio del paesaggio agrario del Trentino e propone una miscellanea di saggi sul tema del paesaggio. Raccoglie inoltre tutti i testi presenti alla mostra omonima (curata dalla Fondazione Museo storico del Trentino alle Gallerie di Piedicastello da ottobre 2013 a giugno 2014) nel quadro più ampio di una lunga linea del tempo che, nel corso dei secoli dal neolitico fino a oggi, individua 120 date fondamentali nella storia dei paesaggi agrari del Trentino.

Al centro dell'opera, due elementi in particolare: il ruolo svolto dall'uomo e i suoi interventi sul territorio del Trentino, il paesaggio come fonte della storia e la sua capacità di restituire come un "sismografo" le attività delle comunità trentine che lo hanno abitato.

Una parte del volume si sofferma sulla descrizione delle principali unità paesaggistiche del Trentino e delle loro trasformazioni nel corso degli ultimi secoli: la melicoltura, la viticoltura, l'olivicoltura, l'orticoltura, la cerealicoltura, l'alpicoltura, la selvicoltura, la castanicoltura, la nocicoltura, le coltivazioni residuali e le unità paesaggistiche scomparse come la gelsicoltura, la tabacchicoltura e il grano saraceno. Per ciascuna di queste coltivazioni è presente un breve percorso storico, la collocazione geografica, la diffusione, i cambiamenti che l'hanno interessata nel corso dei secoli.

Un'altra parte, invece, propone una serie di contributi a firma di studiosi e saggisti che riflettono sul tema del

paesaggio del Trentino da punti di vista differenti. Tra questi, Geremia Gios (direttore del Dipartimento di Economia e management dell'università di Trento) pone una riflessione sul "paesaggio trentino e sull'attività agrosilvopastorale". Andrea Leonardi (docente di Storia economica presso il Dipartimento di Economia e management dell'Università di Trento) interviene sulla "rilevanza dell'agricoltura nell'economia trentina". Annibale Salsa (antropologo, esperto dell'arco alpino e tra i curatori della mostra) racconta la nozione di "unità paesaggistiche" nel Trentino come elemento di lettura del territorio.

Mauro Fezzi (direttore della Fondazione Edmond Mach) spiega il ruolo avuto nella storia dall'Istituto agrario di San Michele all'Adige dal 1874 a oggi. Bruno Zanon (docente di Tecnica e pianificazione urbanistica presso l'Università di Trento) propone un'analisi sulla "costruzione del paesaggio agrario in Trentino nel corso del '900". Sergio Ferrari (già docente all'Istituto agrario di San Michele all'Adige e tra i curatori della mostra) fa il punto sui "cento anni di lotta fitosanitaria in Trentino". Monica Ronchini (di formazione antropologa, esperta di paesaggi) racconta il "paesaggio rurale dei viaggiatori in Trentino". Alessandro de Bertolini (tra i curatori della mostra) si sofferma sulle fonti della storia in tema di trasformazione dei paesaggi agrari del Trentino. La prefazione del volume è a cura di Giuseppe Ferrandi, direttore della Fondazione Museo storico del Trentino.

Il libro, con un'impostazione grafica dinamica sulla falsariga dell'allestimento delle Gallerie, presenta un ricco apparato bibliografico e un'appendice fotografica sul percorso realizzato nei tunnel di Piedicastello. Tra i fondi fotografici presenti alla mostra, il volume si è servito soprattutto del "Fondo Aldo Lunelli", ricco di immagini d'epoca sui paesaggi agrari del Trentino e sul lavoro dell'uomo. Le fotografie, fonte preziosa della storia, risalgono agli anni '30, '40 e '50 del secolo scorso. Scattate da Aldo Lunelli, sono state messe a disposizione da Luciano Lunelli, figlio di Aldo.

Il volume è disponibile presso la biblioteca del Museo storico del Trentino (a Trento, via torre d'Augusto 35/41) e negli spazi espositivi delle Gallerie di Piedicastello.



Alessandro de Bertolini (a cura di)

**TERRE COLTIVATE.
STORIA DEI PAESAGGI
AGRARI DEL TRENTO**

*Edizioni della Fondazione
Museo storico del Trentino*

Pp. 224, Euro 15,00.



*Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser,
Helmut Bachmann (a cura di)*

CLASSICI DELLE DOLOMITI

Athesia, pp. 88, euro 9,90

È giunto ormai alla seconda edizione, arricchita anche del qr code, questa stimolante guida gastronomica. I "piatti classici", quelli della tradizione, quelli che da sempre segnano le tavole della nostra regione, sono i più apprezzati perché sono i più semplici e forse anche i più genuini. Ecco dunque che i cuochi in questione, nel proporre le 33 ricette suddivise per ordine

di portata, dichiarano di non aver inventato nulla, ma semplicemente di aver adattato l'inevitabile cambiamento del gusto: una gastronomia che convive e si commistiona con quella mediterranea del sud e quella continentale alpina del nord. Lo speck aromatizzato e dal sapore intenso, il formaggio di montagna, i marroni o gli asparagi, le tenere patate, la varietà di mele adolcite col miele sono alcuni dei "classici ingredienti" di questi piatti, completi ognuno di preziosi suggerimenti. E per stimolarne la preparazione gli autori firmano anche una "Piccola enciclopedia", svelando così storia e segreti dell'intramontabile cucina dolomitica.

*Gaetano Forni, Giovanni Kezich,
Attilio Scienza (a cura di)*

LE FRONTIERE NASCOSTE DELLA CULTURA DEL VINO

*SM Annali di San Michele 25/2014, Atti del Seminario
Permanente di Etnografia Alpina (SPEA14) 2010,
Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, pp. 420,
euro 30, (In vendita presso il Museo)*

Le frontiere nascoste della cultura del vino è il 25° di SM Annali di San Michele, la rivista annuale del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, che raccoglie gli atti del Seminario Permanente di Etnografia Alpina. Questo volume sul vino nasce appunto dall'ultima delle sessioni di SPEA del 2010, voluta da Attilio Scienza, già direttore dell'Istituto Agrario di San Michele, docente di biologia e genetica della vite, e Gaetano Forni, storico dell'agricoltura, archeologo e museografo, direttore del Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura. L'idea di Scienza e Forni prende spunto dal libro *La frontiera nascosta* degli antropologi americani Cole e Wolf, pubblicato sempre dal Museo di San Michele, proposta teorica sulla capacità delle culture di forgiare e modellare il paesaggio agrario. Per capire cosa ci raccontano a questo proposito "le frontiere nascoste della cultura del vino", frontiere genetiche, linguistiche, culturali che suddividono in centinaia di tessere l'universo enoico della cultura europea e delle sue derivazioni d'oltreoceano, il Museo ha chiamato a raccolta genetisti, ampelografi, archeologi e antropologi, i cui contributi danno vita a questo volume.



*Mimma Ballardini, Nicola Mazzoldi,
Monica Ronchini (a cura di)*

LA VIA DAGLI ORTI DI GARDUMO

*MAG-Museo Alto Garda e Gruppo culturale Nago-
Torbole, 2014, pp. 96, euro 7*

C'è proprio tutto quanto è utile e bello sapere riguardo alla

passaggiata che da Nago – dalla stazioncina dismessa della MAR (1891-1936), la ferrovia Mori-Arco-Riva del Garda – arriva a Ronzo, alla quattrocentesca chiesa di San Michele, attraversando i fertili appezzamenti della Val di Gresta. È *La via dagli orti di Gardumo*, l'ottavo libro della collana "Antiche strade dell'Alto Garda", il progetto promosso da MAG-Museo Alto Garda con i comuni di Riva del Garda, Arco e della Provincia autonoma di Trento. La collana, nata in collaborazione con le scuole e le associazioni culturali locali, si propone di restituire alla comunità le antiche strade che collegavano tra loro i comuni dell'Alto Garda. Anche questa pubblicazione, così come le altre che l'hanno preceduta, si suddivide in tre sezioni: la prima riprende l'area con lo sguardo del geografo, la seconda la racconta tramite la fotografia e infine la terza descrive il sentiero dal punto di vista storico-naturalistico. Agile e leggera nel suo formato, vale proprio la pena mettersela nello zaino e seguirne le indicazioni.



SCAFFALE

a cura di: Silvia Vernaccini



Angelo Rossi (a cura di)

STORIA E STORIE DELLA MOSTRA VINI DEL TRENTO

*I quaderni dell'Enoteca n. 5,
Trento, 2014, pp. 96*

Le mostre dei vini di Trento e Bolzano sono le rassegne enologiche più antiche d'Italia. Segno evidente che già agli inizi del Novecento la nostra regione aveva chiara la consapevolezza – maturata anche grazie all'apporto culturale degli istituti di San Michele all'Adige (1874) e di Geisenheim (1872) – che l'identità vitivinicola del territorio fosse un volano strategico di comunicazione e commercializzazione delle produzioni enologiche, da costruire attraverso forti momenti di aggregazione, proprio come nel tempo è stata la Mostra vini del Trentino. Curato da Angelo Rossi – già segretario e direttore del Comitato vitivinicolo e dell'Istituto trentino del vino – il volume ripercorre vicende, personaggi e idee che hanno accompagnato l'organizzazione della Mostra, la cui prima edizione risale al 1925. Arricchiscono la pubblicazione i contributi di Sergio Ferrari ex docente dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige, di Nereo Pederzoli giornalista della sede RAI di Trento e di Sandra Tafner, giornalista de "L'Adige". I loro racconti e un ricco repertorio di immagini storiche fungono anche da spunti e suggestioni per infondere nuova linfa al mondo del vino trentino.

*Francesco Penner,
Franca Ghidoni,
Maurizio Bottura
(a cura di)*

MANUALE DI VITICOLTURA SOSTENIBILE

*Fondazione E. Mach, san Michele all'Adige,
2014, pp. 178 (per richiederlo, con contributo
spese di spedizione di 6 euro - library@fmach.it)*

È giunto alla sua terza edizione questo Manuale di viticoltura la cui veste si presenta rinnovata, a partire dal titolo che vede l'aggiunta del termine "sostenibile" a indicare il valore fondamentale da perseguire attraverso la proficua connessione dei principi della produzione integrata e biologica. Si tratta di una pubblicazione davvero pratica e utile per il viticoltore così come per i tecnici, grazie anche alla facilità di consultazione e all'attenzione dedicata alle immagini; uno strumento per affrontare con competenza le problematiche riguardanti l'agronomia e la difesa fitosanitaria del vigneto. Sapere "come si fa" un vigneto, come comportarsi con la concimazione, il riconoscimento delle principali malattie della vite... sono i primi passi per produrre uva di qualità e cercare di ridurre i trattamenti fitosanitari. L'agricoltore, e in questo caso il viticoltore, rappresenta dunque anche colui che ha cura del nostro Trentino.



NELL'ORTO

a cura di: Giuseppe Michelon

ATTENTI A QUELLE DUE!

TALPE e LUMACHE: ecco cosa fare quando ARRIVANO NELL'ORTO

Ad ogni primavera ricompaiono puntuali come orologi svizzeri ed irrompono negli orti senza chiedere permesso. Solo allora ci si chiede se questi animalletti vivano tutti nei nostri coltivi, orti e giardini, snobbando aree verdi e aiuole di spazi pubblici!

La spiegazione è assai semplice: nessun terreno è migliore di quello di orti e giardini, curati o meno. Le concimazioni mantengono elevata la fertilità del terreno e ne migliorano la struttura. Le lavorazioni impediscono compattamenti o ristagni e le irrigazioni creano un grado di umidità ottimale per la loro vita. In poche parole in questo ambiente si creano tutte le condizioni migliori perché la vita pulluli, e non solo quella vegetale, ma anche quella animale. Proprio quella che, quasi invisibile e sotterranea, attira irresistibilmente le talpe.

Le talpe: conosciamole meglio

La talpa è un animale preciso e solitario. Le zampe anteriori sono molto forti e adatte allo scavo. Hanno unghioni e cuscinetti palmari solo parzialmente induriti, dotati di grande sensibilità, in quanto scavare gallerie non è solo un lavoro di forza, ma anche di precisione e capacità di scegliere le caratteristiche che direttamente incidono sulla durezza del suolo.

Talpa



Le talpe infatti evitano sempre terreni sabbiosi dove risulta impossibile mantenere aperte gallerie e tane, che ad esse servono anche come condotti di areazione del sottosuolo.

Il muso è di forma appuntita e dotato di vibrisse sensibilissime. Gli occhi sono parzialmente chiusi (da cui il detto popolare molto diffuso nel mondo contadino "Sei cieco come una talpa") e consentono all'animale una visione quasi indistinta dei campi di luce.

Animali fossori e privi di vista efficace, secondo una recente ricerca di scienziati israelo-svizzeri, si orizzontano negli spostamenti su lunghe distanze e nello scavo facendo riferimento al campo magnetico terrestre. La pelliccia delle talpe ha una particolarità: quella di non essere orientata, vale a dire che si può pettinare in entrambi i sensi

senza incontrare resistenza, così come accade a quella dei pipistrelli. Questo particolare assume molta importanza

nel momento in cui l'animale deve arretrare precipitosamente lungo i tunnel o non vi è posto per girarsi e fuggire.

La talpa è l'animale solitario per eccellenza. Incontra i propri simili solo nella stagione degli amori. La femmina alleva da sola i piccoli che, appena pronti, si disperdono nel territorio vicino.

Si ciba di una grande quantità di prede diverse, tutte però animali e vive. Sono preferiti lombrichi, larve di insetti, insetti adulti, molluschi (chioccioline e limacce), piccoli anfibi e rettili.

Il metabolismo è molto elevato per cui è sempre alla ricerca di cibo. Bastano dodici ore per condurre la talpa a morte per inedia. Il fatto è significativo: le talpe non vanno in letargo, per cui anche durante l'inverno alternano lunghi sonni alla caccia. Con l'arrivo della cattiva stagione, pur avendo una folta pelliccia al fine di mantenere costante la temperatura del corpo, scendono a maggior profondità nel terreno per cui la loro attività diventa quasi invisibile, per ripresentarsi a primavera quando il terreno si riscalda.

Come avrete capito, le talpe non si nutrono di tessuti vegetali, ma solo di insetti, alcuni utili (lombrichi), molti altri dannosi. Per procurarsi il cibo scavano un complesso di gallerie che si estendono anche

Limaccia

per centinaia di metri. Dalla galleria superficiale si diramano gallerie secondarie che salgono verso la superficie e da queste, quelle di caccia. Le gallerie di caccia sono quelle che smuovono il terreno di orti e giardini lasciando il segno inconfutabile della loro presenza (cumuli). Così facendo scalgano radici, le troncano, ma non se ne nutrono. Spesse volte le gallerie sono usate per una sola volta, per cui richiuderle serve a poco. Molte gallerie però vengono invece usate dai topi campagnoli e dalle arvicole per raggiungere, senza faticare, gli apparati radicali degli ortaggi di cui si nutrono. Le talpe quindi non sono assolutamente responsabili di danni all'orto. Il danno arrecato è dovuto solo al fatto che sommuovono il terreno rendendo difficile l'attecchimento delle piante trapiantate!

Cacciarle non è la soluzione: meglio farle allontanare

La caccia alle talpe è inutile, in quanto i giovani in fase di dispersione occupano i territori lasciati liberi da altri individui. Per questo uccidere una talpa che scava nell'orto è solo liberare il terreno per l'arrivo di altro intruso. Meglio quindi cercare di dissuaderne l'ingresso sia con metodi tradizionali che con prodotti repellenti di recente introduzione.

Dissuasenti sono i prodotti che creano una barriera odorosa che induce gli animali ad abbandonare il territorio. Si tratta di sostanze aromatiche fatte assorbire su matrici inerti quali argille, sotto forma di prodotti pronti all'uso da maneggiare sempre con apposito dosatore e da introdurre direttamente nelle gallerie con regolarità e costanza fino a risultato raggiunto. Questi prodotti sono attivi anche su topi e arvicole.

Diversi sono i metodi tradizionali. Si può usare della calciocianamide, un ammendante del terreno che mostra una forte azione repellente nei confronti delle talpe. Va distribuita mescolata al terreno e non solo sparsa in superficie. Un metodo alternativo è quello di infiggere nel suolo dei tondini di ferro da cantiere che, al termine della parte libera, portano delle bottiglie di vetro. La bot-

tiglia ha azione di pendolo che colpita dal vento trasmette al terreno vibrazioni che allarmano le talpe. Si possono anche utilizzare trappole per catturare animali vivi e quindi liberare le talpe in zone lontane dall'orto. Anche la coltivazione di catapuzia o di fritillaria, piante con azione specifica antitalpa, può servire ad allontanarle. La loro azione è dovuta al lattice bianco, caustico e velenoso, poco gradito a questi animaletti. L'effetto però si esaurisce dopo pochi anni.

Lumache e limacce

Arrivano in massa durante le ore notturne, quando già l'appassionato orticoltore pregusta verdura fresca e verde, col guscio (le lumache) e senza guscio (le limacce) e in un batter d'occhio divorano tutto. Appartengono al genere Arion. Le limacce hanno corpo viscido, coperto di muco e privo di conchiglia, colorazione grigia o rossastra, due coppie di tentacoli retrattili, tattili e olfattivi, sui quali hanno sede gli occhi. Questi gasteropodi non arrivano mai da soli, ma sempre in gruppo: per questo impiegano poco a "radere al suolo" le nostre verdure.

Si tratta di animali che depongono fino a 400 uova all'anno in anfratti del terreno e luoghi riparati per superare i rigori dell'inverno. Le uova schiudono a primavera col primo caldo. Sono ermafroditi imparentati con i molluschi. Possono mangiare tranquillamente

funghi velenosi senza subire danni e vivono fino a 10 anni.

È però possibile fare qualcosa per cercare di salvare le orticole, utilizzando rimedi e/o prodotti naturali, molti innocui per cani, gatti, ricci e altri animali che visitano orto e giardino.

Come prevenire

La vita delle lumache si può rendere più difficile adottando alcuni semplici accorgimenti, quale chiudere l'orto con una recinzione a maglia fine per evitarne l'ingresso, o innaffiare soltanto la mattina e non la sera in quanto le lumache amano il terreno umido e si trovano a disagio su quello asciutto.

Si può favorire la diffusione e la vita dei predatori naturali, primi fra tutti i ricci, rettili, ma anche uccelli, rospi e toporagni. È utile a tal proposito allestire nell'angolo dell'orto più soleggiato una roccaglia di pietre dove lucertole, toporagni, orbettini e rospi trovano un posto al sole e un rifugio sicuro.

Altro stratagemma è quello di lavorare spesso la terra per distruggere i nascondigli delle lumache e di lasciare intatto lo stesso in autunno. Ottima e biologica la lotta fatta predisponendo le trappole con la birra! Al tramonto interrate fino all'orlo una larga coppa e riempitela a metà di birra. Il mattino dopo troverete diverse lumache morte...ubriache!

Lotta chimica

Non riuscendo a prevenirne la presenza con i metodi tradizionali, si può ricorrere a prodotti chimici disponibili in commercio (granulari o esche). Tra tutte figura molto efficace il fosfato triferrico che, ingerito dalla lumaca, la induce a ritirarsi nella sua tana dove muore. I granuli che non vengono assunti e rimangono sul terreno, innocui per animali domestici e per quelli utili, si decompongono trasformandosi in sostanza naturale fertilizzante, ferro e fosfato. L'uso di lumachicidi, esche o prodotti granulari, evita cadaveri di lumaca ed è indicato per verdure, fragole e piante ornamentali. Tali prodotti non hanno tempi di carenza e sono consentiti per l'agricoltura biologica. Sono quindi rispettosi per l'ambiente. ∞∞∞

cumulo di talpa;
catapuzia pianta antitalpa, il riccio nemico di talpe e limacce (foto G. Michelon)



AROMATICHE

a cura di: Iris Fontanari

ROSSO diavolo

tutte le PROPRIETÀ del PEPERONCINO

*Fra le tante varietà di peperone coltivate nei nostri orti esistono anche i peperoncini rossi e gialli, che crescono su piantine nane molto graziose, adatte alla decorazione di aiuole. Ma non è di questi che qui vogliamo parlare, bensì della varietà rossa piccante (*Capsicum annum*), originaria delle zone tropicali e coltivata diffusamente anche in Italia (soprattutto nelle regioni del Sud).*

Il peperoncino fu scoperto dagli Europei in America centrale sul finire del XV secolo: era la sola spezie usata allora dagli indigeni del Cile e del Messico. Introdotto poi in Europa dagli Spagnoli, si diffuse rapidamente in tutte le regioni meridionali, oltre che in Africa e in Asia.

Attualmente occupa un posto importante nell'alimentazione dei popoli dei Paesi tropicali e mediterranei. In realtà si può affermare che, dopo il sale, è il condimento più usato nel mondo.

La cucina povera ha sempre trovato in esso un prezioso alleato che, oltre ad

essere meno costoso delle spezie orientali, è anche un ottimo conservante dei cibi, aggiungendo pure sapore e colore a quelli che ne sono privi.

Non è presente allo stato selvatico, ma viene ovunque coltivato in più di 50 varietà.

Note botanico-culturali

Il peperoncino appartiene alla famiglia delle Solanacee che comprende ben 85 generi e almeno 2200 specie, tra cui piante comuni come il pomodoro e la patata nonché piante medicinali come la belladonna.

Uno di questi generi è il Capsicum, mentre la specie più importante è, per l'appunto, il C. annum, comprendente ben 200 varietà: sono piante perenni che vivono parecchi anni e amano il caldo e l'acqua. Tuttavia, mentre in Messico (il maggior produttore mondiale) esse diventano molto alte (a volte fino ad un metro e mezzo!) e producono molti frutti (anche 60 kg!), in Italia sia l'altezza che la produzione sono sicuramente più limitate.

A seconda del clima, i peperoncini si seminano da febbraio a maggio, in vaso o in terra piena e iniziano a fruttificare dopo 4-5 mesi. Le piantine si possono acquistare anche dall'ortolano e mettere a dimora direttamente nell'orto o nel campo a primavera.

Questo ortaggio si coltiva in tutti i tipi di terreno, anche se i migliori sono quelli profondi, permeabili, di medio impasto o sciolti.

Le giovani piantine vegetano bene nelle zone a clima temperato-caldo e perciò sono molto sensibili ai ritorni di freddo.

I peperoncini esigono lavorazioni appropriate e abbondanti dosi di letame, integrate da somministrazioni di fosfato, azoto e potassio. Sono necessarie anche frequenti irrigazioni e diserbi tramite sarchiatura. La raccolta si esegue scalarmemente man mano che le bacche raggiungono il grado di maturazione.

La pianta di peperoncino ha fusto eretto con foglie semplici, ovato-lanceolate, picciolate e lisce. I fiori appaiono in primavera-estate: sono bianchi ed hanno calice e corolla ben differenziati con stami recanti antere color violetto. I frutti sono bacche carnose pendule, tonde o sottili e allungate e talvolta ripiegate in punta, di colore rosso, giallo o verde e di sapore dolce o piccante: sono adatte per sottaceti, per essere essiccate e per la preparazione della paprika.



IN CUCINA



L'aroma piccante del peperoncino rappresenta spesso quel tocco in più per primi e secondi piatti, salse, sughi, formaggi e legumi (in particolare fagioli); intero, a pezzi o in polvere, è un ingrediente molto indicato per le conserve. Se aggiunto a cibi particolarmente grassi, ne facilita la digestione.

Fra le varie ricette la più nota e sfruttata rimane sempre "aglio e olio e peperoncino", nella quale quest'ultimo esprime effettivamente il meglio di sé.

Il procedimento di essiccazione è molto semplice: i peperoncini si infilano in uno spago e si lasciano al sole fino a completa disidratazione. Si possono poi conservare infilati in coroncine, in luogo aerato ma all'ombra. Se, dopo averli fatti essiccare, si sminuzzano o, meglio, si polverizzano, si ha la paprika o "pepe di Caienna".

La paprika è ottenuta, in particolare, da una varietà di peperoncino rosso, coltivato soprattutto in Ungheria, ed usata nella preparazione del gulasch: è piccante ed eccitante, ma dev'essere fresca perché possa mantenere queste sue qualità

Proprietà terapeutiche

Il peperoncino è ricchissimo di vitamina C: un chilo ne contiene cinque volte di più della stessa quantità di limoni! È pure ricco di vitamine A, E, PP e K, sali minerali e lecitina, tutte sostanze benefiche per il nostro organismo.

Questo frutto è particolarmente utile per stimolare la circolazione del sangue e la digestione, per regolare l'intestino e per curare emorroidi, disfunzioni epatiche, cirrosi, artrosi e reumatismi; e grazie alle sue proprietà antiossidanti è in grado di agire anche come disinfettante intestinale. Inoltre, ha proprietà antiemetiche (contro il vomito), sedative, toniche.

Il suo caratteristico sapore piccante è dato da un olio essenziale contenente capsicina (0,1-0,2%), che è un alcaloide insapore, inodore e incolore presente in tutte le varietà e che si trova soprattutto nelle nervature e nei semi. Per ridurne la forza basterebbe eliminare questi ultimi prima della cottura, anche se è preferibile usare o macinare il prodotto essiccato proprio con i semi, in quanto contengono la maggior parte delle proprietà benefiche del frutto.

Il peperoncino si può utilizzare esternamente come rubefacente e revulsivo - in quanto fa aumentare la quantità di sangue nei capillari e provoca dilatazione vascolare - e può entrare anche nella composizione di balsami, cataplasmi, pomate e unguenti. ∞∞∞



RICETTE
CONTADINE

a cura di: Iris Fontanari

IL MIELE

ENERGETICO e NATURALE.
ECCO COME SI USA IN CUCINA
IL PRIMO DOLCIFICANTE DELLA STORIA

Nelle famiglie contadine del nostro Trentino – e la mia era proprio una di queste – il miele, fino a non molti anni fa, era considerato il nutrimento per eccellenza, tanto da essere somministrato anche ai bambini piccolissimi, se non addirittura ai neonati, come valido ricostituente o come toccasana contro i malanni di stagione. Ma anche gli adulti, soprattutto durante l'inverno, lo consumavano spesso e volentieri, aggiunto al latte caldo o alle varie tisane a base di erbe officinali, per combattere bronchiti, tosse, influenza, mal di gola ecc.

Costituito per la maggior parte da zuccheri (fra il 70 e l'80%) e per un 18% circa da acqua, questo alimento è, per la parte che rimane, un insieme di sostanze importanti come proteine, sali minerali, acidi organici, vitamine, enzimi e aromi derivati

direttamente dai fiori, i quali determinano anche il profumo dei vari tipi di miele.

Fra tutti gli alimenti energetici, che forniscono all'organismo il "combustibile" per funzionare, il miele (un cucchiaino contiene circa 200 calorie) è sicuramente ai primi posti. Essendo anche un prodotto predigerito, in quanto le api stesse hanno già elaborato il nettare trasformando il saccarosio del nettare stesso in zuccheri semplici (levulosio e glucosio), è anche particolarmente assimilabile da parte dell'organismo che lo consumerà.

Questa sostanza è stata per millenni l'unico vero dolcificante e fu usata dall'uomo in mille modi e per mille scopi, sia alimentari che medicinali, tanto che Egiziani, Greci e Romani lo ritenevano addirittura un dono prezioso degli dei e gli attribuivano virtù sovranaturali.

TORTA DI NOCI AL MIELE

INGREDIENTI PER LA PASTA:

g 600 di farina, g 300 di burro,
g 250 di zucchero, 4 tuorli.

PER FARCIRE E GUARNIRE:

400 g di miele fluido,
g 250 fra gherigli di noci e nocciole,
g 100 di burro, cannella,
zucchero a velo.

Disporre la farina a fontana sulla spianatoia, mettere nel mezzo il burro, lo zucchero e i tuorli e lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Spianare la pasta in uno spessore sottile e con una parte di essa foderare il fondo e i bordi di una tortiera imburata. Su questo strato si pasta disporre i gherigli di noce e le nocciole in modo regolare.

In una casseruola posta su fuoco dolce mescolare il miele con la cannella e il burro indicato per il ripieno. Versare il composto nella tortiera e distribuirlo bene. Coprirlo con il resto della sfoglia e sigillare completamente i bordi. Cuocere per un'ora in forno a 180°.

La torta si serve fredda, cosparsa di zucchero a velo.

GRAPPA AL MIELE

INGREDIENTI:

un litro di grappa, 50 g di miele,
2 g di cannella,
3 chiodi di garofano,
una scorza di limone
(solo la parte gialla).

Lasciar macerare per una decina di giorni gli ingredienti (tranne il miele) con $\frac{1}{4}$ di litro di grappa in un vaso a chiusura ermetica, agitando di tanto in tanto. Filtrare; sciogliere il miele nella rimanente grappa riscaldata a bagnomaria ed amalgamare il tutto. Imbottigliare, tappando con sughero e ceralacca. Lasciar riposare per tre mesi prima di consumare. È una grappa energetica e ricostituente.



In cosmesi

Il miele viene usato con profitto anche nella cosmesi, poiché vanta proprietà di rigenerazione delle cellule superficiali della pelle, di nutrimento dell'epitelio e di attivazione della circolazione nei capillari, oltre a proprietà emollienti, idratanti, antinfiammatorie, toniche, rinfrescanti.

Crema antirughe


Le nostre nonne per combattere le rughe del viso e del collo preparavano una crema molto efficace: prendevano 2 cucchiaini di miele, 30 g di succo di cipolla e delle cera vergine d'api; scaldavano il tutto a bagnomaria, mescolando con un cucchiaino e poi lo lasciavano raffreddare lontano dal fuoco, mescolando ancora. Applicavano la crema sul viso, soprattutto intorno agli occhi, agli angoli della bocca e sul collo.

Maschera al miele

Per rendere la pelle liscia e luminosa mescolavano qualche cucchiaino di miele millefiori con qualche goccia di limone; lo distribuivano quindi su viso e collo e lasciavano agire per una ventina di minuti. Toglievano infine la maschera con acqua fredda.

In cucina

Il miele si può usare sia come alimento puro sia come dolcificante: si scioglie subito ed è immediatamente assimilabile nell'organismo. Oltre ad essere un ottimo dolcificante per il latte e lo yogurt, è anche un validissimo surrogato dello zucchero nei tè caldi e freddi.

Se si vuole utilizzarlo come energetico, è bene spalmarlo con il burro sulle fette biscottate o sul pane abbrustolito. 



CROCCANTE

INGREDIENTI:

350 g di miele, 200 g di mandorle sbucciate, un limone (non trattato).

Mettere il miele in un tegame di acciaio inox, farlo sciogliere su fuoco dolce, unire le mandorle tagliate grossolanamente e, sempre rimescolando, lasciare che il miele assuma un color bruno dorato. Rovesciare su un ripiano di marmo o su un grande piatto leggermente unto d'olio e pareggiare il croccante tutto alla stessa altezza, schiacciandolo e tirandolo nella forma voluta con l'aiuto del limone.



Budino di semolino

INGREDIENTI:

g 150 di semolino, g 150 di miele d'acacia molto fluido, g 30 d'uva passa, g 70 di pistacchi, g 50 di frutti canditi, un litro di latte, 2 uova+2 tuorli, un limone, un bicchierino di marsala dolce, burro.

Lasciar cadere a pioggia il semolino nel latte in ebollizione e, mescolando di continuo per 10 minuti con un mestolo di legno, cuocerlo su fuoco medio. Lasciarlo raffreddare, quindi unire dell'acqua, i tuorli sbattuti delle uova, il miele, i frutti canditi tagliati a dadetti molto piccoli, i pistacchi scottati e pelati, l'uvetta rinvenuta e asciugata, la buccia del limone grattugiata e il marsala. Mescolare con cura e alla fine incorporare con delicatezza gli albumi montati a neve. Trasferire il composto in uno stampo imburrato e cosparsi di semolino. Cuocere in forno medio per $\frac{3}{4}$ d'ora.

Appena fuori dal forno, sfornare il budino e servirlo caldo guarnito da una crema di miele (o da miele liquefatto) ottenuta frullando 100 grammi di miele con g 40/50 di burro e g 50 di panna.

Molti sono i tipi di miele che si producono a tutt'oggi in Trentino: i più diffusi e ricercati sono quelli di montagna, scuri e aromatici, con gusto pronunciato, in genere più "naturali" dei mieli di pianura, poiché provengono da zone meno inquinate e sono perciò più ricchi di proprietà terapeutiche.

Accanto al tipo "millefiori", indubbiamente il più completo, perché frutto del nettare di numerose varietà floreali, esistono mieli "monoflora" prodotti dalle api che hanno succhiato il nettare da una sola specie vegetale. Questi mieli, così diversi nel colore, nella consistenza, nel profumo e nel sapore, riflettono le caratteristiche della pianta bottinata ("saccheggiana").

Fra questi ultimi ci sono: il miele di erica, che ha proprietà diuretiche, antianemiche, antireumatiche e ricostituenti; quello di castagno, scuro e aromatico, che favorisce la circolazione del sangue, è astringente e antiemorragico; di acacia, color oro trasparente e dal sapore delicato, indicato soprattutto per i poppanti e i bambini, in grado di produrre effetti febbrifughi, espettoranti e spasmolitici; di abete, di colore quasi nero e di sapore molto gradevole, con ottime proprietà antisettiche, da usare nei casi di bronchite, tracheite, influenza ecc.; di timo, dall'aroma e dal gusto pronunciati, pure potente antisettico da utilizzare in caso di malattie infettive; e infine di tiglio, color giallo chiaro trasparente, sudorifero e sedativo del sistema nervoso.

I CONTROLLI IN EUROPA NEL SETTORE ALIMENTARE

FRODI E ALTRO...

Le frodi possono definirsi come comportamenti volontari finalizzati alla massimizzazione dei profitti utilizzando mezzi illeciti. Di conseguenza, vengono immessi sul mercato prodotti con caratteristiche merceologiche e/o sanitarie diverse da quanto dichiarato, ovvero l'alimento è composto da sostanze diverse per qualità o quantità da quelle che normalmente concorrono a formarlo, oppure è stato modificato attraverso la sostituzione, a sottrazione, l'aggiunta di elementi che normalmente lo compongono. Si distinguono frodi sanitarie, che possono mettere in pericolo la salute del consumatore, e commerciali.

La frode nell'esercizio del commercio si verifica quando "chiunque, nell'esercizio di un'attività commerciale, ovvero in uno spaccio

aperto al pubblico, consegna all'acquirente una cosa mobile per un'altra, ovvero una cosa mobile, per provenienza, qualità o quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita..." (art. 515 del Codice Penale). In questo caso, dunque, non vi è alterazione della qualità dell'alimento tale da renderlo nocivo, ma un illecito profitto a danno del consumatore per differenti dichiarazioni circa la quantità o la provenienza.

Ad oggi in Italia i casi più frequenti di frodi alimentari si realizzano tramite false dichiarazioni in merito alla provenienza, alla composizione e alle caratteristiche del prodotto, la mancata corrispondenza con quanto riportato in etichetta

PRINCIPALI TIPI DI ALIMENTI



COMMERCIALIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI

ALTERAZIONE

Fenomeni che portano alla modifica della composizione e delle caratteristiche organolettiche dell'alimento, a seguito per esempio di una cattiva conservazione o un impoverimento della composizione dell'alimento stesso (es. irrancidimento dell'olio, ...) Tali fenomeni sono generalmente accidentali, e legati ad una non corretta gestione dell'alimento durante la sua vita commerciale.

ADULTERAZIONE

Modifiche della composizione naturale di un alimento tramite aggiunta di materiale di qualità inferiore o sottrazione di alcuni componenti utili e, soprattutto, non dichiarate (vendita di latte parzialmente scremato anziché intero, vino annacquato, olio di diversa natura mescolato con olio di oliva e venduto come olio di oliva o olio extravergine di oliva)

SOFISTICAZIONE

Modifica volontaria della composizione naturale di un ingrediente o di un alimento mediante aggiunta di un componente estraneo per migliorare l'aspetto o coprire i difetti o facilitarne la sostituzione con alimenti di maggior pregio (aggiunta di solfiti alle carni, trattamento con il monossido di carbonio di tranci di tonno rosso; melanina nel latte per aumentare il contenuto proteico, ecc.)

ATTENTI A QUESTI TRUCCHI

FORMAGGIO

Mozzarella di bufala prodotta con percentuali aggiunte di latte vaccino
Formaggi ottenuti con latte in polvere ricostituito (consentito in altri paesi ma non Italia);
Formaggi pecorini contenenti percentuali di latte vaccino;
Attribuzione della designazione di formaggio doc a formaggi comuni;
Vendita di formaggi di provenienza diversa, e magari estera, come tipici o a denominazione di origine.

LATTE

Tenore in grasso differente rispetto al dichiarato (latte intero presenta Un percentuale maggiore del latte parzialmente scremato e del latte scremato);
Trattamenti di risanamento non consentiti;
Latte alimentare ottenuto dalla ricostituzione del latte in polvere.

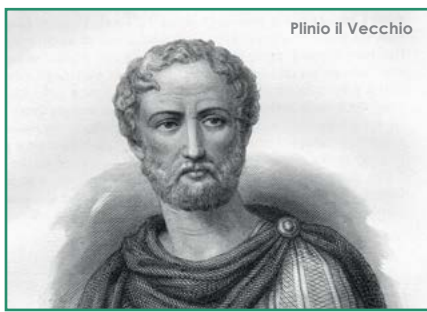
MIELE

Può risultare un alimento a rischio sia di frodi commerciali (miele commercializzato come monoflorale, invece che millefiori), sia sanitarie (quello proveniente dai Paesi extracomunitari contiene spesso residui fitosanitari non ammessi in Italia ma consentiti nei Paesi produttori)
Aggiunta di zuccheri di natura diversa

OLIO D'OLIVA

Alto di semi colorato con aggiunta di clorofilla (un pigmento naturale)
Olio di provenienza straniera (es. Tunisia e Spagna) commercializzato come italiano





UNA STORIA DI INGANNI

Le frodi alimentari hanno una lunga tradizione, ci sono evidenze storiche che risalgono all'antichità. Plinio il Vecchio (23-79 d.c.) descrisse nelle sue opere la sofisticazione delle farine con grani meno pregiati, nonché delle spezie. Nel Medioevo la frode più comune era quella di utilizzare per la produzione del pane farine mescolate con granaglie ammuffite. Questo crimine con il passare del tempo e con

l'utilizzo del progresso tecnologico si è enormemente incrementato soprattutto nei periodi di crisi economiche e durante i conflitti bellici.

Il fenomeno raggiunse una tale diffusione, in piena rivoluzione industriale, che a Londra nel 1820 fu pubblicato il "Trattato sull'adulterazione degli alimenti" in cui il chimico F. Accum denunciava l'uso dei primi additivi chimici per alimenti.

COME COMBATTIAMO LE FRODI ALIMENTARI?

Il cittadino, europeo e pertanto l'italiano, è al centro della politica comunitaria sia per la salute che per la sicurezza alimentare e si deve sentire tutelato in modo particolare per la presenza di un sistema integrato di controlli ufficiali a cui tutti gli Stati Membri, tra cui l'Italia, devono aderire. Tale sistema ha lo scopo di migliorare la qualità e l'efficacia delle azioni di prevenzione e di repressione delle frodi e di ridurre la comparsa di eventi casuali dannosi.

Per poter tenere monitorata tale attività e dare

evidenza a tutti i Paesi dell'Unione Europea dei risultati di questi controlli, è stato implementato, tra l'altro, il Sistema Europeo di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi (RASFF) che consente di segnalare, in tempo reale, i rischi diretti e indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti, alla somministrazione di mangimi e utilizzo di materiali destinati al contatto con gli alimenti (rappresentati da contenitori, stoviglie, attrezzature e materiale di confezionamento). Tale sistema consente la diffusione rapida delle notizie e l'adozione tempestiva di opportune misure di salvaguardia, quali il ritiro dal mercato del lotto di prodotto incriminato e la sua distruzione o il cambio di destinazione d'uso.

IPALI
FRODI
NTARI



QUALITÀ DEGLI ALIMENTI



FALSIFICAZIONI

Azioni fraudolente che comportano la sostituzione di un alimento con un altro (olio di semi venduto come olio di oliva, prodotti comuni venduti per alimenti con marchio DOP o IGP)

CONTRAFFAZIONI

Consiste nel dare l'apparenza ingannevole della genuinità ad una cosa che è composta da sostanze, in tutto o in parte, diverse per qualità e quantità da quelle che normalmente concorrono a formarla. Esempio di contraffazione è la vendita di prodotto scongelato spacciato per fresco

CONSERVE VEGETALI

Prodotti di provenienza straniera commercializzati come italiani



PASTE

Uso di farine di grano tenero (compromette le qualità organolettiche della pasta)

Impiego di altri cereali meno costosi (e conseguente decadimento qualitativo)

Uso di semole di qualità scadente o avariate

Aggiunta di coloranti o di additivi chimici per imitare le paste speciali o le paste all'uovo o per mascherare il tipo di sfarinato usato

RISO

Varietà di pregio minore a quella indicata;

Miscela di diverse varietà;

Vendita di riso proveniente dall'estero come se fosse prodotto nazionale;

Risi mal selezionati con aggiunta di chicchi rotti e elementi estranei, mal conservati o vecchi.

UOVA

Data di consumo superiore a 28 giorni, come consentito

Indicazione di categoria (es. A) diversa dalla corrispondente per peso

Uova conservate in frigo e vendute come fresche



VINI

Ottenuti dalla fermentazione di zuccheri di natura diversa da quelli dell'uva (pratica vietata in Italia)

Aggiunta di sostanze vietate: alcool, antiformentativi, aromatizzanti, coloranti

Qualità inferiore a quella dichiarata in etichetta

Eccesso di anidride solforosa o gradazione alcolica inferiore a quanto previsto.

EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI

Ogni anno gli enti coinvolti nei controlli predispongono dei riepiloghi della propria attività. Il riepilogo dell'attività dell'Ispettorato Centrale Qualità e Repressioni Frodi (IC-QRF) del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali nel quadriennio 2010-2013 rivela una crescita continua dei fenomeni fraudolenti accertati fino al 2012, e una flessione dei fenomeni nel corso del 2013. Un tale risultato va sicuramente messo in relazione all'intensificazione negli ultimi anni dei controlli con specifici programmi di azioni straordinarie.

Attraverso un'attenta e più approfondita analisi del rischio operata nel comparto agroalimentare, nel biennio 2012-2013 è stato elevato il livello di attenzione sul fenomeno delle frodi, in particolare nei settori vitivinicolo, oleario e prodotti da agricoltura biologica. Particolare attenzione è stata riservata dall'IC-QRF alla difesa del made in Italy di qualità (prodotti a marchio registrato e prodotti DOP, DOCG, IGP, ...). In tabella 4 sono riportati i numeri dell'attività di contenimento all'illecito del Ministero delle politiche agricole, agroalimentare e forestale. L'importanza della lotta alle frodi si delinea non solo per contrastare l'illecito giro d'affari ad esse correlato, ma anche per il danno d'immagine che possono comportare per l'intero comparto agroalimentare nazionale.

A fine anno 2013 i carabinieri dei Nas hanno sequestrato in tutta Italia circa 250 tonnellate di cibi scaduti nell'ambito di una operazione denominata "Pulizie di Natale". Solo nel 2012 sono stati sequestrati venti milioni di chili di prodotti alimentari e bevande, per un valore di 468 milioni di euro. Sono numeri importanti quelli relativi alle frodi alimentari scoperte in Italia.

Il complesso sistema di allerta europeo RASFF ha consentito di raccogliere nel 2013 ben 3.136 notifiche provenienti dall'attività di controllo integrato in ambito comunitario, riguardanti 2.649 prodotti per l'alimentazione umana; 262 mangimi per animali da compagnia e per allevamento zootecnico; 225 irregolarità per materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (esempio cessione di metalli pesanti da posate, contenitori, oggetti destinati al contatto con alimenti).

L'Italia è risultata il primo Paese Membro per numero di segnalazioni inviate alla Commissione Europea, dimostrando un'intensa attività di controllo sul territorio nazionale, con un totale di 534 notifiche (pari al 17% del totale europeo), seguita dal Regno Unito (332), la Germania (330), i Paesi Bassi, la Francia, la Spagna e il Belgio.



MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

CONTROLLI DI NATURA FISCALE

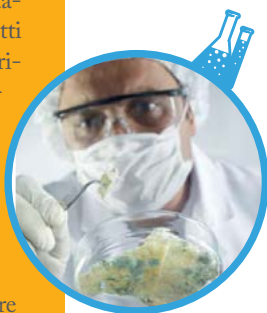
è preposto ad attività di controllo e vigilanza sui prodotti alimentari relativamente alla prevenzione e repressione delle frodi di natura fiscale, coadiuvato dalle agenzie delle Dogane e dai laboratori chimici delle Dogane, oltre che dalla Guardia di Finanza.



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

CONTROLLI DI TIPO QUALITATIVO-MERCEOLOGICO

è incaricato di prevenire e reprimere le frodi relative ai prodotti agroalimentari e ai mezzi tecnici per l'agricoltura (mangimi, sementi, fertilizzanti e prodotti fitosanitari). Nella provincia di Trento, a San Michele all'Adige, si trova un laboratorio per il controllo repressioni frode che opera soprattutto nell'ambito enologico.



MINISTERO DELLA SALUTE

CONTROLLI NELL'AMBITO DELLA SICUREZZA SANITARIA

di cui fa parte anche il Comando Carabinieri per la tutela della Salute e i nuclei antisofisticazione e sanità (NAS), mediante azioni di controllo ufficiale, prevenzione e repressione sulla qualità igienico sanitaria degli alimenti e dei mangimi tutela la salute del consumatore.

Il sistema RASFF permette la sorveglianza delle introduzioni dai Paesi non Europei di alimenti che non sottostanno alla legislazione in vigore nell'Unione Europea. Per esempio la non corretta denominazione di pesce fresco in prodotto trattato con solfiti o monossido di carbonio, per aumentarne la vita commerciale, pratica non ammessa in Italia.

Le segnalazioni più frequenti fanno riferimento alla presenza di contaminanti microbiologici (elevate cariche di germi o presenza di patogeni quali Salmonella), e di contaminanti chimici cioè residui di fitofarmaci derivanti dai trattamenti in agricoltura, dalla presenza di micotossine (sostanze prodotte da funghi presenti soprattutto in alcuni mangimi, nella frutta secca, nel caffè) e da residui provenienti dai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (importanti contaminazioni da attrezzature di cucina importate illegalmente).

Ancora numerose risultano le notifiche riguardanti la presenza di sostanze allergeniche non dichiarate in etichetta, anche se si assiste ad una diminuzione rispetto ai due anni precedenti. Tuttavia a dicembre 2014 entrerà in vigore il regolamento comunitario Reg. (UE) 1169/2011 che prevede nuove norme in materia di etichettatura, tra cui l'obbligo di indicare in etichetta la presenza di eventuali allergeni (per esempio tracce di noccioline, di glutine, di lattosio, ecc.)

In riferimento alla dichiarazione di origine, sono risultati irregolari ben 97 prodotti nazionali. ecc. In riferimento alla dichiarazione di origine, sono risultati irregolari ben 97 prodotti nazionali

GLI O
DI CON
IN IT

REGIONI E PROVINCE AUTONOME

SICUREZZA SANITARIA: CONTROLLI DI TIPO QUALITATIVO-MERCEOLOGICO

Le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, traducono gli obbiettivi e i compiti del Ministero della Salute operando attraverso i servizi del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali e dell'Agenda Provinciale per la protezione dell'ambiente, mediante attività di ispezioni in campo e analisi di laboratorio.



CHI DEVE FARE LE SEGNALAZIONI?

Le segnalazioni possono derivare dall'attività del controllo ufficiale nazionale, dal controllo degli altri Stati Membri sui nostri prodotti esportati oppure dall'attività di autocontrollo delle aziende alimentari stesse. Anche il cittadino deve farsi parte attiva nel segnalare situazioni non conformi, sia legate al proprio stato di salute legato al consumo di alimenti, sia legate ad eventuali alterazioni del prodotto acquistato (qualità, etichettatura, stato di conservazione, integrità della confezione...).

I dati riportati nel presente contributo sono stati ricavati dai riepiloghi del Ministero della Salute, dal report 2013 sull'attività dei posti di ispezione frontiera e uffici veterinari per gli adempimenti comunitari, dal riepilogo dell'attività dell'Ispettorato Centrale Qualità e Repressioni Frodi (ICQRF) del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, dal riepilogo dell'attività del nucleo antisofisticazioni del Comando dei Carabinieri, oltre che dalle analisi specifiche pubblicate sul portale della Coldiretti, dal Sole24 ore e da altre fonti autorevoli.

I prodotti alimentari più colpiti dalle frodi sono farine, pane e pasta, a seguire le carni, il latte e i derivati, i vini e gli alcolici. In questo quadro va inoltre ricordato che ben il 31% del valore dei sequestri ha interessato la ristorazione e la chiusura dei locali. Il settore zootecnico è sempre sotto i riflettori. L'ultimo in ordine di tempo è stato lo "horsegate" lo scandalo della carne di cavallo presente in preparazioni a base di carne di manzo (ragù alla bolognese, tortellini, carne macinata,..). Episodio che ha coinvolto piccole aziende nazionali e grandi multinazionali con prodotti sequestrati in molti paesi dell'Unione europea. Tale evento, che di per sé non riguardava un problema di ordine sanitario, ha messo in evidenza le difficoltà nel garantire le registrazioni legate alla provenienza degli ingredienti. Quanto esposto vuole evidenziare quante risorse stanno dietro il termine di controllo ufficiale. Non è semplicemente un termine didascalico, ma riassume una organizzazione basata su sistemi riconosciuti in ambito Internazionale, che contribuisce alla tutela della salute dell'individuo e della collettività secondo quanto stabilito dalla Costituzione.

ATTIVITÀ DI CONTROLLO

SERVIZI DI IGENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

SERVIZI VETERINARI

AGENZIA PROVINCIALE PROTEZIONE AMBIENTE

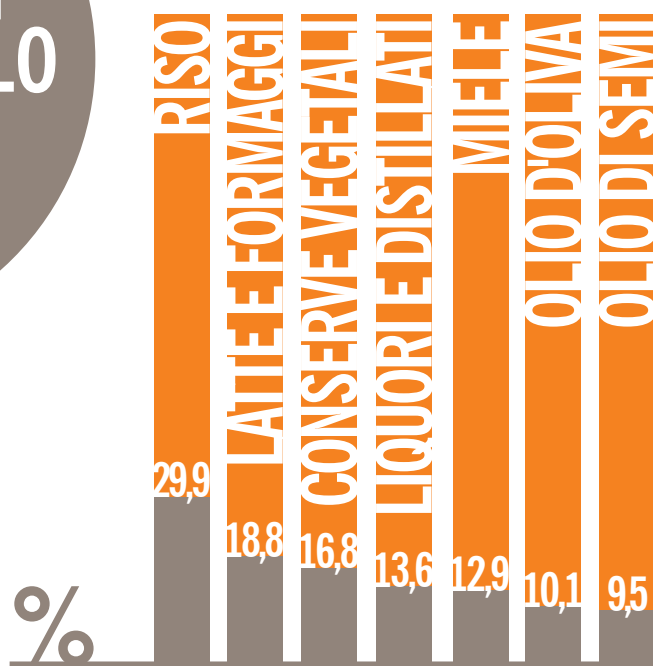
ATTIVITÀ DI LABORATORIO

LABORATORIO DI SANITÀ PUBBLICA

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE

LABORATORIO DELL'AGENZIA APPA

LA TOP TEN DELLE FRODI ALIMENTARI



PER APPROFONDIRE

<http://www.salute.gov.it>

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/394>

http://www.carabinieri.it/Internet/Cittadino/Informazioni/Tutela/Salute/01_NAS.htm

<http://www.ilsole24ore.com>

<http://www.ilfattoalimentare.it>

ORGANI
TROLLO
ALIA



TRENTINO 1914 • 2014
**QUI LA PACE È UNA STORIA
DA RACCONTARE.**

Foto Paolo Aldi



Una storia che la Campana di Rovereto, creata fondendo i cannoni della Grande Guerra, racconta ogni sera con cento rintocchi. Con il suo suono, con il Sentiero della Pace che dallo Stelvio alla Marmolada ripercorre la linea del fronte, con i forti austroungarici e italiani resi visitabili, il Trentino è uno straordinario Parco della Memoria che ricorda nel 2014 il Centenario del primo conflitto mondiale. E invita a non dimenticare per costruire cultura di pace. Cerca luoghi, testimonianze e iniziative su www.trentinograndeguerra.it


esperienze vere