



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

mar. / apr. 2014 | nr. 2 anno LIX Periodico di agricoltura, ambiente, tecnica e turismo rurale

BIRRE di MONTAGNA



S O M M A R I O



PRIMO PIANO

p. 4

IL TRENTINO DI LIDIA BASTIANICH

di Lucia Facchinelli



ATTUALITÀ

**SEMINARE IL FUTURO,
COLTIVARE IL PRESENTE** p. 6
Il congresso di Slow Food a Riva del Garda

EFFETTI SPECIALI p. 8
I 140 anni della Fondazione Edmund Mach

**ALLUVIONI, 130 ANNI
DI PREVENZIONE** p. 10

TROTA E SALMERINO p. 14
Le nuove IGP del trentino

FIRMATO PROVINCIA

p. 16



terratrentina

NUM. 02 | MARZO - APRILE 2014 | ANNO LIX



"Per interpretare le sfide che ci attendono abbiamo bisogno di persone preparate e che sentano il senso di appartenenza al territorio. Tradizione, potenzialità ambientali ed enogastronomiche, accanto a un senso di identità e specificità, devono essere il nostro valore aggiunto"



Ugo Rossi - *Presidente Provincia Autonoma di Trento*

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

In copertina
Foto di Romano Magrone

GRAFICA
Pluris Consulting
A.d Erica Demattè

STAMPA
Publirstampa Arti Grafiche

TERRA TRENTINA

Direttore responsabile
Giampaolo 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; Edoardo Arnoldi;
Angela Menguzzato; Silvia Ceschini;
Giuliano Dorigatti;**

COMITATO DI DIREZIONE

Romano Masè
Dipartimento Territorio, agricoltura,
ambiente e foreste - PAT

Sergio Bettotti
Dipartimento Cultura, turismo,
promozione e sport - PAT

Paolo Manfrini
Trentino Sviluppo SpA - Divisione
Turismo e promozione

Alberto Giacomoni
Agenzia provinciale per i pagamenti

Mauro Fezzi
Fondazione Edmund Mach

HANNO COLLABORATO:

**Federico Bigaran; Mario Chemolli;
Elena Chincarini; Diego Coller;**

**Isabella Endrizzi; Lucia Facchinelli;
Iris Fontanari; Sergio Ferrari;**

**Flavia Gasperi; Giovanni Giovannini;
Rosaria Lucchini; Lorenzo Malpaga**

**Massimo Manfrini; Renato Martinelli;
Giuseppe Michelin; Walter Nicoletti**

**Giancarlo Orsingher; Marco Romano
Silvia Vernaccini; Giuseppe Visintainer;**

Martina Valentini.

BIRRE ARTIGIANALI

Sono le "bollicine" del momento, il prodotto trentino dell'anno. Le birre artigianali trentine, new entry tra le produzioni tipiche, si sono ufficialmente presentate al pubblico al primo Festival Cerevisia di Fondo e alla kermesse "Birre in mostra" a Levico, mostrando la vitalità di un settore emergente che guarda alla tradizione e alla territorialità con passione e innovazione. Ecco chi sono i giovani mastri birrai che, con le loro "birre di montagna", stanno facendo rinascere nelle valli, dopo 70 anni di oblio, la tradizione dei birrifici trentini di fine '800-inizi del '900.



17

MARKETING E TURISMO

CHIARI DI LUNA

p. 36

Malghe, castelli, trekking e concerti: tutte le albe dell'estate trentina

TECNICA, RICERCA, SPERIMENTAZIONE

TICCHIOLATURA, PRONTI A FRONTEGGIARLA

p. 40

A CAVEDINE IL CAMPO CATALOGO DELLE MIGLIORI CASTAGNE ITALIANE

p. 42

IL VINO CONSERVATO IN CASA "INVECCHIA" 4 VOLTE PRIMA

p. 44

MELE RESISTENTI... ALL'ASSAGGIO

p. 45

TECNICA FLASH

p. 48

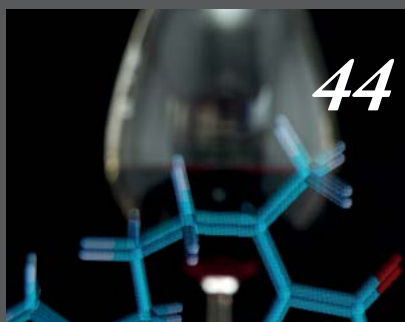
LEGISLAZIONE

p. 50 NUOVI CAPITOLATI PER LA VENDITA DI LEGNAME

p. 52 IMPIANTI VIGNETI, SCATTA L'OBBLIGO DELL'AUTORIZZAZIONE



40



44

RUBRICHE

p. 54 A COME
Agricoltura
Alimentazione
Ambiente

p. 58 NOTIZIE FEM

p. 59 UE INFORMA

p. 60 IN BREVE

p. 62 ENONEWS

p. 63 ANIMALIA

p. 64 AGENDA

p. 64 PRODOTTI



72

ALTRI TEMPI p. 65

SCAFFALE p. 66

NELL'ORTO p. 68

I segreti del seminatore

AROMATICHE p. 70

Cipollina

RICETTE CONTADINE p. 72

Il tarassaco

CIBO E SALUTE p. 74

Il cibo che salverà il pianeta



74



L'INTERVISTA / Il Trentino di Lidia Bastianich

"PRODOTTI STRAORDINARI, MA IMPARATE A FARE RETE"

di: Lucia Facchinelli

Per le realtà territoriali è fondamentale trovare nuovi canali e formule organizzate per imporsi sul mercato, andando oltre il piccolo campanilismo locale.

I vostri ristoranti e i loro cuochi sono stati capaci di vere prodezze nel corso degli ultimi anni, elaborando una cucina nata povera in piatti sofisticati e ricercati dai palati più raffinati.



CHICAGO – Negli Stati Uniti è ambasciatrice italiana del mangiare bene e dei prodotti enogastronomici made in Italy. In Italia è nota al grande pubblico per essere la mamma del temutissimo chef Joe Bastianich, severo giudice a MasterChef, e a sua volta, giudice della prima edizione della fortunata trasmissione televisiva Junior MasterChef, dedicata ai piccoli cuochi nostrani.

Una donna simpaticissima, forte e appassionata, che ha saputo far innamorare gli americani della cucina italiana (anche di quella trentina), diventata testimonial non solo culinaria ma anche dell'agricoltura italiana.

Terra Trentina l'ha incontrata recentemente a Chicago, presso il ristorante

Eataly, il secondo (dopo New York ndr) megastore di prodotti enogastronomici italiani aperti nel continente americano. Lidia Bastianich ci ha raccontato della sua amicizia con il Trentino, che esprime ovviamente in cucina.

L'instancabile sessantasettenne vive sin da piccola a New York, da dove dirige con la figlia Tanya e il figlio Joe il suo impero economico che comprende diversi famosi ristoranti, i megastore Eataly in partnership con Oscar Farinetti attraverso il quale vende i suoi prodotti alimentari con il marchio "Lidia's Pastas and Sauces".

Non solo: Lidia è anche un'affermata scrittrice, con al suo attivo una dozzina di libri già pubblicati e uno in uscita dedicato ai bambini.





Lidia, lei rappresenta negli Stati Uniti la cucina e la cultura italiana da anni. La sua passione per la cucina, le ha permesso di creare un business riuscito: oltre al suo entusiasmo, cosa le è servito per imporsi al grande pubblico?

Senza dubbio la cucina italiana e i benefici della dieta mediterranea è nota nel mondo da molto tempo, seppur con fasi altalenanti, che hanno risentito delle mode. Ma una cosa è certa: la qualità di tutti i prodotti alimentari italiani è andata crescendo e il consumatore medio, quello americano in particolare, ha saputo riconoscere e cogliere questo miglioramento, premiandolo con il gradimento nel mercato. Le materie prime, la loro qualità e la loro provenienza certa, sono fondamentali per ogni chef che crede nel proprio valore e lo considera un biglietto da visita di un territorio.

Lei mantiene rapporti strettissimi con l'Italia: aziende agricole in Friuli e in Toscana, e quest'anno anche la sua presenza al talent show Junior MasterChef. Come vive il nostro Paese dagli States?

Io amo l'Italia e sin dalla loro infanzia, ho sempre portato i miei figli e ora i miei nipoti, affinché imparassero le tradizioni culinarie e non solo di questo paese e delle sue singole Regioni, ciascuna con propria identità. Ho accettato di fare il giudice televisivo per lo stesso motivo: spiace vedere che i ragazzi oggi sono globalizzati anche nel mangiare, dimenticando la grande ricchezza e varietà di cibo e tradizione italiana. Seguo inoltre personalmente l'andamento delle aziende agricole e la produzione enologica. Credo in un'agricoltura sostenibile, capace di garantire prodotti sani, promotori di un territorio.

P u r vivendo lontana, conosco le dinamiche e le problematiche dell'agricoltura italiana sia di pianura che di montagna. Riconosco che in certe zone ci sia ancora molto lavoro da fare, soprattutto rispetto all'internazionalizzazione delle specialità tipiche, che se vogliono contribuire al garantire reddito ai produttori, necessitano assolutamente del mercato globale. Nei miei ristoranti quando propongo dei piatti tipici regionali, cerco di presentare la storia di quel posto, che si deve riconoscere nel piatto.

Anche a questo quindi serve Eataly dove ci sono tutti i prodotti regionali, tra cui quelli trentini?

Certo: l'unione fa la forza e qui le specialità sono divise non solo per tipologia di prodotto, ma connotano una specifica area geografica. I nostri chef fanno corsi di cucina regionale, collaborando con personale italiano altamente qualificato, incontrano gli enologi e i sommelier per

imparare a conoscere le caratteristiche organolettiche del vino, dei formaggi e non solo. È fondamentale essere credibili quando presentiamo un prodotto, riconoscendo che dietro ci sta il lavoro di tanti contadini, che lavorano in zone molto diverse le une dalle altre. Il lavoro dei contadini di montagna dell'arco alpino, è diverso da quello dei contadini padani.

Spesso frequenta il Trentino: qual'è il prodotto che maggiormente apprezza e quello che invece conosce meno?

La vostra terra, che conosco benissimo, è straordinaria in ogni stagione, così come tutti i prodotti che vengono coltivati. In tutti i miei libri di ricette inserisco un piatto tipico trentino, l'orzotto con la mela, il risotto al Teroldego, le crepes al Puzzone di Moena e naturalmente lo strudel di mela. Conosco il sistema organizzato della cooperazione, e condivido quel modo di produrre e trasformare i prodotti. Penso comunque sia fondamentale, soprattutto per le piccole realtà territoriali, riuscire a fare per davvero rete e sinergia, puntando all'esterno, cercando di trovare nuovi canali e formule organizzate per imporsi sul mercato, andando oltre il piccolo campanilismo locale. I consumatori di tutto il mondo, soprattutto i cinesi, stanno scoprendo i benefici di una alimentazione sana e variata, e quindi bisogna esser pronti ad assecondare tale trend. Adoro i formaggi trentini, il Trentingrana e il Puzzone di Moena in particolare, che accompagno anche con il vostro miele di montagna. Per quel che riguarda i vini, qui in America conoscono i vini della cantina sociale di Lavis, il Teroldego Rotaliano, così come le grappe distillate in Trentino, dentro le quali si riconoscono le asperità della morfologia della vostra Regione. Le mele trentine non temono confronto: si riconoscono dal sapore e dalla dolcezza e si prestano ad un'infinità di interpretazioni in cucina, dall'antipasto al dolce. I vostri ristoratori e i loro cuochi sono stati capaci di vere prodezze nel corso degli ultimi anni: hanno saputo trasformare ed elaborare i piatti di una cucina nata povera, in piatti sofisticati e ricercati dai palati più raffinati. **◆◆◆**

SEMINARE IL FUTURO, COLTIVARE IL PRESENTE

Il congresso di Slow Food a Riva del Garda

di: Elena Chincarini

Una tre giorni di dibattiti sulla cultura del cibo e il rispetto del territorio contro una galoppante economia autodistruttiva e con un occhio attento all'Expo 2015 "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", per l'Ottavo Congresso Nazionale dell'Associazione. Ad avviare i lavori, l'intervento del Ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina e il saluto del fondatore Carlo Petrini e del presidente uscente Roberto Burdese. Quasi 800 i soci, raddoppiati negli ultimi 5 anni, in regione. Gaetano Pascale il nuovo presidente

Quasi 800 soci, 7 condotte – Alto Adige, Primiero, Terre del Noce, Trento, Vallagarina Alto Garda, Valle del Chiese e Giudicarie, Valsugana e Lagorai –, 14 presidi e tanta voglia di valorizzare l'agricoltura e le eccellenze del territorio, nel segno di "buono, pulito e giusto". Questi i numeri di Slow Food Trentino Alto Adige, importante costola locale del movimento culturale internazionale nato nel 1986 da una visione di Carlo Petrini. Una realtà importante e in crescita (basti pensare che, come sottolinea il presidente regionale uscente Sergio Valentini, è raddoppiata negli ultimi 5 anni raggiungendo un invidiabile rapporto soci-popolazione di 1 a 1000), permeata ai valori del nostro territorio, da sempre attento al rispetto della terra e alla tutela delle produzioni locali, che però dovrebbe lavorare maggiormente – sempre secondo lo stesso Valentini – verso una riduzione delle monoculture e un aumento della biodiversità.

Ed è stato proprio il Trentino ad ospitare, dal 9 all'11 maggio, per la terza volta il Congresso nazionale, che ha riunito i 771 delegati nazionali nell'incantevole scenario di Riva del Garda. Un appuntamento storico, come già erano stati quelli del 1998 a Rovereto, in cui era stata avviata la strategia di sviluppo dei presidi, e quello del 2002 sempre a Riva, che aveva visto la svolta eco gastronomica e l'enfaticizzazione dei temi legati alla biodiversità e alla promozione dell'educazione del gusto.

Quest'anno si è infatti assistito per la prima volta ad una doppia candidatura alla presidenza, dopo 8 anni di guida affidata a Roberto Burdese dallo stesso fondatore Petrini. Non tanto una "spaccatura" quanto una diversa visione per raggiungere obiettivi comuni, da cui è uscito vincitore Gaetano Pascale con il progetto "Seminiamo il futuro...coltivando il presente", ma che ha visto comunque l'ingresso della candidata avversaria Cinzia Scaffidi nel

comitato esecutivo.

Agronomo campano, Pascale è attivo nell'associazione fin dal 1997 dove ha ricoperto la carica di presidente Slow Food Campania e docente ai Master of Food per i corsi di vino e olio. Accanto a lui, Daniele Buttignol si è riconfermato segretario nazionale, mentre sono entrati a far parte della squadra dirigente Lorenzo Berlendis, lombardo e consigliere nazionale Slow Food, Sonia Chiellini, ex presidente Slow Food Umbria, e Francesca Rocchi, ex presidente Slow Food Lazio. Una svolta epocale, dunque, per un Congresso che ha visto la partecipazione di ospiti illustri, tra cui il ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina che, dopo aver riconosciuto il valore di una realtà come Slow Food e il grande impegno delle persone che ne fanno parte lavorando quotidianamente con passione e dedizione, ha condiviso il pensiero dell'associazione sulle risorse PAC

CINQUE INCONTRI A CURA DELL'ASSOCIAZIONE BALDENSIS A LEZIONE DI GASTRONOMIA ALPINA

Il congresso di Riva del Garda ha avuto inizio con un convegno dedicato all'agricoltura di montagna. Tra i vari interventi merita evidenza quello di Angelo Giovannazzi, animatore e presidente dell'associazione Baldensis-Comunità del cibo Slow Food di Brentonico, che ha illustrato il programma e i contenuti di una iniziativa in corso a Rovereto intitolata "Lezioni di gastronomia alpina". Si tratta di cinque incontri formativi dedicati ad altrettanti prodotti biologici e/o naturali che crescono o sono coltivati all'interno del Parco del monte Baldo. Gli incontri hanno tre protagonisti: docenti, discendenti e prodotti. I docenti hanno una preparazione professionale diversa, ma interconnessa e complementare. I discendenti partecipano in qualità di rappresentanti designati da enti e/o associazioni di sostegno.

I prodotti scelti sono: olio Casaliva, zafferano Baldensis, erbe aromatiche del Baldo, piccoli frutti di monte, erbe aromatiche di monte. Gli incontri si svolgono di pomeriggio dalle ore 15 alle 19. La scaletta didattica presenta sei momenti interattivi: scheda polivalente del prodotto e ricetta; valutazione sapori ed aromi di abbinamenti; presentazione e test aromi e sapori prima dell'assaggio; presentazione ed esecuzione culinaria della ricetta; degustazione; test sensoriale per sapori e aromi dopo l'assaggio, confronto e conclusioni. Si tratta, ha detto Giovannazzi, di una iniziativa sperimentale. Gli incontri rappresentano infatti la prova di funzionamento di un metodo che, dopo eventuali aggiustamenti, potrebbe costituire la base di una vera e propria Scuola Superiore di Gastronomia Alpina.

PRESIDI SLOW FOOD TRENINO-ALTO ADIGE

Botiro (burro) di Primiero di Malga, il Broccolo di Torbole, il Casolét (formaggio) della Val di Sole, Rabbi e Pejo, le Ciughe (salume di maiale e rape) del Banale, il Formaggio del Lagorai, il Graukäse (formaggio grigio a coagulazione acida, che non prevede l'utilizzo del caglio) della Valle Aurina, la Luganega trentina, la Morandela (salume) della Val di Non, la

Pecora Villnösser Brillenschafft (pecora con gli occhiali) della Val di Funes, il Puzzone (formaggio) di Moena, la Razza Bovina Grigio Alpina, l'Ur-Paarl (pane di segale) della Val Venosta, il Vezzena (formaggio) e il Vino Santo Trentino della Valle dei Laghi: questi i 14 presidi Slow Food della nostra regione, nati - come gli altri 218 italiani e 180 nel resto del mondo - per recu-

perare e salvaguardare piccole produzioni di eccellenza gastronomiche minacciate dall'agricoltura industriale, dal degrado ambientale, dall'omologazione.

Per maggiori informazioni e per diventare soci/volontari:

www.slowfood.it e
www.slowfoodtrentinoaltoadige.it

2014-2020 (destinate agli agricoltori che si impegnano a rispettare i nuovi vincoli ambientali a tutela del paesaggio e del benessere animale e a finanziare la politica di sviluppo rurale) sottolineando la necessità

che non siano accessibili ai soggetti che non hanno attività direttamente correlate all'agricoltura. Il ministro ha poi

giunto che il Governo lavorerà per invertire i trend attuali, che vedono un numero sproporzionato di over 60 impegnati in agricoltura e un numero molto ristretto di giovani.

Significativo l'intervento del fondatore Carlo Petrini, che ha voluto condividere con l'assemblea un importante messaggio di appoggio inviatogli dal Papa il primo ottobre scorso, in cui veniva sottolineato che "coltivare e custodire il Creato" rappresenta la politica più alta e più nobile che tutti dobbiamo perseguire.

Petrini, come anche il presidente uscente Roberto Burdese, ha inoltre dedicato spazio all'Expo 2015 "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", che metterà sotto i riflettori i temi da sempre cardine dell'associazione della chiocciola e del progetto "Terra Madre": dalla lotta alla malnutrizione alla tutela dell'ambiente, dall'agricoltura sostenibile al rapporto tra cibo e salute, passando da sprechi ed educazio-

ne alimentare. Secondo entrambi, infatti, l'appuntamento internazionale di Milano non deve essere solo una vetrina di belle parole, ma un'occasione vera di confronto che sia in grado di andare al di là dei sei mesi di durata della manifestazione e contribuisca a gettare le basi per un vero cambiamento.

E per farlo, in Slow Food sono tutti d'accordo: la svolta deve arrivare dal basso, dalla gente, dalla condivisione di un nuovo stile di vita "buono, pulito e giusto", orientato alla solidarietà tra popoli e tra generazioni e al rispetto del benessere animale. Una svolta, insomma che parte da quello che si mette nel piatto, dalle scelte alimentari di ognuno di noi, dalla propensione all'acquisto di prodotti figli di una filiera corta, vicina al km "zero", dall'eliminazione di cibi contraffatti, adulterati, sofisticati o provenienti da situazioni di sfruttamento o ingiustizia.

Il futuro, insomma, è nelle nostre mani. ∞



Il ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina; in alto a sinistra: Carlo Petrini al congresso Slow Food di Riva del Garda

EFFETTI SPECIALI

I 140 anni della Fondazione Edmund Mach

di: Silvia Ceschini

Stand e laboratori presi letteralmente d'assalto, grande partecipazione alle visite guidate, parcheggi da tutto esaurito, maneggio e spazio animali per la gioia dei più piccoli con laboratori creativi, intrattenimenti vari e gastronomia. Grande soddisfazione anche dei vertici dell'ente per la

riuscita dell'evento, alla cui preparazione ha lavorato per diversi mesi una squadra di 450 tra ricercatori, docenti e studenti della Fondazione Mach. Trecento, in particolare, gli alunni che si sono occupati degli allestimenti, dei decori floreali e della distribuzione dei volantini.

Il presidente della Provincia autonoma di Trento ha inaugurato la nuova opera d'arte che completa il Palazzo della Ricerca e del-

la Conoscenza, un vecchio melo di Renetta Canada realizzato in ferro battuto dall'artista Luciano Zanoni e l'arcivescovo, monsignor Luigi Bressan, ha benedetto la sede del Centro Trasferimento Tecnologico.

Al Palazzo della Ricerca e della Conoscenza ricercatori e tecnologi hanno proposto il "Microzoo" con microorganismi e insetti, il "capriolo viaggiatore", "Mela Mangio" con un assaggio di mele nel laboratorio sensoriale, "Quanti habitat sul fondo di un torrente?" alla scoperta del mondo delle acque. E ancora, "Come conserverebbe MacGyver il suo vino?" per illustrare come e quanto il vino in casa invecchia prima che in cantina, "La stanza del polline" proposta dal Centro di monitoraggio aerobiologico, "L'universo che non si vede", "Dal fiore all'ape, dall'ape al fiore": i prodotti dell'alveare incontrano le piante officinali, "Alla scoperta del vino" in Aula Versini, "Biologia e microbiologia sotto la lente".

Al Centro ittico grande interesse, anche da parte dei più piccoli, per trote e carpinioni, mentre i più esperti di vino hanno potuto



Un momento della giornata Porte Aperte 2014 alla Fondazione Mach

Lo spettacolo di mapping 3d, sulle facciate del vecchio monastero (foto di: Giovanni Cavulli)

Hanno chiuso i battenti con un bilancio molto positivo le celebrazioni dei 140 anni della Fondazione Edmund Mach, evento patrocinato dalla Provincia autonoma di Trento e dall'Euregio con l'adesione del Presidente della Repubblica. Sabato 12 aprile la cerimonia inaugurale con le autorità e lo spettacolo mapping 3d al monastero, domenica 13 aprile le porte aperte con sette ore ininterrotte di attività e percorsi guidati che hanno registrato diverse migliaia di visitatori.



approfondire le attività svolte nel laboratorio chimico-enologico e conoscere in distilleria i segreti della grappa. Per quattro ore interrotte, inoltre, la diretta radiofonica di Trentino in Blu coordinata da Piergiorgio Franceschini che ha coinvolto ricercatori, docenti e studenti della Fondazione Mach alla scoperta delle tantissime attività organizzate nei due giorni di festa. Nell'edificio scolastico progetti e attività didattiche hanno fatto da protagonisti negli stand curati dagli studenti, come l'orto sinergico familiare e la serra. Presentata ufficialmente al grande pubblico anche la nuova sala degustazione, che ospita le lezioni di enologia

dei ragazzi del corso per enotecnici. Preso d'assalto anche il tendone della ristorazione curato dall'Unione allievi di San Michele con polenta e specialità trentine, vino e bevande. Spazio anche alle lavorazioni artigianali come scandole, cesti di vimini, filatura della lana.

Sono state proposte la mostra "Terre coltivate" nella sua versione itinerante, "FotoCoop" la cooperazione in uno scatto, la mostra fotografica itinerante "La vite e il paesaggio" promossa dalla sezione trentina dell'Istituto nazionale di urbanistica, la cooperativa Alpes, l'associazione Imperial Wine, una selezione di volumi appa-
t e -

nenti al fondo storico della biblioteca sul tema della flora, un'esposizione di libri editi dalla Fondazione Edmund Mach, l'esposizione "Semi e frutti" unitamente alle foto storiche della Fondazione Mach e in aula magna la presentazione del libro a cura del Museo di San Michele "Le frontiere nascoste della cultura del vino". Molto emozionante, infine, lo spettacolo mapping 3d, una proiezione a carattere storico. www





ALLUVIONI 130 ANNI DI PREVENZIONE

di **Lorenzo Malpaga**
Servizio Bacini Montani

*“L’acqua disfa li monti
e riempie le valli
e vorrebbe ridurre la terra
in perfetta sfericità,
s’ella potesse”.*

Leonardo da Vinci

1882, Trento sommersa dall'acqua

In Trentino la nascita di una vera e propria “cultura della prevenzione” all’interno delle istituzioni pubbliche può essere ricondotta ad una data ben precisa: il 5 giugno 1884.

Circa due anni prima l’intero Tirolo era stato colpito da inondazioni devastanti, così descritte in un memoriale dell’epoca: *“In causa di piogge straordinariamente grandi, accompagnate da violenti temporali e da un persistente libeccio, il territorio sul pendio meridionale delle Alpi, e in modo speciale la parte del Tirolo, che giace a mezzogiorno ed a sud-ovest, venne nei mesi di settembre e di ottobre dell’anno 1882 visitata da inondazioni devastatrici, come in questa provincia non se ne videro mai di più grandi, di più tremende e di più disastrose per i poveri abitanti. Secondo gli ufficiosi rilievi rimasero preda di questa duplice catastrofe 51 persone, più di 300 case abitate, assieme ad un’infinità di case rustiche, di mulini e simili e la rilevata somma dei danni cagionati a strade erariali e private, a opere idrauliche, a beni comunali e privati ascende a 21.000.000 di fiorini”*.

Il Governo austro-ungarico comprese in quel frangente, di fronte ad un’immane catastrofe, come non fosse sufficiente rimediare agli ingenti danni subiti. Risultava indispensabile dotare lo Stato degli strumenti necessari alla prevenzione di analoghi disastri. Quel 5 giugno fu dunque istituita la “Imperial Regia Sezione per le Sistemazioni Montane”, cui venne affidato l’incarico di progettare e realizzare le opere necessarie a smorzare i danni che sarebbero inesorabilmente sopraggiunti per effetto di future alluvioni. ➔

UNA GIORNATA PER RIFLETTERE

Il 22 marzo scorso è stata celebrata l’annuale “Giornata mondiale dell’Acqua”, istituita nel 1992 dall’Organizzazione delle Nazioni Unite nell’intento di sensibilizzare l’opinione pubblica a favore di una gestione delle risorse idriche sempre più accorta. In Trentino l’occasione si è rivelata propizia per riflettere non solo sulle molteplici utilità dell’acqua, ma anche per porre l’accento su un aspetto che l’uomo troppo spesso trascura: questo elemento vitale può divenire fattore di distruzione e morte,

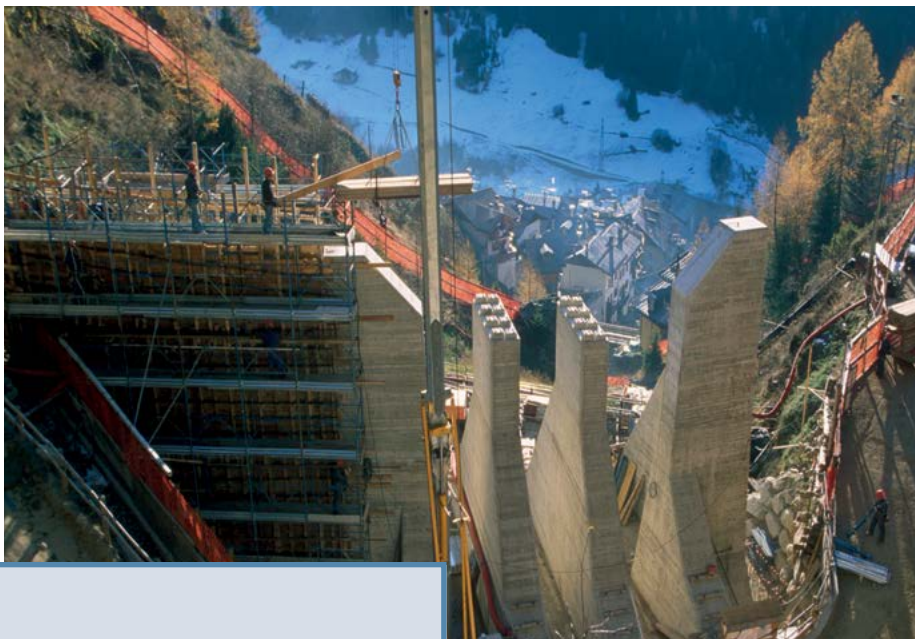


allorquando si manifesta in veste di alluvione.

L’esperienza ultrasecolare maturata nella nostra provincia insegna che dai fenomeni alluvionali ci si può difendere con efficacia, a condizione di operare per quanto possibile con interventi a carattere di prevenzione.

La decisione assunta centotrenta anni fa può apparire ovvia: così non è, se riflettiamo sul fatto che in questa materia le Province di Trento e di Bolzano costituiscono ancora oggi, nel contesto italiano, una virtuosa eccezione. Un contesto desolante, stando a un editoriale firmato da Angelo Panebianco all'indomani dell'alluvione che nel 1994 mise in ginocchio il Piemonte. Nella sua analisi, l'editorialista del Corriere della Sera sottolinea l'assenza in Italia di un serio dibattito politico per porre un freno al dissesto idrogeologico, per rendere meno pesanti, in futuro, i danni delle inondazioni: *"Tutto ciò che i nostri dibattiti pubblici sono in grado di presentarci, si tratti di corruzione politica o di alluvioni, sono litigi sulle responsabilità del passato. Mai, o quasi mai, discussioni e proposte su come affrontare il futuro"*.

Nel 1884 il Governo austro-ungarico seppe dunque adottare una scelta lungimirante, grazie alla quale fu dato inizio, anche in Trentino, alla realizzazione di innumerevoli opere per la difesa del territorio dalle alluvioni. Nonostante le ristrettezze finanziarie, i lavori proseguirono incessanti fino al secondo decennio del nuovo secolo, quando la Grande guerra impose una pausa forzata.



ALLUVIONI E SANTI

Prima dell'alluvione del 1882, gli interventi istituzionali per la difesa del territorio trentino dalle alluvioni erano alquanto sporadici.

Le scarse risorse finanziarie erano destinate esclusivamente alla salvaguardia dei principali nuclei urbani: nel 1537, per preservare Trento dalle piene del Fersina, venne eretta la "Serra di Pontalto"; a Riva del Garda, il tranquillo soggiorno della famiglia reale era garantito da una scalinata di briglie edificate in epoca napoleonica sul torrente Varone.

Nel resto del territorio la popolazione si affidava a rustiche opere di difesa, ma soprattutto ai Santi: primo fra tutti Giovanni Nepomuceno, annegato nel 1393 a Praga nelle acque della Moldava e canonizzato nel 1729. Da quell'anno fiorì anche in Trentino una grande venerazione per il Santo raffigurato in veste talare con bordo a merletti, mantellina di ermellino chiusa sul petto, copricapo a tre punte e Crocifisso spesso ostentato come a voler respingere i flutti alluvionali. Si tratta di un'immagine largamente diffusa nelle edicole sacre dei nostri paesi. Per citarne alcuni: Darzo di Storo, Ala, Baselga di Pinè, Serso di Pergine, Telve in Valsugana, Penia di Moena, Predazzo, Cavalese, Isera, Riva del Garda, San Michele all'Adige, Spormaggiore ed infine Trento, sul fianco della chiesa di San Marco, a protezione dalle piene del rio Saluga.

Cessate le ostilità e ratificato il passaggio del Trentino – Alto Adige all'Italia, lo Stato dispose che la struttura addetta alle sistemazioni idrauliche riprendesse al più presto la propria attività, ritenuta oramai irrinunciabile; tanto che nel 1928 il responsabile del "Servizio Sistemazione Torrenti" Giuseppe Morandi diede alle stampe un aureo libello, nel quale rendicontava le molteplici opere realizzate nelle valli della Venezia Tridentina. *"Molti e molti rivi, che ad ogni più piccola piena sollevano ingrossare e portare rovina e desolazione - così concludeva Morandi - oggi si possono considerare completamente estinti in virtù dell'avvenuta loro sistemazione; per dare tuttavia a questi vantaggi un carattere duraturo e definitivo, è indispensabile che l'opera non cessi a sistemazione compiuta, ma prosegua sotto forma di rigorosa sorveglianza, acciò che non avvenga che lavori di tale importanza e che hanno costato tanto denaro e tanti sacrifici, vengano abbandonati a sé e lasciati rovinare"*. Una conclusione che individua con assoluta chiarezza uno dei compiti fondamentali spettanti alla struttura che



Sopra: briglie ottocentesche in castagno;
a sinistra: briglie austroungariche
e una moderna briglia a Vermiglio

Il secondo aspetto concerne la predisposizione di “Piani di emergenza” per la gestione del rischio residuo, ovvero di quella fetta di rischio che non può essere annullata attraverso la realizzazione di interventi strutturali.

Questa pianificazione presuppone, sulla scorta della “Direttiva Alluvioni” (2007/60/CE), l’attivazione di processi di comunicazione e partecipazione pubblica.

In avvenire dovremo quindi pubblicamente discutere sempre più spesso di alluvioni. L’auspicio è che queste discussioni scaturiscano non tanto dalle conseguenze degli eventi alluvionali avvenuti, quanto dalla necessità di rafforzare nell’opinione pubblica la coscienza del pericolo, ma anche la consapevolezza che dalle alluvioni possiamo efficacemente difenderci. ∞∞∞

IL “SERVIZIO BACINI MONTANI”

Dal 1884 opera in Trentino una struttura pubblica incaricata di realizzare gli interventi necessari a mitigare gli effetti delle alluvioni. Oggi la struttura, incardinata nel Dipartimento Territorio Agricoltura Ambiente Foreste e denominata “Servizio Bacini montani”, si compone di 294 persone, tra cui 211 operai edili chiamati a dare concreta attuazione alle opere per la difesa del territorio dalle alluvioni, ovvero al lungimirante principio di prevenzione reso operativo centotrenta anni orsono.



L’importanza strategica di questo settore è stata recentemente riaffermata nel contesto del bilancio provinciale 2014, seppure in un periodo caratterizzato da severi tagli alla spesa pubblica. Investire in prevenzione significa infatti garantire fondamentali risparmi in occasione di futuri eventi alluvionali e in termini di mancati danni.

prosegue oggi l’attività avviata dalla “Imperial Regia Sezione per le Sistemazioni Montane”: la manutenzione dell’imponente patrimonio d’opere di sistemazione idraulica presente in Trentino.

L’importanza di questa tradizione venne autorevolmente ribadita all’indomani dell’alluvione del 1966, che pure aveva causato gravissimi danni anche in Trentino – Alto Adige. Il presidente del Consiglio Superiore dei Lavori Pubblici, Giovanni Padoan, lodò infatti pubblicamente quella “*regione che al magnifico paesaggio, talora aggraziato, tal’altra selvaggio ma sempre delizia dello spirito, accoppia una gloriosa tradizione di opere intese ad assicurare il buon regime dei torrenti*”.

Non dobbiamo tuttavia illuderci che attraverso le opere di difesa idraulica l’uomo possa imbrigliare del tutto le forze della natura, che spesso si manifestano in modo imprevedibile e con un’intensità che le rende solo in parte controllabili.

La prevenzione dei fenomeni alluvionali deve quindi basarsi non solo sulla realizzazione di interventi “strutturali”, ma su altri due fondamentali aspetti.

Il primo riguarda le scelte urbanistiche, e in particolare la fase di individuazione delle aree destinate ad ospitare nuovi edifici e infrastrutture, salvaguardando le zone caratterizzate da rilevanti pericoli idrogeologici. A tale proposito, uno strumento basilare è rappresentato dalla “Carta della Pericolosità”, che identifica le porzioni del territorio trentino gravate in varia misura da pericoli di alluvione, frana, valanga.

PRINCIPALI OPERE DI SISTEMAZIONE IDRAULICA PRESENTI IN TRENTO AL 31.12.2013

Briglie	n°	17.292
Briglie aperte (filtranti)	n°	296
Cunettoni	m	332.398
Opere spondali	m	454.912
Argini in rilevato	m	87.000

I dati sono comprensivi delle opere censite nel “catasto opere” dell’ex Servizio Sistemazione Montana, in costante fase di integrazione e aggiornamento con i dati dell’ex Servizio Opere Idrauliche e con i lavori di nuova realizzazione. Sono inoltre in corso di acquisizione i dati relativi allo stato di consistenza dei rilevati arginali e delle altre opere idrauliche presenti lungo il tratto trentino del fiume Adige (fino al 1999 competenza statale gestita attraverso il Genio Civile).

TROTA E SALMERINO

Le nuove IGP del Trentino

di: Renato Martinelli

Servizio agricoltura della Provincia autonoma di Trento

di: Diego Coller e Massimo Manfrini

ASTRO Associazione Trotilcoltori Trentini

*Con la pubblicazione dei regolamenti
n. 474/2013 e n. 910/2013
sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea
si è concluso l'iter per il riconoscimento
dell'indicazione geografica protetta (IGP)
per il "Salmerino del Trentino" e le "Trote del Trentino".*

L'elenco dei prodotti agroalimentari riconosciuti si impreziosisce di due eccellenze del settore ittico sempre più apprezzate e richieste dal consumatore. Le domande di riconoscimento erano state presentate nel 2011 da ASTRO, l'Associazione Trotilcoltori Trentini; ora l'IGP può essere utilizzata da tutti i produttori che rispettano il disciplinare approvato e si sottopongono ai controlli dell'Ente di certificazione individuato.

Il riconoscimento delle IGP, oltre a garantire il consumatore sulle caratteristiche/qualità del prodotto e sul suo metodo di ottenimento ed impedire che con lo stesso nome vengano commercializzati prodotti con caratteristiche/qualità o metodi di produzione diversi, può rappresentare un valido strumento di valorizzazione e promozione.

Per raggiungere questi obiettivi l'Associazione Trotilcoltori Trentini sta promuovendo la costituzione del Consorzio di Tutela,

quale strumento tecnico per il controllo, la promozione e l'ampliamento dei mercati sia sul territorio nazionale che internazionale.

Attualmente in provincia di Trento sono presenti circa 70 impianti ittici che si estendono su una superficie complessiva in vasche di oltre 38 ettari con circa 450 addetti. Per valorizzare la qualità della trota trentina, nel 1975 è nata l'Associazione dei Trotilcoltori Trentini inizialmente come Associazione volontaria e successivamente, nel dicembre del 1986, trasformata in associazione dei produttori, cominciando una serie di iniziative per rilanciare la trotilcoltura trentina.

Fra gli interventi più importanti messi in cantiere va ricordato senza dubbio il progetto di commercializzazione delle trote trentine che ha avuto come obiettivo primario la creazione di un marchio di origine e l'adozione di politiche promozionali sia verso il distributore sia verso il con-

La zona di produzione

L'IGP "Trote del Trentino" è attribuita ai pesci salmonidi appartenenti alla sola specie trota iridea (*Oncorhynchus mykiss* Walb.); l'IGP "Salmerino del Trentino" è attribuita ai salmonidi appartenenti alla sola specie salmerino alpino (*Salvelinus alpinus* L.). Per entrambe la zona di produzione comprende l'intero territorio della Provincia autonoma di Trento, nonché il Comune di Bagolino in Provincia di Brescia. Il territorio delimitato racchiude quindi le principali aste fluviali del Trentino e le valli laterali con i relativi affluenti.





sumatore attraverso una maggiore conoscenza del prodotto ed una più efficace politica del prezzo.

Per difendere e promuovere la qualità superiore della trota trentina, nasce nel 1988 la cooperativa ASTRO come stabilimento di lavorazione delle trote e dei salmerini conferiti dai soci. Grazie all'organizzazione del settore ed alla nascita del centro di lavorazione dell'ASTRO la produzione della trota da carne è aumentata notevolmente nel corso degli anni come testimoniano i dati relativi alla produzione lorda vendibile, che ad oggi supera i 24 milioni di euro, acquisendo un ruolo importante nell'ambito dell'economia provinciale.

La trota è presentata sul mercato in numerose varianti per soddisfare i differenti gusti dei consumatori: dai prodotti

freschi tradizionali, quali la trota intera già pulita o il filetto, ai pronti da cuocere, come i filetti di trota impanati e gli hamburger, oppure da consumare direttamente come il carpaccio, i filetti affumicati e marinati, le polpette e il saor, che i consumatori stanno apprezzando sempre di più in quanto prodotti gustosi, di alta qualità e facili da preparare: una nuova e interessante opportunità gastronomica per mangiare sano senza dedicare eccessivo tempo alla cucina.

I mercati di riferimento per la commercializzazione dei prodotti sono principalmente il Nord ed il Centro Italia ed il mercato austriaco, ma nell'ottica di sviluppo del prodotto a marchio IGP, si punterà ad ampliare la nostra presenza nei mercati esteri, principalmente Baviera e Svizzera. **www**

LE CARATTERISTICHE

Le acque

Le qualità peculiari delle trote e salmerini del Trentino derivano soprattutto dalle caratteristiche delle acque in cui vengono allevati che hanno un elevato grado di ossigenazione, una buona componente chimico-fisico-biologica e una bassa temperatura, generalmente inferiore a 10 °C da novembre a marzo. Le acque fredde e povere di nutrienti comportano un accrescimento lento, che se da un lato penalizza l'aspetto quantitativo della produzione, dall'altro esalta le caratteristiche qualitative delle carni quali l'indice di corposità (rapporto fra la lunghezza ed il peso del pesce) ed il contenuto in grassi.

L'alimentazione

La razione alimentare è basata sull'utilizzo di mangimi privi di organismi geneticamente modificati (OGM), opportunamente certificati secondo la normativa vigente e prodotti partendo da materie prime vegetali (cereali, semi oleosi, semi di leguminose, farina di tuberi), da prodotti e sottoprodotti derivanti da pesce e/o crostacei, da farina di alghe marine, da prodotti a base di sangue di non ruminanti.

La salmonatura deve essere ottenuta utilizzando il pigmento carotenoidico astaxantina e/o carotenoidi di origine naturale.

Caratteristiche

All'atto dell'immissione al consumo le trote devono presentare le seguenti caratteristiche: dorso verdastro con una fascia rosea su entrambi i fianchi; ventre biancastro; macchiette scure sparse sul corpo e sulla pinna dorsale e caudale.

La carne è bianca o salmonata; si presenta compatta, tenera, magra, con un contenuto di grassi non superiore al 6%, con un delicato sapore di pesce e con un odore tenue e fragrante d'acqua dolce privo di qualsiasi retrogusto di fango.

Per i salmerini l'aspetto esterno e le caratteristiche della carne variano in questo modo: colorazione grigio-verde o bruna, con dorso e fianchi coperti di macchiette biancastre, gialle o rosee, prive di alone; pinna dorsale e caudale grigia, le altre arancio con margine anteriore bianco. La carne deve presentare un contenuto in grassi totali non superiore al 6%. La carne, bianca o salmonata, si presenta soda, tenera, asciutta e magra, e come per le trote ha un delicato sapore di pesce e odore tenue e fragrante d'acqua dolce.

Il disciplinare on line

Il testo completo dei disciplinari può essere scaricato dal sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

[www.politicheagricole.it/qualità_e_sicurezza/prodotti DOP IGP STG/disciplinari di produzione](http://www.politicheagricole.it/qualità_e_sicurezza/prodotti_DOP_IGP_STG/disciplinari_di_produzione)

CHE COS'È L'IGP?

È la designazione di un prodotto originario di un luogo, una regione o un paese alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolge

per almeno una delle fasi nella zona individuata nel disciplinare.

La vendita

Trote e salmerini devono essere posti in vendita come prodotto fresco intero, eviscerato, filettato e/o affettato. Su ogni confezione o imballo dovrà comparire la dicitura "Indicazione Geografica Protetta" o la sigla IGP, ed il logo che richiama il marchio territoriale del Trentino.



Trote del Trentino I.G.P.

TRENTINO



Il Piano interventi di sistemazione idraulica e forestale

La giunta provinciale ha approvato il 19 maggio scorso il Piano degli interventi 2014-2018 di sistemazione idraulica e forestale. La previsione di investimenti è di 25 milioni di euro, con l'individuazione dei bisogni e degli squilibri e la definizione degli obiettivi. L'esecuzione degli interventi è di competenza del Servizio Bacini montani e riguarda opere sul territorio forestale e montano, dei corsi d'acqua e delle aree protette.

Sotto il profilo procedurale, nella definizione della proposta del Piano degli interventi sono stati coinvolti i Comuni e le Comunità interessati dagli interventi di sistemazione idraulica e forestale, attraverso la trasmissione della proposta di Piano. Per favorire un ampio confronto con gli amministratori locali, il Piano degli interventi è stato discusso sul territorio in occasione di incontri, convocati dall'Assessorato provinciale all'ambiente, nelle giornate dal 14 al 16 aprile scorsi.

A decorrere da quest'anno il Servizio Bacini montani si occuperà anche dell'esecuzione delle opere antincendio boschivo, competenza che prima era in capo al Servizio Foreste e fauna.

Taglio all'Irap per chi sostiene la promozione turistica

Anche per il 2014 le imprese trentine che intendono contribuire volontariamente alla promozione turistica finanziando Apt e Pro Loco potranno contare sulla detrazione dell'Irap nella misura del 50 per cento dell'importo del finanziamento. I finanziamenti che danno diritto all'agevolazione sono quelli erogati a titolo di liberalità o contributo, compresi i contributi dovuti ai soci delle società cooperative, consortili e dei consorzi, nonché le quote annuali delle associazioni ed i finanziamenti erogati a fronte della partecipazione a progetti di marketing territoriale e comunicazione. Il limite minimo di finanziamento, differenziato a seconda dell'appartenenza dei beneficiari, rimane fissato in 1.000 euro per la gestione di funicolari, ski-lift e seggiovie, alberghi e strutture simili, alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni, aree di campeggio, attività dei servizi delle agenzie di viaggio, dei tour operator e servizi di prenotazione e attività connesse, e in 500 euro per tutti gli altri soggetti. La detrazione Irap non può in ogni caso essere superiore allo 0,46 per cento del valore della produzione netta realizzata nel territorio provinciale.

Parco dello Stelvio, avanti verso la norma di attuazione

La Commissione dei 12 ha adottato il 7 maggio scorso a Roma un testo preliminare della norma di attuazione relativa alla delega alle Province di Trento e Bolzano della competenza statale afferente al Parco nazionale dello Stelvio in attesa del completamento della fase istruttoria, finalizzata all'acquisizione dei pareri delle amministrazioni statali competenti, che darà il via al varo della norma definitiva. Soddisfatto per il nuovo passo in avanti compiuto dalla Commissione dei 12 l'assessore all'ambiente Mauro Gilmozzi: "Le autonomie speciali non rinunciano all'esercizio delle loro prerogative, ma vogliono inserirle in un quadro unitario di programmazione ed indirizzo definito dal comitato di coordinamento, tenuto conto degli obiettivi europei di conservazione della natura." Nel comitato di coordinamento, ricorda l'assessore, oltre a Stato e Regioni c'è spazio per Comuni e

mondo ambientalista ed a livello locale sono poi garantite forme di partecipazione importante a tutti i portatori d'interesse a partire dalle ASUC. Nella seduta sono stati affrontati anche gli aspetti connessi alla particolare situazione del personale dipendente dal Consorzio del Parco nazionale dello Stelvio (nella foto l'incontro a Peio dell'assessore al lavoro Alessandro Olivi con gli operai del Parco) nell'intento di fornire idonee soluzioni legate al trasferimento di tali risorse professionali, anche in funzione della loro stabilizzazione. Anche quest'anno la Provincia realizzerà direttamente gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria di sua competenza, avendo assunto a questo scopo, tramite il Servizio Conservazione della natura e Valorizzazione ambientale della Provincia, i 17 operai a tempo determinato con contratto di diritto privato.



Paratubercolosi bovina: nuove direttive all'Azienda sanitaria

La Giunta provinciale ha emanato nuove direttive all'Azienda sanitaria per il controllo della paratubercolosi bovina (malattia di Johne). Le nuove direttive sono finalizzate ad armonizzare le attività di controllo effettuate dai veterinari dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari, e già attivate dagli anni 2012-2013, con quelle previste dall'Accordo tra il Governo, le Regioni e Province autonome sulle "Linee guida per l'adozione dei piani di controllo e certificazione nei confronti della paratubercolosi bovina", nel quale sono definite le qualifiche sanitarie degli allevamenti bovini nei confronti della malattia e le modalità di controllo degli allevamenti. Nel 2013 l'attività svolta in tale settore dall'Azienda sanitaria ha portato al controllo sierologico di 1176 allevamenti bovini, a 1017 dei quali è stato assegnato lo status sanitario "A" (tutti i capi risultati negativi), ed a 159 lo status sanitario "C" (uno o più capi risultati positivi e non allontanati entro 6 settimane dalla notifica).



speciale
BIRRE
artigianali

eventi e manifestazioni

la storia della birra

la birra in trentino

le materie prime

la produzione

tipologie di birra

i mastri birrai

di: Corrado Zanetti

LE ARTIGIANALI DI MONTAGNA

**Festival, mostre e fiere:
lo spumeggiante ritorno delle birre
trentine**

Il Trentino? Terra di orsi, vini e... birre di montagna. Birre artigianali, fatte con cura, "territoriali" e innovative, dall'appeal giovanile ma spumeggianti interpreti (dopo settant'anni di oblio) della tradizione birraia trentina, quella che si sviluppò dalla metà dell'800 fino agli anni '30 del secolo scorso. Birre che nascono in piccoli ma tecnologici birrifici di valle, frutto della passione e della continua ricerca di una nuova generazione di giovani e preparati mastri birrai per nulla spaventati di sperimentare. Gli avventurosi eredi di Baldassarre Maffei, fondatore della omonima fabbrica di birra roveretana (1849), sono oggi una piccola pattuglia di attivi artigiani del gusto che hanno intrapreso con serietà la strada della qualità e della distintività, caratterizzando le proprie "creazioni" con le aromaticità offerte dal territorio.





Le produzioni sono ovviamente limitate, il mercato di riferimento quasi sempre non va oltre la valle, ma si tratta di un “movimento” in crescita. La rinascita, a partire dall’anno 2000, delle fabbriche di birra in Trentino è oggi una realtà promettente che ha mostrato le proprie potenzialità al recente Cerevisia, il primo Festival delle Birre Artigianali del Trentino, ospitato il 16-18 maggio scorsi al Palanaunia di Fondo. Il Festival, frutto di una brillante idea della Pro Loco di Fondo alla quale ha dato il proprio patrocinio la Condotta Slow Food Terre del Noce, ha dato visibilità, per la prima volta, ai birrifici artigianali trentini (9 quelli rappresentati a Cerevisia, ma altri ne stanno nascendo), svelando come anche il Trentino sia stato toccato dal più vasto fenomeno di rinascita ed espansione delle birre artigianali che negli ultimi vent’anni ha messo radici su tutto il territorio nazionale, con più di 600 produttori oggi attivi sparsi lungo la penisola.

Le birre, si sa, sono tutte diverse perchè cambiano le caratteristiche delle materie prime impiegate e diversa è sempre la mano di ogni mastro birraio; nelle produzioni artigianali trentine c’è però, accanto alla ricerca continua della qualità, un tratto comune riconoscibile nella loro “territorialità”, espressa in aromaticità talvolta inedite (olive, mela, spezie alpine, frutta...). Ma c’è chi, tra “fondamentalisti” e sperimentatori insegue obiettivi ambiziosi: la birra biologica, senza glutine e, con la collaborazione dei tecnologi della Fondazione Mach, quella a “metodo classico”.

Per le birre artigianali trentine è insomma un buon momento, come testimonia del resto il proliferare di iniziative ad esse dedicate. Dopo Cerevisia, infatti, saranno Riva del Garda con la fiera Mastro Birraio (31 maggio-2 giugno) e Levico con la seconda edizione di “Birre in mostra” (13-15 giugno) organizzata dal Consorzio Levico Terme a puntare nuovamente i riflettori su un settore produttivo che sta attirando sempre più l’interesse anche del grande pubblico, oltre che della ristorazione, dei pub e delle birrerie. Anche Accademia di Impresa ha dedicato alla birra uno dei propri corsi rivolti ai professionisti della ristorazione.

Un’occasione per confrontarsi con le etichette italiane e straniere le birre artigianali trentine avranno, in particolare, alla manifestazione di Levico, dove i visitatori e i primi turisti attesi per l’inizio estate potranno divertirsi tra laboratori (come si fa la birra in casa?), dimostrazioni, show cooking e incontri informativi. L’estate trentina si annuncia a tutta birra!





.1



.2



.4



.3



.5



I sumeri (.1)

Le prime tracce storiche dell'esistenza della birra risalgono al celebre "monumento blu" dell'epoca sumera (circa 3700 a.C.). Vengono rappresentati attraverso caratteri cuneiformi i doni propiziatori offerti alla dea Nin - Harra: capretti, miele ed appunto birra.

I babilonesi (.2)

Hammourabi, Re di Babilonia (1728-1686 a.C.), era considerato il Re della birra. Nel codice di Hammourabi, composto di ben 360 paragrafi, 3 riguardano la birra.

Gli egizi (.3)

Già dal 3400 a.C. gli egizi conoscevano la birra e la consideravano un dono degli Dei. Birra era sinonimo di vita e le sue virtù curative erano molto note. A scuola prima d'imparare a scrivere e leggere veniva insegnata la fabbricazione della birra.

I galli

I Galli contribuirono al miglioramento delle tecniche di produzione della birra e utilizzarono pietre riscaldate per migliorarne la cottura. Inventarono le botti di legno per ottenere un periodo di conservazione più lungo e per facilitarne il trasporto. Aromatizzarono le loro birre con vari ingredienti per renderle più gradevoli e variegate.

I greci ed i romani (.4)

I greci conobbero la birra attraverso i popoli dell'Asia Minore per via degli scambi commerciali attorno al VII secolo a.C. La consideravano poco virile per il basso contenuto alcolico e la consumavano quasi esclusivamente nei giorni in cui si svolgevano i giochi olimpici, poiché durante i giochi l'uso del vino era proibito. I Romani la apprezzavano soprattutto per le sue proprietà benefiche e curative, altrimenti veniva considerata come la bevanda dei poveri e dei barbari. Fu durante la massima espansione dell'impero che, attraverso gli Egizi, i legionari dell'antica Roma iniziarono a consumare la birra.

Paesi Bassi e Inghilterra

Nel 1420 in Baviera era già conosciuta la tecnica di bassa fermentazione. Il largo consumo, l'utilizzo del luppolo e l'affinazione delle tecniche favorirono l'ampliamento delle dimensioni dei birrifici, la standardizzazione delle botti e lo sviluppo del commercio della birra. Questo tipo di organizzazione prese piede soprattutto in Germania, nei Paesi Bassi e in Inghilterra. Tra il 1700 ed il 1900 vengono affinate le tecniche. I birrifici da poco più che artigianali diventano vere e proprie fabbriche di birra. Nascono le migliori scuole che tutt'oggi insegnano l'arte di produzione della birra.

Germani e celti

Con i "barbari" l'uso della birra si diffuse anche più a nord, nell'Europa continentale, nella Britannia e nell'Irlanda, paesi che ne fecero il simbolo della loro nazione.

Dal medioevo al xx secolo (.5)

Dopo essere scomparsa dalla storia, approssimativamente per cinque secoli, la birra rinacque nell'VIII e IX secolo. Anche se rimase un prodotto artigianale, il primo a portare in questa epoca grandi cambiamenti fu Carlo Magno (771-814).

Secondo sue precise disposizioni, ogni abitante doveva adoperarsi nel curare una parte dell'orzo necessario alla produzione della birra.

Nel medioevo in Baviera esistevano circa 500 birrerie monastiche. I monaci in quell'epoca predicavano alla gente di bere la birra piuttosto che l'acqua, spesso inquinata e portatrice di malattie come tifo e colera. Dal IX secolo si iniziò ad aromatizzare la birra. Fu un processo graduale per la difficoltà di stabilire e dosare la giusta proporzione dei vari ingredienti.

Il luppolo portò un cambio epocale nel XI secolo quando una botanica fiamminga ne scoprì i benefici.

Sono più di 5000 anni che la gente beve la birra. In principio veniva fatta e consumata in famiglia. Con il passare del tempo è diventata una bevanda votiva, poi un importante prodotto di scambio nel baratto. Ha dissetato innumerevoli popoli, affinandosi con il progresso della civiltà. Oggi è un prodotto di grande consumo per ogni età e classe sociale. Affonda le sue radici nel tempo ed è legata alle tradizioni e alle abitudini dei popoli di tutto il mondo. Scavi archeologici e varie ricerche effettuate hanno evidenziato che nelle comunità agricole della Mesopotamia, 5000 anni prima di Cristo si coltivava l'orzo per fare il pane. Dal pane lasciato fermentare nell'acqua, non si sa se per caso o per intuito umano, nacque il "pane liquido" che con il tempo e le conoscenze diverrà la "birra". Dai reperti dell'epoca si deduce che il compito di cuocere il pane e di fare la "birra" era principalmente delle donne. Gli avanzi del pane cotto al forno venivano sbriciolati e ammollati in anfore di acqua dolce, che messe a riposare in ambienti adatti favorivano la fermentazione spontanea e la produzione di un mosto.

L'Italia e la birra (6.)

I primi consumatori di birra in Italia furono gli etruschi, che utilizzavano una bevanda chiamata pevakh, fatta con segale e farro, poi con frumento ed aromi. Snobbata dai Romani, si sviluppò soprattutto a seguito delle successive invasioni dei Barbari, che quando si spostavano ne portavano al seguito grandi provviste. Oltre a portare la loro amata birra, i Barbari trasmisero i procedimenti di produzione. In principio era una bevanda forte, di alta fermentazione, spesso diluita per attenuarne il corpo. Non era amata come il rinomato vino ma poco per volta si introdusse nelle abitudini di molte popolazioni. La prima città a diventare produttrice di birra fu Pavia, capitale longobarda nel V secolo. Anche in Italia la birra era prodotta principalmente all'interno di monasteri, dove venivano create bevande di buona qualità e con buone virtù terapeutiche grazie all'azione delle erbe utilizzate. Il più importante fu il monastero di Montecassino, che abbracciò la cultura delle birre "trappiste" ancora oggi viva in alcuni monasteri dei Paesi Bassi. Nel XVIII secolo nacquero le prime fabbriche di birra, quasi tutte a nord, dove si trovavano più facilmente fonti di acqua ideali e temperature più basse per sopperire alle carenti tecniche per il mantenimento del freddo. Oltretutto vi era l'influsso degli Austriaci, allora maestri nel procedimento di produzione. Tra il 1890 e il 1900 in Italia si contavano oltre 100 birrifici.

Testo tratto da "La Birra, manuale didattico" a cura di Sabrina Smanio



DATE IMPORTANTI

1098/1179

Suor Hildegard von Bingen, celebre botanica di origine fiamminga, dell'Abbazia di Sant-Rupert in Germania, studia le qualità del luppolo per la conservazione della birra. In seguito i mastri birrai della Boemia e poi produzione della birra.

1516

Guglielmo IV conìò l'Editto della purezza, tutt'ora in uso, per proteggere la qualità del mercato birraio tedesco: BIRRA = acqua + malto d'orzo + luppolo + lievito e vietò l'utilizzo di materie prime di scarsa qualità.

1689

Anton van Leuwenhoek, mercante olandese, inventore del microscopio, identifica i primi batteri, tra cui quelli del lievito di birra, ma non è in grado di spiegarne la natura.

1739

Charles Cagniard de la Tour attribuisce la fermentazione ad una cellula di lievito, teoria contestata dagli studiosi dell'epoca.

1740

Anton Dreher e Gabriel Sedlmayr identificano il lievito come l'ingrediente segreto che rende uniche le birre bavaresi.

1789/1799

Durante la rivoluzione Francese, la produzione della birra, ad esclusione di quella dei frati Trappisti, si fermò.

1842

Il lievito, esportato in Boemia, fornisce l'occasione a Plzen di lanciare uno stile che sconvolge il mondo della birra: nasce la Pils.

1883

Emil Hansen della birreria danese Carlsberg, sviluppa una tecnica per isolare un'unica cellula di lievito. Ciò permetterà in seguito ai birrai di esprimersi con un totale controllo sulle birre che producono.

di: Marco Romano

INDUSTRIA E CULTURA DELLA BIRRA IN TRENTINO

La prima fabbrica sorse a Piedicastello nel 1790 per iniziativa di Giacomo Bacca, un medico di Monteveccino che conobbe Cagliostro. Da metà dell'800 al 1930 l'età di maggiore sviluppo, dalla "Baldassarre Maffei" di Rovereto ai birrifici di valle. Dal 2000 la rinascita, dopo settant'anni di oblio, con la comparsa di numerosi birrifici artigianali e microbirrifici nati per distinguersi dalle birre industriali, contrastare l'appiattimento del gusto, scoprire e riscoprire sapori e ingredienti nuovi o dimenticati.





Nella pagina di sinistra:

La fabbrica di birra di Martino Orsinger a Siro. Cartolina pubblicitaria anteriore alla prima guerra mondiale. (Archivio Remo Brunet, Tonadico, in copia presso Sapori saperi: storia e memoria dell'alimentazione a Primiero, Archivio Rete della Storia e della Memoria di Primiero).

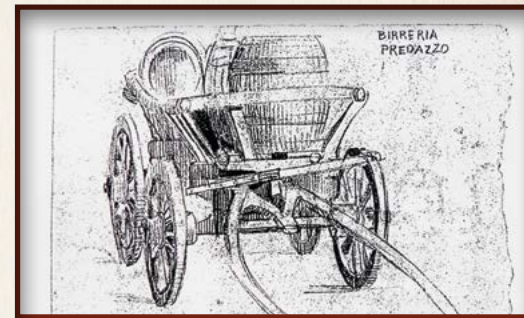
A fianco:

La «Birreria» di Valsereana, in Voci di Primiero. Disegno senza data di E. Bettiga, in Taufer E.

Sotto:

Particolare delle decorazioni sopra le porte di entrata della Fabbrica di Siro, con boccali di birra, spighe di orzo e infiorescenze di luppolo. (Foto di Marco Romano).

Schizzo carro di birra in tempi di guerra di Camillo Bernardi. (Archivio Luciano Sottoriva, Castello Molina di Fiemme).



Per quali motivi in Trentino, da sempre terra vitivinicola, dalla fine del 1700 iniziano a sorgere delle fabbriche di birra? Che ruolo hanno avuto nell'economia e nella cultura della provincia?

La prima traccia che attesta il consumo di birra nel territorio trentino è del 1680. Giunto a Trento, un viaggiatore annotò che «ci fu un trattamento tedesco e birra, grazie al quale si è rinati». L'indizio conferma che l'arrivo della bevanda in Trentino è stato favorito dalla sua posizione geografica, ponte e collegamento storico, economico e culturale tra sud e centro-nord dell'Europa, territori, questi ultimi, dove l'industria della birra aveva radici antiche e solide. A Trento tra il XIII e il XVIII secolo molte decine di immigrati tedeschi avevano costituito diverse corporazioni lavorative e alla metà del '400 in città esistevano quattordici locande gestite da tedeschi. Trento era una città di confine e di transito di uomini e merci lungo la via del Brennero. Nel XVII e XVIII secolo, con i suoi 8-10.000 abitanti era una delle città più popolate delle Alpi. Trento e il Trentino fin dall'antichità sono

stati luoghi di collegamento tra il mondo romano, coltivatore della campagna e sostanzialmente vegetariano e intriso di vino, e quello "barbarico", che prediligeva la selva, la carne, il latte e la cervogia, cioè la birra densa senza luppolo. Birra e vino per secoli sono state perciò bevande intrise di giudizi e pregiudizi, di concetti, valori, simboli e culture.

Il pioniere della fabbricazione della birra in Trentino fu un certo Giacomo Bacca, nato a Montevaccino (Trento), nel 1756 o '59. Medico e massone, girò mezza Europa (Graz, Strasburgo, Parigi, Bruxelles, Amsterdam, Londra e Varsavia). Tornato a Trento, conobbe Cagliostro, avventuriero, massone e presunto guaritore. Dopo aver gestito una taverna per soldati, nel 1790 Bacca aprì una fabbrica di birra a Piedicastello. La fabbrica in seguito cambiò proprietà e produsse birra "tipo Baviera".

La prima birra trentina ha quindi origini internazionali, "viene da fuori". A Graz si produceva birra dal 1478, a Strasburgo dal 1740. Ma la birra nacque in Medio Oriente più o meno 9.000 anni fa. Nelle altre città toccate da Bacca, la bevanda

aveva una storia antica e consolidata, come nel Tirolo. In Val Pusteria, è documentata dal 985.

A Trento verso il 1835 spuntò un'altra fabbrica, in Piazza Fiera. Entrambe lavorarono all'incirca fino al 1848.

L'economia del Trentino allora era essenzialmente agrosilvopastorale (viti, cereali, gelso, tabacco, allevamento del bestiame, selvicoltura). Le attività artigianali, manifatturiere, protoindustriali, e negli anni successivi anche quelle industriali, erano strettamente legate alle risorse primarie del territorio, alla loro trasformazione e commercializzazione.

Sulla scia delle protoindustrie di birra di Trento, Baldassarre Maffei nel 1849 fondò nella sua Rovereto la fabbrica di birra omonima. Diventerà la più importante del Trentino e inciderà nella storia, nell'economia e nel costume della cittadina. Nello stesso periodo a Rovereto nacquero altre due fabbriche: Parolari (poi Eppler) e Glira. La borghesia roveretana frequentò volentieri i grandi ed eleganti locali di miscita delle fabbriche di birra, che ospitavano spettacoli teatrali, concerti e danze.



Anche nelle fabbriche che sorsero in seguito nelle vallate c'erano locali di mescita e giardini. Lì molta gente si radunava per bere della buona birra, soprattutto d'estate e in occasioni di eventi, feste, concerti delle bande locali e sagre. Nel giro di pochi anni la produzione di birra migrò dalle "città" alla montagna, diffondendosi a macchia di leopardo nelle valli con modalità, motivazioni e vicende diverse. Alla fine dell'800 intorno alla birra si era creato un fermento economico e culturale che probabilmente infastidì e preoccupò più di qualcuno, al punto che un certo Michele Gottardi, poeta di Vervò in Val di Non, intorno al 1880 scrisse una sorta di invettiva in rima intitolata *Contro la esorbitante usanza di bere birra nel Trentino, a rilevantissimo danno del valore del graspato, e del vino, che si deve smerciare.*

Alla Maffei (1849-1930) seguirono la Bernardi di Predazzo (1854-1929), diverse fabbriche di Riva del Garda (aperte e chiuse tra il 1857 e i primi del '900), la Moser di Pergine (circa 1876-fine '900?), la Fratelli Pedrotti di Magras in Val di Sole (circa 1876-1914?), la Gaspere Sordo di Castel Tesino (fine '800-1905), la Martino Orsingher di Siror (Primiero, 1890-1927-'29), la fabbrica di Castelfondo-Brez in Alta Val di Non (1910-1937), la Boso&Moranduzzo di Borgo Valsugana (1913-1924-'25). Vissero vicende e fortune diverse. Molte furono premiate in importanti gare o manifestazioni internazionali, tutte furono messe in crisi o subirono danni gravi dalla prima guerra mondiale, solo alcune risorsero.

Questo piccolo ma significativo comparto industriale trentino occupò molti lavoratori, produsse reddito e creò svago, socialità e cultura. La produzione di birra di queste fabbriche non fu mai particolarmente elevata e mirò soprattutto al consumo interno. Solo la fabbrica Maffei di Rovereto si dotò di una propria malteria e di un impianto di produzione in grado di andare incontro anche alle richieste provenienti da fuori regione. A determinare e stimolare la nascita e lo sviluppo delle industrie trentine di birra concorsero cause e motivi diversi, di cui è difficile definire l'ordine di importanza:

- La posizione geografica del Trentino, di cui si è detto sopra.



- Lo sviluppo del turismo nei luoghi di cura e termali, e quello esplorativo, naturalistico e alpinistico, contribuirono a influenzare e mescolare genti, gusti e abitudini.

- La disponibilità, come in altre zone delle Alpi, di acqua e di freddo, elementi indispensabili per produrre e conservare la bevanda.

- Le conseguenze provocate dalle malattie che a metà dell'800 colpirono la vite, il baco da seta e la patata, mettendo in crisi sia il settore agricolo sia le attività artigianali, protoindustriali e industriali collegate. La fabbricazione di birra rappresentò quindi anche il tentativo, più o meno riuscito secondo i casi, di diversificare la produzione in alcune vallate e in alcune zone in cui l'economia ruotava essenzialmente intorno alla vitivinicoltura e all'industria della seta.

- La spinta politica, ideologica e identitaria. Diversi fabbricanti di birra, e soprattutto la fabbrica principale, la Maffei di Rovereto, già alla fine dell'800 vollero fortemente che il Trentino si affrancasse dall'importazione di birra dall'Austria e dalle regioni dell'impero austroungarico.

Sopra:
Maestranze e famigliari nella Fabbrica Maffei.
(Biblioteca Civica "G. Tartarotti" Rovereto).

Carlolina pubblicitaria anteriore alla prima guerra mondiale.
(Collezioni Diego Covi, Romeno; Giuseppe Zambotti, Castelfondo).

A fianco:
Carlolina pubblicitaria della Fabbrica di Birra Maffei di Rovereto. (Archivio Famiglia Maffei, Rovereto).



Per ragioni di spazio è impossibile trattare le vicende delle singole fabbriche, certo è che il sostegno del fascismo alla vitivinicoltura, l'aumento dei dazi di importazione del luppolo e del malto e delle imposte di fabbricazione e consumo della birra, uniti all'espansione della Forst (nata nel 1857), che assorbì diverse unità produttive trentine e altoatesine, soffocarono le industrie trentine, causandone la crisi e poi il tramonto definitivo. In questo processo, un ruolo importante fu giocato anche dalla vicinanza e dalla concorrenza di un'altra fabbrica storica e fortemente radicata nel territorio, la Pedavena (sorta nel 1897 in provincia di Belluno), mentre un altro fattore decisivo fu il rafforzarsi sul mercato delle altre fabbriche storiche italiane, tra cui la Wührer di Brescia (1829), la Peroni di Vigevano, poi romana (1846), la Dreher di Trieste (1865), la Moretti di Udine (1877). Il risultato fu che una dopo l'altra, secondo modalità e circostanze diverse, le fabbriche trentine furono costrette a chiudere. Nel 1930, l'anno della grave crisi economica e finanziaria mondiale,

chiuse i battenti la fabbrica più importante, la Maffei di Rovereto, e il 1930 può essere assunto come la data simbolo che decretò la fine di questo settore dell'economia trentina.

Dalla metà degli anni '30 fino al 2000, in Trentino non è più esistita una fabbrica di birra, mentre in molte valli è continuata la produzione familiare, basata sulla coltivazione dell'orzo e la raccolta del luppolo selvatico, facile da trovare vicino ai paesi o negli orti. Fino a circa gli anni '60 la birra veniva preparata in primavera o alla fine dell'estate per essere consumata durante il lavoro nei campi o, più spesso, durante lo sfalcio dei prati di monte, cioè tra la fine di agosto e la prima metà di settembre.

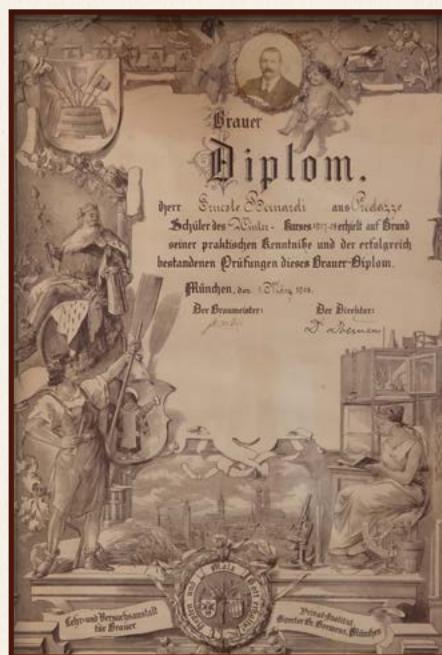
Dopo il successo delle forti industrie nazionali, poi di quelle estere e infine delle multinazionali, le cui birre hanno spesso sapori "facili" e qualche volta piatti e standardizzati, anche in Trentino e in Alto Adige, come in Italia e in varie parti del mondo, da quindici-venti anni è nato e si è sviluppato il complesso e variegato fenomeno dei microbirrifici e dei birrifici artigianali, sulla cui scia si innesta Cerevisia, il primo Festival delle Birre Artigianali del Trentino, organizzato a Fondo. E qua e là, sulla spinta del "genuino", a volte consapevole, altre un po' vaga, è rinata anche la birrificazione familiare.

I birrifici artigianali e i microbirrifici sono nati per contrastare l'appiattimento del gusto, per scoprire e riscoprire sapori e ingredienti nuovi o dimenticati e per distinguersi dalle birre industriali. L'offerta trentina è ampia e originale, ce n'è davvero per tutti i gusti e le occasioni. Alcune parole e concetti chiave del fenomeno sono la ricerca e la creatività, l'attenzione ai prodotti del territorio, la qualità e l'abilità di realizzare birre con aromi, sapori e colori diversi.

In sintesi, è una nuova cultura della birra. Per vivere esperienze gustative che al posto della quantità e della monotonia, abbiano al centro il piacere e la gioia della qualità e della creatività.

Il diploma di mastro birraio rilasciato nel 1908 a Monaco a Ernesto Bernardi, dopo aver superato con successo gli esami e le prove pratiche presso l'Istituto di ricerca e insegnamento per mastri birrai.

Intorno allo stemma in basso: "Che Dio ci conceda sempre il malto e il luppolo" (Archivio Luciano Sottoriva, Castello Molina di Fiemme).



Nota - L'articolo è frutto di un'elaborazione e di una sintesi dei materiali raccolti e dei testi scritti sull'argomento nel corso di una ricerca inedita, realizzata per il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige.

MALTO D'ORZO

L'ingrediente base

È il nome volgare che si dà a tutte le specie coltivate del genere *Hordeum*, famiglia Graminacee: orzo a 2 file di spighette (distico), orzo a 4 file (tetrastico) e orzo a 6 file (esastico).

Una prima classificazione di tipo merceologico si basa sulle differenze nelle cariossidi (grani): in alcune varietà queste sono aderenti alle glumelle, dalle quali non si possono separare con la battitura (varietà a semi vestiti). Altre invece hanno cariossidi che si distaccano facilmente dalle glumelle (varietà a semi nudi).

A seconda poi della stagione di semina, autunno o primavera, si parla di orzi autunnali o vernini o invernenghi e di orzi primaverili o marzuoli o estivi.

Per fornire la materia base della birra (malto), si coltivano soprattutto orzi distici a spiga lunga, perché le due cariossidi crescono con più regolarità e di dimensioni maggiori rispetto agli orzi a 4 o a 6 file. L'orzo da birra si coltiva dopo una sarchiata (patata, mais) mai dopo una leguminosa, perché l'orzo ricco di azoto (prodotto dai batteri simbiotici e lasciato nel terreno per essere assorbito dalla coltivazione successiva) è poco adatto alla fabbricazione della birra.

L'orzo da birra deve possedere determinate caratteristiche organolettiche e fisiche: colore giallo chiaro, forma grossa e uniforme, involucro sottile, odore gradevole. Le cariossidi devono essere ricche di amido e povere di glutine. La germinabilità deve essere elevata (95-96%). Le impurità (semi estranei, cariossidi rotte) non devono superare il 2%. L'orzo è il cereale più usato per la produzione di birra, industriale o artigianale e casalinga, ma non è l'unico.

L'orzo viene coltivato principalmente nelle zone climatiche temperate.

I principali Paesi produttori sono Polonia, Francia, Germania, Repubblica Ceca, Australia.
S.F.



LE MATERIE

La birra nasce dalla combinazione di 4 elementi: acqua, orzo, luppolo, lievito ai quali si aggiunge naturalmente la tecnica usata dalle maestranze che gestiscono il processo produttivo e, nel caso di privati, l'esperienza acquisita tramite tradizione familiare o specifica preparazione professionale. Non a caso le birre più famose del mondo devono la loro originalità proprio al tipo di acqua che è legato alla regione geografica nella quale sono allocati i grandi birrifici.

**L'ACQUA**

L'elemento fondamentale, e più abbondante (circa 90% del prodotto), al tempo stesso parte del prodotto è utilizzato per tutto il procedimento di fabbricazione dall'ammostamento al confezionamento. È stimato che l'utilizzo di acqua sia circa 7 volte il volume della birra prodotta. Vi sono sorgenti di acqua con un apporto più o meno ricco di sali. In passato i birrifici venivano costruiti in funzione di questo fattore.

IL MALTO

Il malto è la cariosside, ossia il chicco di cereale, che ha subito la germinazione e l'asciugatura in modo da risvegliare gli enzimi in esso contenuti. I cereali che vengono più comunemente maltati sono l'orzo, il più utilizzato; il frumento e il sorgo.

IL FRUMENTO

È il secondo tipo di cereale più utilizzato per la produzione di birra. Conferisce un gusto tipico fresco, con un tocco di acidità, che ritroviamo nelle Weissen, nelle Lambic e nelle Bière Blanche. È coltivato in gran parte dell'Europa, in Sud America, Stati Uniti e Canada.

IL SORGO

È anch'esso un cereale ma viene coltivato soprattutto nel continente africano.

Il suo nome significa "grano della Siria". La sua principale caratteristica è quella di essere una pianta molto resistente ad ambienti caldi e siccitosi.



IL LUPPOLO

L'anima della birra

Il luppolo, l'“oro verde della birra”, pianta perenne della famiglia delle cannabaceae, si coltiva in tutti i Paesi europei conosciuti per la fabbricazione industriale di birra e nelle zone medio nordiche dell'Asia e dell'America. Chi attraversa la Germania rimane colpito dalla visione degli impianti specializzati (luppoloti) che raggiungono altezze considerevoli e richiedono sistemi di palatura e legatura molto costosi. Dai fiori femminili si ricava una sostanza detta “luppolina o farina di luppolo” che riveste un ruolo determinante nella produzione della birra, perché la rende più serbevole e le conferisce il caratteristico sapore amaro.

Le varietà di luppolo si distinguono per la qualità e le caratteristiche di questi componenti. Il luppolo conferisce alla birra la nota amara ed è anche un ottimo conservante naturale. Può essere aggiunto al mosto utilizzando il fiore così come si trova in natura, macinato e compresso in piccoli cilindri oppure concentrato in forma gelatinosa. La scelta della varietà di luppolo e della relativa quantità è un elemento fondamentale nella caratterizzazione della birra. Nel corso dell'aromatizzazione i mastri birrai devono procedere con cura per dar vita a delle miscele di luppolo di diverse origini. Chi fa la birra in casa utilizza i fiori femminili delle piante che crescono ai margini dei boschi, lungo le rive dei corsi d'acqua o sulle reti metalliche degli orti fino a 1500 metri di altitudine. Il luppolo è specie dioica, con fiori maschili e femminili portati su piante diverse. I fiori femminili assumono l'aspetto di una piccola pigna (cono) formata da brattee sovrapposte come le tegole di un tetto (scandole). Al loro interno queste sono rivestite da ghiandole che secernono le sostanze costituenti della luppolina. Per la particolare e complessa composizione biochimica della luppolina, le infiorescenze femminili hanno impieghi in molti altri campi: della medicina umana, della farmacologia ufficiale e della tradizione familiare. S.F.

PRIME

Acqua e lievito a parte (tra i produttori artigianali c'è chi si affida a lieviti naturali e non fa uso di lieviti del commercio), le due materie prime di base restano l'orzo e il luppolo. Il primo fornisce la materia prima di partenza (maltosio), il secondo conferisce alla birra l'anima gustativa. In afunzione del tipo di birra che il mastro birraio vuol produrre possono essere aggiunti erbe, frutti, cereali, spezie o grani duri.



IL LIEVITO

Il lievito è un microorganismo unicellulare. Si nutre delle proteine presenti nel mosto e trasforma gli zuccheri (maltosio) in alcool e anidride carbonica. Per ogni mastro birraio la scelta del lievito è determinante poiché è l'elemento che conferisce la propria caratteristica distintiva alla birra. Al termine della fermentazione la quantità di lievito è triplicata e può essere riutilizzato. Per questo il lievito è una materia prima particolare, essendo rinnovabile. La cosiddetta “madre” del ceppo di lievito viene conservata nelle banche del lievito.

GRANI DURI

Mais e riso, ricchi di amido puro, vengono utilizzati per aumentare la quantità di amido nella fabbricazione del mosto, senza aumentare la quantità di proteine. Il loro utilizzo permette di migliorare la stabilità delle birre.

FRUTTA E SPEZIE

Frutta e spezie venivano utilizzati ancora prima della scoperta del luppolo per conferire aromi particolari alle birre. Ancora oggi l'utilizzo di questi aromi (rosmarino, coriandolo, cannella, curaçao, noce moscata o aromi particolari come il miele ed il tabacco) è molto diffuso per creare dei prodotti con sfumature variegata di profumi e colori.

TIPOLOGIE DI BIRRA

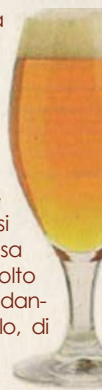
LAGER

Qualsiasi birra a bassa fermentazione ed a lunga maturazione può essere altresì definita Lager. Lager deriva dal stok (magazzino). Era la "birra da magazzino". La maggior parte delle Lager ha un colore giallo paglierino, ma può anche avere un colore più dorato. I suoi aromi possono essere dal più dolce al più amaro. La gradazione alcolica va dai 3° ai 5°. È nata in Germania nella Baviera del 1500. È la birra più prodotta e più consumata in ogni parte del mondo.



PILS

È stata la prima birra chiara a bassa fermentazione ad avere un grande successo e deve il suo nome alla città boema di Pilsen dove è nata nel 1842 utilizzando dei malti più chiari, acqua più dolce ed una maggiore quantità di luppolo. Venivano poi utilizzate le ultime tecniche dello stile Lager bavarese. È il modello a cui si sono ispirate molte birre chiare di bassa fermentazione. Di base le pils sono molto amare, frizzanti, con schiuma abbondante, persistente e profumata di luppolo, di corpo leggero e di color giallo paglierino. Gradazione alcolica: dai 3° ai 5°.



WEISSEN O WEISSBIER

Birre bavaresi di frumento (50-70%) e orzo (50-30%) ad alta fermentazione. Il luppolo utilizzato è invecchiato, l'aroma è straordinario. L'intenso color paglierino è intorbidito dai lieviti in sospensione. Tipologie: Crystallklar (chiara senza lieviti aggiunti) Hefe Weizen, la più diffusa (chiara con lievito) Dunkel Weizen (scura con lievito) Weizen Bock (scura, doppio malto con lievito) Gradazione alcolica: dai 4° agli 8°.

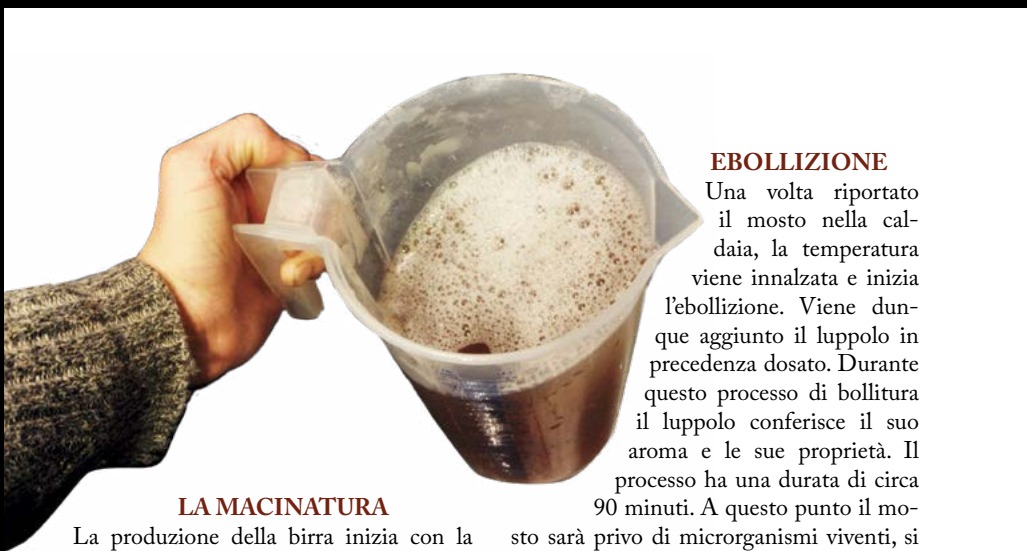


BIERE BLANCHE

Sono birre prodotte con tre cereali: orzo, frumento e avena e aromatizzate con coriandolo e curaçao. Il luppolo serve solo come conservante. L'aroma è intenso fruttato e floreale. Sono birre dissetanti, rinfrescanti, dal colore pallido e opaco ed ad alta fermentazione. Sono chiamate "birre bianche", a causa della schiuma che si genera durante la fermentazione. Gradazione alcolica: dai 4° ai 5°.



IL PROCESSO



LA MACINATURA

La produzione della birra inizia con la macinatura dei cereali che si sono scelti in funzione della ricetta. La quantità di farina destinata a la cotta è detta "versamento".

MISCELAZIONE O AMMOSTAMENTO

Il processo passa alla sala cottura. Qui avviene la miscelazione del malto macinato con l'acqua alla temperatura ideale, per una buona formazione delle proteine necessarie. La miscela viene quindi portata a temperature diverse per trasformare l'amido presente nel chicco, in zuccheri semplici e complessi: tale operazione è detta "saccarificazione".

LA FILTRAZIONE DEL MOSTO

Al termine della saccarificazione, questa miscela viene trasferita nel tino di filtrazione, dove la parte insolubile del mosto, detta "trebbia", viene separata dal mosto. La trebbia è un alimento molto nutriente e ricco di proteine, utilizzato in zootecnia.

EBOLLIZIONE

Una volta riportato il mosto nella caldaia, la temperatura viene innalzata e inizia l'ebollizione. Viene dunque aggiunto il luppolo in precedenza dosato. Durante questo processo di bollitura il luppolo conferisce il suo aroma e le sue proprietà. Il processo ha una durata di circa 90 minuti. A questo punto il mosto sarà privo di microrganismi viventi, si sarà concentrato, colorato ed avrà ben distribuito gli enzimi. Per eliminare i residui di luppolo viene nuovamente effettuata la filtrazione.

RAFFREDDAMENTO

A fine ebollizione il mosto deve essere velocemente raffreddato ad una temperatura tra gli 8 ed i 12 °C, per una birra di bassa fermentazione e tra i 15 ed i 25 °C per una di alta fermentazione. Ciò eviterà al mosto di ossidarsi e permetterà una buona resa delle cellule di lievito.

FERMENTAZIONE

Il mosto raffreddato viene trasferito nel tino di fermentazione dove, ricco di zuccheri e sterilizzato dall'ebollizione, sarà ripopolato della quantità di lievito necessaria. Durante la fermentazione il lievito si nutre degli zuccheri, che trasforma poi in anidride carbonica e alcool. Al termine della fermentazione, quando quasi tutto lo zucchero sarà stato assimilato dal lievito, quella che ora possiamo già chiamare birra resterà in pausa alcuni giorni, durante i quali i lieviti si depositeranno (bassa fermentazione) o saliranno (alta fermentazione) per poi essere estratti.

TIPOLOGIE DI BIRRA

ALE

Le Ale sono una delle principali tipologie di birra ad alta fermentazione. Questa tecnica le conferisce un sapore dolce, dal corpo pieno e fruttato. Gran parte delle Ale contiene erbe o spezie al fine di conferire un aroma amarognolo. Sono molto comuni in Gran Bretagna, Irlanda ma anche in alcune parti di Belgio e Germania. Gradazione alcolica: dai 4° ai 6°.



STOUT E PORTER

Scurissima, e di alta fermentazione, assai amara, e dai forti toni caldi, soprattutto torrefatto e caramello. È la birra più consumata in Irlanda. Ha avuto una grande popolarità, diventando la bevanda nazionale. Gradazione alcolica: dai 4° agli 8°.



BIRRE TRAPPISTE E DI ABBAZIA

Le birre di abbazia sono prodotte esclusivamente con ricette in origine fatte dai monaci. Le Trappiste sono tuttora prodotte artigianalmente dai monaci e, ad oggi, sono riunite in un'associazione che conferisce il proprio marchio solo a chi segue determinate regole. Ne rimangono sette:

- Westmalle, Westvleteren (fiamminghe).
- Achel, Chimay, Orval, Rochefort (vallone).
- La Trappe (l'unica olandese) dal 1999 al 2005 le è stato tolto il marchio "trappiste" a causa di un accordo commerciale non autorizzato. Sia le birre d'Abbazia sia le birre Trappiste sono prodotte con la tecnica dell'alta fermentazione e in versioni chiare, ambrate e scure con varie gradazioni alcoliche.



LAMBIC

È una birra belga con malto d'orzo e di frumento per un minimo del 30%. È a fermentazione spontanea, ovvero tramite lieviti spontanei in cisterne poste nei sottotetti delle birrerie. Questi lieviti sono presenti esclusivamente nella valle della Senna in provincia di Bruxelles (BE). Può essere rifermentata in botti di quercia o rovere. Ha un sapore fresco e piuttosto acido, un colore chiaro opale. Il suo grado alcolico è vicino al 4%. Un tipo di Lambic fermentata 1 anno, miscelata con Lambic invecchiate e rifermentata in bottiglia viene chiamata Geuze. Talvolta alla geuze viene aggiunta della frutta durante la fermentazione. Prende così il nome di framboise se si tratta di lamponi, kriek di ciliegie, pêche di pesche, cassis di ribes neri.



DI PRODUZIONE

MATURAZIONE

Una volta raggiunta la temperatura di 0 °C inizierà la fase di maturazione che varia in funzione della ricetta. Durante la maturazione il gusto della birra si affina e i lieviti rimasti continuano a depositarsi. La fermentazione prosegue arricchendo il prodotto di anidride carbonica. A questa temperatura avviene anche la chiarificazione del prodotto.

LA FILTRAZIONE

Al termine della maturazione la birra è ancora torbida, è dovuto ai lieviti ancora presenti. Sarà dunque effettuata una fine filtrazione che vedrà sgorgare un prodotto limpido e brillante. Abbiamo ora il prodotto finito, pronto per essere consumato.

PASTORIZZAZIONE

Le ricerche di Pasteur hanno dimostrato che nel momento in cui la birra viene portata per 20 minuti alla temperatura di 60 °C, la stabilità biologica viene prolungata. Difatti, questo trattamento fa addormentare le cellule di lievito eventualmente ancora presenti nella birra, malgrado la filtrazione. Esistono oggi metodi diversi per effettuare la pastorizzazione che garantiscono lo stesso risultato in tempi più brevi. In ambito industriale questa tecnica è detta pastorizzazione flasch.

INFUSTAGGIO ED IMBOTTIGLIAMENTO

Queste operazioni nelle industrie moderne sono fortemente meccanizzate e richiedono un'apparecchiatura situata in un dipartimento distinto dalla fabbrica. Il travaso deve essere oggetto di molta cura. La birra filtrata non può perdere la sua anidride carbonica durante il travaso, perciò ogni bottiglia o fusto sarà innanzi tutto messo sotto pressione. La birra non può nemmeno infettarsi, quindi le regole d'igiene saranno molto rigide.

Tutti i fusti e le bottiglie saranno accuratamente sciacquati e lavati prima di versarvi della birra. La birra, travasata in buone condizioni igieniche e con la cura necessaria, presenterà una durata di conservazione sufficiente per essere messa sul mercato. Nelle fabbriche di birra, questo reparto si rivela sempre molto spettacolare, e merita di essere l'oggetto di una visita all'industria.

LA RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA

Un buon numero di birre ad alta fermentazione sono rifermentate in bottiglia. Per fare ciò va aggiunto nella birra, filtrata o no, una determinata quantità di zucchero ed eventualmente un supplemento di lievito. La birra imbottigliata viene successivamente posta per qualche settimana in un locale riscaldato a +/- 25 °C. Lo zucchero aggiunto fermenta dando origine ad alcool e anidride carbonica, mentre il lievito si deposita sul fondo della bottiglia. Questo deposito viene generalmente chiamato "fondo".





Si definiscono "Fondamentalisti della birra". Dalla convinzione che "qualcosa deve cambiare nel modo in cui questa bevanda viene intesa: non più industriale, senza sapore e senza storia, ma artigianale, fatta con cuore e consapevolezza" è nato il Birrificio BioNoc' di Mezzano, messo in piedi da due giovani, Nicola Simion e Fabio Simoni. La missione è chiara: diffondere la cultura della birra attraverso la produzione di diversi stili storici.



I "FONDAMENTALISTI" DI BIONOC'

SEI STILI STORICI E L'INEDITA SINERGIA CON I VINI DI TERRITORIO

Come e quando è nata la vostra passione per la birra?

All'università della birra di Azzate, in Provincia di Varese, dove dopo avere avuto la fortuna di studiare si è pensato di mettere in pratica ciò che si era appreso. E così decidemmo di trasformare il "ristorante Sangrillà" di Fiera di Primiero in "Birroteca Sangrillà", di fatto la prima birroteca del Trentino.

Cosa vi ha spinto ad iniziare un'attività professionale?

Premettendo che noi siamo nati professionali, passare da una birroteca ad un birrificio ha significato seguire un percorso durato anni, fatto di produzioni casalinghe, ricerca scientifica in paesi particolarmente vocati per la produzione di birra: Belgio, Germania, Austria, Inghilterra e Stati Uniti.

Quante e quali birre avete ora in produzione?

Presentiamo 6 tipologie, corrispondenti ad altrettanti stili storici: "Staion" (saison) 5,4 % alc., chiara, fresca, leggera, dissetante ma molto saporita; la "Lipa" (india pale ale) 6 % alc. rossa, secca, amara, molto saporita e persistente; "Nociva" (scotch ale) 4,6 % alc. bruna, fresca, leggera e saporita; "Bon Nadal" (dark strong ale) 7,5 % alc. bruna, dolce, intensa e speziata; "Single Bot" (birra maturata in botte) 6 % alc. ambrata, amabile e molto profumata; infine la "Alta Vienna", l'unica birra di nostra fantasia, 5,8 % alc. ambrata, amabile, cremosa e fruttata.

La distribuzione è solo nei locali o anche tramite distributori di zona, in provincia o anche nel resto d'Italia?

Ovviamente c'è chi produce birra e chi la vende. Per la distribuzione abbiamo scelto una società particolarmente professionale, la "Dolomia Wine", che opera in tutto il Trentino Alto Adige, composta da tre sommelier, che spiegano come conservare e servire ogni singola birra. Per il resto d'Italia stiamo concordando delle collaborazioni con altre realtà altrettanto professionali.

Quale è la birra che vi dà o vi ha dato più soddisfazione?

Ogni birra ha la sua storia e diventa come un figlio. È difficile domandare ad una mamma quale dei suoi bimbi sia quello venuto meglio. Ci vogliono anni di lavoro per portare armonia all'interno di un calice di birra.

Qual è la birra che non avete mai fatto e avreste voluto fare? Perché non l'avete ancora fatta?

Una birra che possa essere la massima rappresentazione della potenza unita all'eleganza. Una birra scura, dolce, amara, forte e maturata qualche anno in barrique dove hanno riposato i pregiati whisky affumicati.

La vostra tipologia di birra preferita?

Beviamo tutte le birre prodotte con grande passione ma normalmente capitiamo sempre su birre luppolate o acide.

Quanto importante è il bicchiere in cui si versa la birra?

Il bicchiere è senza ombra di dubbio fondamentale per esaltare le caratteristiche di ogni singola birra. Sempre più spesso vediamo che si usano bicchieri da vino e questo non è male, l'importante è che degustino birre artigianali ovvero non pastorizzate e non microfiltrate!!!!

Progetti futuri?

Stiamo collaborando con due note aziende vinicole, per produrre birre sempre più legate al territorio.

Sogni nel cassetto, dal punto di vista professionale?

Senza ombra di dubbio diventare uno dei birrifici di riferimento delle birre di montagna a livello, perché no, anche mondiale. Ricordo con piacere la stima che altre realtà hanno dimostrato nei confronti di fonti d'acqua pure, proprio come quelle di montagna. Il nostro motto non a caso è: "Mai più birra da acqua non potabile!"

BioNoc'

Tipologia: Birrificio Artigianale

Indirizzo: Via delle Giare,
38050 Mezzano (TN)

Telefono: 329 6086570

E-mail: info@birrificiobionoc.com

Sito web: www.birrificiobionoc.com

Anno fondazione: 2012



MELCHIORI

L'azienda, situata a Tres, in Valle di Non, conserva una dimensione umana e familiare fortemente legata al territorio e ai valori dei suoi antenati. La storia nasce nel '600 con il patriarca Hieronimus Melchiori, che diede vita ad una Casata che si sarebbe indelebilmente sposata al Trentino e alla lavorazione dei suoi prodotti. Nel 1760 nasce Maria Lucia I, nipote di Hieronimus e più antica esponente della famiglia a portare questo nome, successivamente ereditato da Maria Lucia II nel 1849, quando si muovevano i primi passi nel florido settore della mela. Il 17 Gennaio del 1960 nasce Maria Lucia Melchiori che, nel 1994, avvia con il marito Alberto l'attività nel settore artigianale della trasformazione della mela, nelle sue più variegata interpretazioni. La produzione di birra artigianale (non poteva mancare quella alla mela!) è un'iniziativa recente, a partire dal 2013, ed a cimentarsi con successo nell'antica arte dei mastri birrai è il figlio Matteo Corazzolla.



DALLE MELE ALLA "POM"

UNA NUOVA SFIDA PER LA CASA MELCHIORI

Come e quando è nata la tua passione per la birra?

Non è stato amore a prima vista ma un percorso iniziato qualche anno fa...poi la passione è esplosa ammirando le incredibili sfumature che questo prodotto esprime sia a livello produttivo che a livello di consumo.

Infatti la birra consente al birraio di avere grandi possibilità di sperimentazione trovando nel consumatore sensibilità e attenzione.

Qual è stata la molla iniziale che ti ha spinto verso questo mestiere?

L'attività è di famiglia e produce dal 1994 prodotti derivati dalla mela senza aggiunta di additivi o conservanti mantenendo un processo semplice e artigianale; proseguendo con l'iniziativa dei miei genitori Alberto e Lucia ho cercato di trasportare l'artigianalità e la passione in altri prodotti come la birra e il sidro.

Quali birre avete ora in produzione?

La Bionda Trentina, la primogenita alla quale è poi seguita la Weizen; la Birra Afumicata di Natale è stata proposta per il natale 2013 ed ora imbottigheremo per la prima volta la Pom, una birra alla mela. Stiamo lavorando per produrre anche due birre biologiche: una pale ale e una blanche.

Come avviene la distribuzione? Avete un contatto con i gestori dei locali per dargli informazioni sul modo corretto di conservare e far degustare le vostre birre?

La distribuzione avviene principalmente in Trentino. Certo, sarebbe fantastico avere un contatto diretto con il gestore o il consumatore ma questo non è sempre possibile, qualche serata di degustazione c'è però stata e devo dire che sarebbe questo il modo migliore sia per comunicare che per apprendere.

Quale è la birra che ti dà o ti ha dato più soddisfazione?

La Bionda Trentina indubbiamente ha gettato le fondamenta per tutte le birre che sono nate dopo.

La birra che non hai mai fatto e avresti voluto fare? Perché non l'hai ancora fatta?

Una birra senza glutine 100% malto d'orzo: non ho ancora capito come produrre una birra senza glutine partendo da un cereale che lo contiene...

Birra chiara o birra scura?

Le birre bianche sicuramente sono quelle che io apprezzo molto, magari con un buon sapore di luppolo...

In qualsiasi bicchiere?

Come per il vino la birra deve essere degustata nel modo corretto, ma non dimentichiamoci che una buona birra si fa in birreria, non nel bicchiere o nella bottiglia.



Lucia Melchiori

L.M. di Maria Lucia Melchiori & C. s.n.c.

Indirizzo: Via Santa Barbara, 2
38010 Tres - Valle di Non (TN)

Telefono: (+39) 0463 468125

Fax: (+39) 0463467007

E-mail: info@luciamaria.it



BIRRA DI FIEMME, COME UNA VOLTA!

IL "BIRRIFICIO AGRICOLO" DI STEFANO GILMOZZI

In Valle di Fiemme la tradizione di fare birra non è andata perduta! A rinverdire i fasti di burrifici un tempo famosi quali il birrificio Bernardi di Predazzo e di un altro grande birrificio a Fontane Freddo, poi chiusi molti anni fa, ci sta provando, da una quindicina d'anni, Stefano Gilmozzi, giovane mastro birraio nato in una famiglia di albergatori e che proprio grazie ai clienti tedeschi che frequentavano il suo albergo ha avuto la possibilità di conoscere piccole realtà birraie in Germania che gli hanno permesso di "rubare" il mestiere. Passione e voglia di fare a Stefano non mancano.



Quanti tipi di birra produci?

Cinque tipi, più la Birra di Natale, che produciamo una volta all'anno. La Lupinus è una birra ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia, dal colore ramato intenso; l'ingrediente fondamentale, oltre ai malti d'orzo e ai luppoli, è una varietà di lupino, (della famiglia delle leguminose, in passato utilizzato come sostituto del caffè, ndr) coltivato ad Anterivo, piccola località montana dell' Alto Adige, in territorio della Magnifica Comunità di Fiemme.

La Nösa è nata dalla voglia di trasmettere le tradizioni, il tentativo di ricreare l'aroma ed il gusto dell'antica ricetta utilizzata più di un secolo fa nella birreria di Predazzo. Utilizzando malti tostati similmente a come venivano tostati in passato, lupoli forti come quelli selvatici della Valle di Fiemme e lieviti ad alta fermentazione provenienti da un antico ceppo di lievito, abbiamo ottenuto una birra buona, forte, rustica e nostra.

Ci sono poi la Fleimbier, una chiara con schiuma fine e cremosa; la Larixbier a bassa fermentazione, la Weizenbier e la "birra di Natale", ad alta fermentazione, caratterizzata dal malto di segale e coriandolo, che aggiunti al malto d'orzo e luppolo conferiscono alla birra una morbidezza particolare, oltre che un aroma delicatamente speziato, con note di frutta secca e anice stellato.

Dove vendete le vostre birre?

La distribuzione è per lo più valligiana, tramite dei distributori di zona, e nei locali/alberghi ai quali consegniamo direttamente noi. Ma negli ultimi anni la domanda fuori regione è aumentata, anche grazie ai turisti che esportano e fanno conoscere il nostro prodotto un po' in tutta Italia.

Ai clienti cerco sempre di dare dei consigli, sulle temperature di conservazione e gli abbinamenti gastronomici. E se c'è qualche critica la rendo costruttiva e cerco sempre di migliorare.

La tua birra di maggior soddisfazione?

Sicuramente la Nösa: ho fatto molte ricerche per capire che gusto dovesse avere per sembrare proprio la birra di una volta! E visto gli apprezzamenti credo proprio di esserci riuscito.

La birra che non hai mai fatto?

Quella biologica: noi attualmente ci stiamo coltivando le materie prime, sia l'orzo che il luppolo, per creare un prodotto più sano, e stiamo lavorando per riuscire ad avere un prodotto anche biologico.

La tua preferita?

La Lager, perché beverina, facile da bere, e adatta a tutte le occasioni. La nostra Lager è la Fleimbier, la qualità che produciamo maggiormente.

Perché è importante scegliere il bicchiere giusto per ogni tipo di birra?

Ogni forma è studiata per risaltare le caratteristiche tecniche dei diversi stili di birra. Ogni birra ha bisogno di più o meno d'aria per esaltare i profumi e gli aromi, un po' come il vino, ed ogni bicchiere, avendo la sua apertura e quindi capacità d'aria è più adatto ad una precisa tipologia di birra.

Progetti nel cassetto?

Abbiamo in progetto di creare il nostro birrificio in una nostra struttura, al momento siamo in affitto, vorremmo ricreare un birrificio dal sapore antico, come quelli presenti in passato in valle. Annesso al birrificio vorremmo creare un agriturismo, dove poter offrire i nostri prodotti, in quanto il nostro è un birrificio agricolo. Vorrei anche riuscire a riutilizzare gli scarti della birra, come il malto d'orzo fruttato, per creare energia pulita e riuscire ad autoalimentare il birrificio.

Birra di Fiemme

Tipologia: Birrificio Artigianale

Indirizzo: Via Colonia, 60

38030 Daiano (TN)

Telefono: 0462 479147

E-mail: s.gilmozzi@birradifiemme.it

Sito web: www.birradifiemme.it

Anno fondazione: 1999

Giorno chiusura: domenica

Orari di apertura: 8.00-20.00



Anche nella piccola e isolata Val Rendena, dove le condizioni climatiche non permettono la coltivazione della vite, un tempo era molto diffusa l'arte di fare la birra. Utilizzando materie prime coltivate in loco e lavorate in maniera semplice, si ottenevano birre particolari dal colore scuro e dai sapori decisi, totalmente differenti dalle comunissime birre industriali presenti oggi in commercio. Purtroppo, come successo in gran parte del Trentino, questa tradizione è andata in disuso, portandosi via un bagaglio di conoscenza e sapori unico nel suo genere. Proprio dalla voglia di far riscoprire quest'antica e affascinante tradizione, verso la fine del 2012, nasce a Pinzolo ad opera dei fratelli Paolo e Claudio Collini il Birrificio Val Rendena.



VAL RENDENA, L'ANTICA RICETTA DELLA "BIRRA DA L'ORSO"

I FRATELLI PAOLO E CLAUDIO COLLINI,
UNA PASSIONE EREDITATA DAI NONNI

“La passione per la birra – spiega Paolo Collini – ci è stata trasmessa ancora dai nostri nonni, che usavano produrre la birra in casa per il proprio consumo e quello delle loro famiglie. La voglia di metterci in gioco e l'appoggio di tante persone ci hanno spinto ad avviare l'attività professionale”.

Dal Birrificio Val Rendena escono oggi 4 tipologie di birra, più una speciale solo nel periodo natalizio: Brenta Bräu Helles Tradition: è una birra bionda a bassa fermentazione che segue lo stile delle Hell Bavaresi. Una birra ben bilanciata, molto facile da bere e molto dissetante, perfetta per il periodo estivo; Brenta Bräu Lager Vienna: ambrata a bassa fermentazione ottenuta utilizzando solamente malto d'orzo tipo Vienna, dal colore leggermente più scuro rispetto al malto base, decisa e corposa ma allo stesso tempo delicata grazie al malto Vienna che le conferisce una grande morbidezza; Brenta Bräu Weizenbier: il suo nome deriva dal tedesco. “Weizen” significa infatti frumento, e questa è una birra ottenuta utilizzando proprio malto di frumento e malto d'orzo. Grazie a questi ingredienti il suo gusto è davvero particolare con un retrogusto molto fruttato. Molto rinfrescante, adatta ad essere bevuta soprattutto nelle calde e afose giornate estive; Bira da l'Ors: la ricetta di questa birra deriva da antiche ricette diffuse in Val Rendena. Per realizzarla abbiamo scelto delle materie prime davvero molto ricercate per riproporre in chiave “moderna” quegli antichi profumi e sapori ormai perduti. Il risultato è una birra dal colore fortemente ambrato, molto corposa e saporita. Per rendere l'idea l'abbiamo battezzata “Bira da l'Ors” (ossia “Birra dell'Orso” in dialetto pinzolerico) in quanto ne incarna perfettamente le caratteristiche. È una birra che si presta ad essere bevuta da sola o in accompagnamento a piatti molto saporiti quali la selvaggina.

Qual è la birra che ti dà o ti ha dato più soddisfazione? Quale quella che vorreste fare?

Davvero difficile dare una risposta onesta: in tutta sincerità, avendo tutte le birre da noi prodotte un qualcosa di speciale e unico le consideriamo tutte alla pari. Essendo da poco in attività ci sono varie tipologie di birra che in futuro vorremmo provare a fare.

Ci piacerebbe sperimentare molti tipi di birre differenti, magari utilizzando qualche prodotto trentino per caratterizzarle ancora di più.

La tua tipologia di birra preferita?

In generale le Weizen e le birre a bassa fermentazione di tradizione tedesca, facili da bere e dissetanti ma allo stesso tempo molto appaganti. C'è comunque da dire che, lasciando in disparte i gusti, se una birra è ben fatta è sempre ottima.

Quanto conta il tipo di bicchiere per esaltare le caratteristiche della birra?

Il bicchiere è un elemento molto importante per la degustazione della birra: non a caso vi è una lunga tradizione nei Paesi principi della birra riguardo proprio ai bicchieri più adatti per ogni tipologia di birra. Va comunque detto che il bicchiere non incide sul gusto della birra ma concorre ad esaltarne profumi e aromi che altrimenti potrebbero andare dispersi.

Come intendete proseguire la vostra avventura?

Al momento il nostro obiettivo principale è quello di proseguire il percorso intrapreso cercando di raggiungere standard di qualità sempre più elevati. Comunque il futuro può sempre riservare belle sorprese. Sogni ne abbiamo tanti, ma pensiamo anche che la cosa più importante sia essere soddisfatti di quello che si fa

Val Rendena

Tipologia: Birrificio Artigianale

Indirizzo: Via Pineta, 13 – Giustino
38086 Pinzolo (TN)

Telefono: 0465 503337

Fax: 0465 503337

E-mail: info@birrificiavalrendena.it

Sito web: www.birrificiavalrendena.it

Anno fondazione: 2012



Agraria Riva del Garda ha iniziato a produrre birra artigianale stimolata dalla voglia di fare qualcosa di nuovo dopo un incontro con Monika Sieghart, mastro birraio bavarese del birrificio Carador di Folgaria.



È da un rapporto commerciale tra Carador e Agraria di Riva del Garda che è nata poi la volontà di cimentarsi in questo nuovo settore, sfociando in un confronto di idee e di possibilità per legare anche la produzione di birra, come per tutte le produzioni di Agraria, alla filosofia aziendale, che cerca di dare ai propri prodotti un forte legame con il territorio. In questo caso, Monika e Furio Battellini, responsabile della produzione, pur tenendo le caratteristiche tipiche delle produzioni artigianali, senza pastorizzazione, nè filtraggi e con la tecnica della bassa fermentazione, hanno aromatizzato la birra BrrRiva con le olive gardesane.

“All’inizio hanno fatto diversi tentativi e varie prove – spiega Furio Battellini – per poter uscire comunque con dei prodotti fortemente legati al territorio e siamo quindi arrivati alla realizzazione e produzione di due tipologie. La prima nata, nel giugno 2013, è la BrrRiva-Rossa, caratterizzata da un colore ambrato e da una schiuma fine e persistente, presenta un aroma innovativo ed estroverso, il richiamo alle olive dona una gradevole persistenza amara.

Anche con la grafica dell’etichetta si è voluto evidenziare un altro legame con il territorio del Garda, utilizzando una immagine che richiama “la bella vita”.

Alla seconda nostra creazione, la BrrRiva chiara, si è voluto legare un’altra caratteristica tipica del Garda trentino: freschezza e profumi floreali.

Questa birra è stata realizzata sempre a bassa fermentazione, con infusione di fiori di sambuco e limone e aromatizzata con timo limonato. Il risultato è una birra estremamente piacevole e di facile beva, appunto molto fresca e floreale.

Il legame con il territorio è dunque il filo conduttore delle vostre produzioni: cosa avete in serbo per il futuro?

Sul futuro c’è molto “fermento”. Probabilmente una possibilità sarà quella di rifornirsi di materie prime, malti e luppolo, direttamente da aziende che coltivano in Trentino per legare ulteriormente queste produzioni alle caratteristiche proprie del nostro territorio.

Operate in sinergia anche con altri produttori?

Certo, abbiamo buoni rapporti con alcuni dei birrifici artigianali trentini. Partendo ovviamente da Carador, fino al Birrificio di Fiemme, i cui prodotti sono in vendita presso la “Corte del Tipico”, il punto vendita dell’Agraria nel quale oltre a tutti i prodotti dell’azienda si trova un’ampia selezione trentina.

Le birre artigianali sono in competizione con il mondo del vino?

La birra è un prodotto più semplice, che risulta più facile da consumare; in particolare le birre artigianali hanno delle caratteristiche organolettiche molto piacevoli. Direi dunque che vino e birra non sono due prodotti in competizione tra loro.

Agraria Riva Del Garda Soc.coop

Indirizzo: Via S. Nazzaro, 4
38066 Riva del Garda (TN)

Telefono: 0464 552133

Fax: 0464 560904

E-mail: info@agririva.it

Sito web: http://www.agririva.it/it/corte_tipico/birre.asp





FRAVORT
FRESH BEER



Nascono in Valsugana le birre a marchio Fravort e Valsugana, nomi in omaggio al territorio e al monte omonimo della catena del Lagorai della cui acqua questa birra si abbevera. Prodotte dalla fabbrica trentina Valsugana Birra Srl che oggi, oltre alla prima nata Fravort Fresh Beer, propone altre 8 tipologie birraie, Birra Fravort ha tutte le caratteristiche per oltrepassare il suo ruolo territoriale di origine e conquistare il palato degli italiani.



NATE DALLE LACRIME DEL LAGORAI

FRAVORT E VALSUGANA, LE BIRRE DA "ESPORTAZIONE"

La Valsugana Birra Srl ha sede ad Ospedaletto, ultimo comune del Trentino al confine con il Veneto. È qui che la leggenda narra di re Fravort che, intercedendo con gli dei per le malvagità commesse dai figli, ottenne che fossero rinchiusi nelle viscere del monte invece di essere fulminati. Ed è qui, nel monte Fravort, che le loro lacrime produssero acque "miracolose"; soprattutto dalle lacrime della figlia Ocra, relegata più in basso, sgorgò un'acqua limpida, chiara e leggera. Un'acqua pura e preziosa, ingrediente essenziale di Birra Fravort.

"Inizialmente - racconta il mastro birraio Emanuele Perrella - ho iniziato a gestire il birrificio per necessità, ma dopo un po' è nata la passione per la produzione di birra. Cosa mi ha spinto ad iniziare l'attività professionale? Molto semplicemente la volontà di non far fallire un'azienda.

Quante e quali birre avete ora in produzione ?

Ad oggi qui in Valsugana produciamo 8 birre: una Lager filtrata ed una non filtrata, Bionda del Brenta, Rossa del Brenta, Sinfonia ambre, Sinfonia chiara, Triple e Ambrata.

Qual è il vostro mercato ?

Il 98% della birra prodotta viene venduta fuori dal Trentino, molto tramite distributori. Un ruolo importante lo gioca l'informazione, è importantissima, e quindi chi vende birra artigianale deve conoscere e trasmettere cosa si sta proponendo.

Quale è la birra che ti dà o ti ha dato più soddisfazione ?

La Sinfonia ambre, per i complimenti ricevuti da chi l'ha bevuta.

E quella che non hai mai fatto e avresti voluto fare ?

Una Pils, ci manca qualche attrezzatura per farla al meglio.

Il tuo sogno nel cassetto ?

Aprire un locale di degustazione, comunque continuare con il Birrificio.

Fabbrica Birra Trentina / Valsugana Birra Srl

Tipologia: Birrificio Artigianale

Indirizzo: Via Pradanella, 1/A

38050 Ospedaletto (TN)

Telefono: 0461 770061

E-mail: valsuganabirra@gmail.com

Sito web: www.fravortbeer.com

Anno fondazione: 2008



Interviste a cura di Elisabetta Nardelli

CHIARI DI LUNA

*Malghe, castelli,
trekking e concerti:
tutte le albe
dell'estate trentina*



*L'estate trentina propone tante iniziative
per vivere appieno il territorio della nostra provincia,
conoscendone a 360° luoghi, emozioni e tradizioni.*

I mesi estivi mettono in vetrina tante iniziative per vivere appieno il territorio della nostra provincia, conoscendone a 360° luoghi, emozioni e tradizioni. Un percorso di scoperta (e riscoperta) delle bellezze naturalistiche e culturali delle valli trentine, attraverso la valorizzazione dei tratti caratteristici di queste realtà, dai sapori ai colori dei boschi, dalla genuinità all'autenticità dei prodotti di malga. Protagonista è innanzitutto la montagna. Grazie alle "Albe delle Dolomiti", un significativo appuntamento che il 12 luglio propone musica di alto livello con Dino Saluzzi, Felix Saluzzi, Anja Lechner sul

Col Margherita, in Val di Fassa, alle prime luci dell'alba. Strettamente legato con la montagna e le sue emozioni, c'è l'alpeggio. Un mondo che ci riporta ad un Trentino fatto di autenticità e genuinità attraverso i suoi simboli concreti, quali la malga, le vacche, i pascoli, il territorio, inseriti nel bellissimo scenario delle nostre montagne. Una tradizione che si rinnova nel tempo, che ci ricorda ciò che eravamo, allorché la nostra provincia – solo fino a pochi decenni fa – basava la propria economia essenzialmente sull'agricoltura e la pastorizia di sussistenza e poco più.

A L B E I N M A

Sabato 5 luglio

Malga Stablasolo (Val di Sole)

Info e prenotazioni: Tel. 0463 901280
info@valdisole.net

Malga Stramaiole (Altopiano di Pinè)

Info e prenotazioni: Tel. 0461 557028
info@visitpinecembra.it

Sabato 19 luglio

Malga Ritorto (Madonna di Campiglio)

Info e prenotazioni: Tel. 0465 447501
info@campigliodolomiti.it

Malga Sass (Val di Fiemme)

Info e prenotazioni: Tel. 0462 241111
info@visitfiemme.it

Sabato 26 luglio

Malga Traù (Valle di Ledro)

Info e prenotazioni: Tel. 0464 591222
info@vallediledro.com

Malga Valcoperta di Sotto (Valsugana)

Info e prenotazioni: Tel. 0461 727730
castellotesino@visitvalsugana.it

Val di Non, Malga Pregonhena di Sotto.
(Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A. Foto di: Daniele Lira)

Pagina seguente:
Concerto all'alba sulle dolomiti di Fassa, presso il rifugio Roda di Vaèl
(Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A. Foto di: Walter Cainelli)



Testimonianza di quel periodo sono le 440 malghe ancora attive (dato riferito al 2013), con una superficie riservata a pascolo di circa 40 mila ettari, pari al 5% dell'intero territorio provinciale. In 170 di queste malghe si produce il latte, in grande prevalenza bovino, mentre sono 96 le strutture dove viene trasformato in prodotti caseari e circa una trentina vantano anche una proposta di ristorazione. Dalle malghe trentine arrivano 70 mila quintali di latte all'anno. Una realtà importantissima, soprattutto in chiave di conservazione ambientale del territorio di montagna

Un aspetto sempre più importante legato a queste dinamiche è quello dei risvolti turistici dell'attività dell'alpeggio. L'interesse per le espressioni più autentiche

della vita e della cultura rurale è un trend sempre più marcato nelle dinamiche turistiche degli ultimi anni.

Oggi i nostri ospiti ricercano e sanno apprezzare sempre maggiormente i tratti caratteristici del vivere in montagna. Fra le occasioni di maggiore coinvolgimento c'è "Albe in Malga", una manifestazione che si segnala per l'apprezzamento che ha saputo suscitare nella sua prima edizione dello scorso anno. Per questo, anche per il 2014, Trentino Turismo e Promozione, in collaborazione con le tre Strade del Vino e dei Sapori trentine, Apt e Consorzi turistici, ripropone questa esperienza di vita rurale, grazie alla quale tutti i sabati di luglio e di agosto si potranno vivere per qualche ora i ritmi della malga, calandosi in una realtà a molti sconosciuta, soprattutto per chi vive in un contesto urbano.

Il programma propone una passeggiata alle prime luci dell'alba con una guida alpina o un accompagnatore del territorio, per raggiungere una di queste malghe di primo mattino, in tempo per partecipare alla mungitura e alla caseificazione, attività alle quali possono essere affiancate, a seconda dei casi, la raccolta delle uova o la cura dei cavalli. Dopo il lavoro sarà servita una colazione con i fiocchi, composta da prodotti confezionati in malga, ma anche torte e confetture genuine, uova, salumi e pane casereccio. Nei casi in cui la malga disponga di posti letto l'escursione potrà essere organizzata la sera precedente, in modo da offrire ai partecipanti l'opportunità di dormire in quota trovandosi già sul posto all'indomani. Alcuni di questi appuntamenti propongono anche un'escursione guidata per concludere la mattinata. Sarà così possibile, attraverso la serie di otto date, distribuite sulle malghe delle valli trentine, vivere esperienze vere, attraverso un contatto genuino e diretto con la realtà della malga, i suoi tempi e le sue dinamiche.

È importante ricordare, infine, che è richiesta sempre la prenotazione con almeno un paio di giorni d'anticipo, telefonando alla locale azienda di promozione turistica.

M A L G A : I L P R O G R A M M A

Sabato 2 agosto

Malga Stabolone (Valle del Chiese)
Info e prenotazioni: Tel. 0465 901217
info@visitchiese.it

Malga Vallorsara

(Folgaria)
Info e prenotazioni: Tel. 0464 724100
info@folgariavaroneluserna.it

Sabato 9 agosto

Malga Fossernica di Fuori (Valle del Vanoi)
Info e prenotazioni: Tel. 0439 719041
infovanoi@sanmartino.com

Malga Spora

(Dolomiti di Brenta)
Info e prenotazioni: Tel. 0461 586924
info@visitdolomitiipaganella.it

Sabato 16 agosto

Malga Brigolina (Monte Bondone)
Info e prenotazioni: Tel. 0461 216000
info@discovermontebondone.it

Malga Stabio

(Bleggio Superiore)
Info e prenotazioni: Tel. 0465 702626
info@visitacomano.it

Sabato 23 agosto

Malga Cengledino (Valli Giudicarie)
Info e prenotazioni: Tel. 0465 323090
info@visitgiudicarie.it

Malga di Coredo

(Val di Non)
Info e prenotazioni: Tel. 0463 830133
info@visitvaldinon.it

Sabato 30 agosto

Malga Sasso Piatto (Val di Fassa)
Info e prenotazioni: Tel. 0462 609620
infocampitello@fassa.com

Malga Susine

(Monte Baldo)
Info e prenotazioni: Tel. 0464 395149
brentonico@visitrovereto.it

Per informazioni:

www.visitrentino.it/albeinmalga

IN CAMMINO VERSO LA MUSICA SULLE MONTAGNE DEL TRENINO

XX Edizione 29 giugno - 28 agosto 2014

● **29 giugno**

Dolomiti di Brenta
ore 14 Rifugio Brentei
MARIO BRUNELLO

● **1,2 e 3 luglio**

Dolomiti di Pace

Trekking*

Vallarsa, Pasubio
Gallerie, forti e camminamenti del
Pasubio

MARIO BRUNELLO
SIGNUM SAXOPHONE QUARTET

**iniziativa a numero chiuso e a pagamento*

● **3 luglio**

Dolomiti di Pace

Alpe Pozza, Pasubio
ore 14 Rifugio Vincenzo Lancia

MARIO BRUNELLO
SIGNUM SAXOPHONE QUARTET

● **4 luglio**

Trento, Monte Bondone
ore 14 Viote, Terrazza delle Stelle
MICHELE SERRA, BANDA OSIRIS

● **8 luglio**

Val di Fassa, Dolomiti
ore 14 Val San Nicolò, Jonta
FABRIZIO BOSSO,
LUCIANO BIONDINI

● **10 luglio**

Val di Fassa, Dolomiti
ore 14 Malga Canvere
CRISTIANO DE ANDRÈ

● **12 luglio**

L'Alba delle Dolomiti

Val di Fassa, Dolomiti
ore 6 Col Margherita
ANJA LECHNER, DINO SALUZZI,
FELIX SALUZZI

● **15 luglio**

Piana Rotaliana,
Monte di Mezzocorona
ore 14 Malga Kraun
REGINA CARTER

● **16 luglio**

Val di Fiemme, Lagorai
ore 14 Laghi di Bombasè
DAVE DOUGLAS, ANDY CLAUSEN
CHET DOXAS, JIM DOXAS
Mountainside

● **17, 18, 19 luglio**

Bike Tour*

Dolomiti di Brenta
Tour Dolomiti Brenta Bike
DANIELE DI BONAVENTURA,
CARLO LA MANNA, ELIAS NARDI,
CORRADO BUNGARO
Arteapedali

**iniziativa a numero chiuso e a pagamento*

● **19 luglio**

Terme di Comano,
Dolomiti di Brenta
ore 14 Malga Movlina
DANIELE DI BONAVENTURA
GIANLUCA PETRELLA, CARLO LA
MANNA, ELIAS NARDI,
CORRADO BUNGARO

● **21 luglio**

Val Rendena, Presanella
ore 14 Rifugio Segantini
QUINTETTO TURCHESE,
MARK BALDWIN HARRIS
Dai cieli delle Dolomiti ai mari del
Mediterraneo

● **22 luglio**

Dolomiti di Pace
Primiero, Pale di San Martino
ore 14 Villa Welsperg
YOUSOU N'DOUR

● **27 luglio**

Dolomiti di Pace

Altipiani di Folgaria,
Lavarone, Luserna
ore 14 Forte Dosso delle Somme

PAOLO FRESU,
DANIELE DI BONAVENTURA

● **28, 29, 30 luglio**

Trekking*

Dolomiti di Fassa
Rifugi del Catinaccio
e del Sassolungo

PAOLO FRESU, BEBO FERRA,
QUARTETTO ALBORADA

12

**iniziativa a numero chiuso e a pagamento*

● **30 luglio**

Sassolungo, Dolomiti
ore 14 Rifugio Micheluzzi
PAOLO FRESU, BEBO FERRA,
QUARTETTO ALBORADA

● **4 agosto**

Dolomiti di Brenta
ore 14 Rifugio Tommaso Pedrotti
alla Tosa

MARIO BRUNELLO,
ISABELLE FAUST,
DANUSHA WASKIEWICZ

● **6 agosto**

Dolomiti di Pace

Altopiano di Brentonico, Palsa
ore 14 Monte Vignola
RIVIÈRE NOIRE

con la partecipazione di
KASSÉ MADY DIABATÉ

● **7 agosto**

Dolomiti di Fassa
ore 14 Rifugio Contrin
RED4QUARTET



● **8 agosto**

Dolomiti di Pace

Valle del Chiese, Adamello
ore 14 Forte Corno
HABIB KOITÈ & BAMADA

● **11 agosto**

Val Rendena, Adamello
ore 14 Malga Rosa
GINEVRA DI MARCO

● **12 agosto**

Valli Giudicarie,
Adamello-Presanella
ore 14 Val di Breguzzo, Malga
d'Arnò
I VIRTUOSI ITALIANI,
GIANLUIGI TROVESI

● **13 agosto**

Trento, Monte Bondone
ore 14 Viote, Marocche
MARINA REI, PAOLA TURCI

● **14 agosto**

Val di Non
ore 14 Malga Romeno
PAOLO JANNACCI

● **18 agosto**

Dolomiti di Pace

Val di Sole, Cevedale
ore 14 Forte Zaccarana
GIUSEPPE CEDERNA
**L'Ultima Estate dell'Europa.
Il Sublime e l'Orrore**

● **20 agosto**

Dolomiti di Pace

Altopiano del Tesino, Pieve Tesino
ore 14 Arboreto, Giardino d'Europa
De Gasperi
MAURO PAGANI
**Crêuz de mâ 2014
Il viaggio continua**

● **21 agosto**

Valle di Cembra
ore 14 Rifugio Potzmauer
MARK BALDWIN HARRIS

● **23 agosto**

San Martino di Castrozza, Pale di
San Martino
ore 14 Prati Col
EDMAR CASTANEDA,
GABRIELE MIRABASSI

● **25 agosto**

Val di Fiemme, Alpe di Pampeago
ore 14 Buse de Tresca
QUARTETTO D'ARCHI DI TORINO,
QUARTETTO PROMETEO

● **26 agosto**

Dolomiti di Fassa
ore 14 Rifugio Fuciade
ARISA

● **27 agosto**

Val Rendena, Dolomiti di Brenta
ore 14 Camp Centener
NOEMI

● **28 agosto**

Valsugana, Val di Sella
ore 14 Malga Costa*
URI CAINE
Con la partecipazione di
MARIO BRUNELLO
**iniziativa a pagamento*

TICCHIOLATURA, PRONTI A FRONTEGGIARLA

OLTRE 500 FRUTTICOLTORI
A CLES ALLA 17ESIMA
GIORNATA TECNICA DELLA
FONDAZIONE MACH

di: *Silvia Ceschini*

Più di 500 frutticoltori hanno partecipato alla giornata “**La frutticoltura delle Valli del Noce**” organizzata lo scorso mese di febbraio dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all’Adige. L’appuntamento, giunto alla sua 17esima edizione, si è confermato uno tra i più attesi e partecipati dal mondo frutticolo trentino.

Riflettori puntati sulla ticchiolatura, il patogeno più pericoloso per il melo che l’anno scorso si è manifestato in tutta la sua gravità.

I tecnici di San Michele hanno fornito ai frutticoltori gli elementi per poter mettere a punto una appropriata difesa per il 2014.

Si è parlato anche della situazione scopazzi che per la Val di Non al momento risulta sotto controllo, del modello di frutteto sostenibile, già realtà nelle aziende sperimentali di Maso Part e Maso Maiano, ma anche del Piano di azione nazionale sull’uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, entrato in vigore proprio il 13 febbraio 2014.

Il direttore generale, **Mauro Fezzi**, ha presentato il gruppo di lavoro congiunto Fondazione Mach – mondo produttivo, la cui costituzione è stata approvata dal consiglio di amministrazione. Il gruppo avrà il compito di condividere e concordare le linee dell’assistenza tecnica con riferimento particolare alla difesa delle colture, affinché le strategie messe a punto possano trovare un punto di riferimento continuo ed evitare situazioni critiche come quelle avvenute nell’ultima annata a causa del problema della ticchiolatura.

Vittorio Rossi dell’Università di Piacenza ha parlato di biologia della ticchiolatura e relativi modelli matematici, lasciando spazio poi alla presentazione delle prove sperimentali, in riferimento ai prodotti utilizzati e alla difesa tempestiva. Per quanto riguarda gli agrofarmaci, **Davide Profaiser**, **Graziano Giuliani** e **Gino Angeli** hanno spiegato che la revisione delle sostanze attive impiegabili in difesa sta riducendo la quantità dei prodotti disponibili e imporrà ulteriori limiti nel numero di applicazioni e nelle dosi, illustrando le

potenzialità derivanti da alcuni prodotti, tra cui lo zolfo e i fosfiti di potassio.

Flavia Forno, Romano Maines e Luisa Mattedi hanno illustrato l'esperienza di difesa tempestiva applicata da diversi anni nella frutticoltura biologica, portando all'attenzione quattro importanti precondizioni: la dotazione di un buon bagaglio di conoscenze da parte del frutticoltore ricorrendo anche all'uso oculato dei modelli previsionali, la riduzione dell'inoculo laddove possibile, il contenimento delle infezioni primarie e un corretto uso dei prodotti rameici (preventivi), polisolfuro e zolfi (germinazione) e curativi (bicarbonato di potassio).

Mario Springhetti, Luigi Tolotti, Andrea Branz, Gianluca Giuliani, Roberto Torresani hanno proposto alcune strategie di difesa per il 2014. "È importante ribadire che il risultato della difesa dipende da molti fattori, anche il miglior prodotto fornirà risultati parziali se impiegato in modo non razionale o non arriva in quantità

adeguata in tutte le parti della pianta. Spazio poi al tema dell'efficacia dei trattamenti con l'intervento di **Piergiorgio Ianes, Maurizio Chini, Matteo de Concini, Stefano Bott, Daniel Bondesan, Claudio Rizzi** che dalle molte osservazioni e prove di campo hanno appurato come la distribuzione degli agrofarmaci risulti spesso insufficiente sulle cime, un problema che può essere evitato conoscendo le prestazioni della propria irroratrice e impiegandola correttamente. Ecco, dunque, le indicazioni tecniche per la distribuzione ottimale.

Alberto Dorigoni ha parlato di gestione delle piante come di uno snodo che condiziona tutta l'agrotecnica, mettendo in luce gli aspetti e i vantaggi derivanti dalla forma di allevamento in parete per quanto riguarda la riduzione degli input di manodopera e chimica in frutticoltura. Un frutteto costituito da file strette e basse apre un ventaglio di possibilità tecniche che vanno dalla meccanizzazione del diradamento e del

diserbo, della potatura estiva ed invernale a finestre, fino alle reti polifunzionali e agli atomizzatori a ultra-bassa deriva.

Fabrizio Dolzani ha presentato i risultati del monitoraggio scopazzi, indagine che ha interessato 265 ettari in provincia di Trento di cui 128 nelle valli del Noce, dove la situazione risulta complessivamente buona. Infatti sul portainnesto M 9, che interessa ormai l'87 % degli impianti, la percentuale di piante infette nel 2013 si attesta mediamente allo 0,24 % con un leggero incremento nell'alta valle (0,57 %). Negli impianti su portainnesto medio-debole (M 26), medio (M106) e forte (Franco), che occupano il restante 13 % della superficie, si riscontra una presenza più elevata della malattia con punte del 30 % ed oltre. **Renato Martinelli** della Provincia autonoma di Trento ha illustrato, infine, le linee del Piano d'azione nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (PAN) entrato in vigore il 13 febbraio scorso. ■

Giornata "La frutticoltura delle Valli del Noce" organizzata dalla Fondazione Edmund Mach.





A CAVEDINE IL CAMPO CATALOGO DELLE MIGLIORI CASTAGNE ITALIANE

IN UN BOSCO DI
CASTAGNI SELVATICI
E ABETE ROSSO, INNESTATE
MARZE DI 40 TIPI DI
MARRONE PROVENIENTI
DALE DIVERSE REGIONI
ITALIANE

di: Sergio Ferrari

Tutte le regioni castanicole d'Italia vantano la presenza nei rispettivi territori di una o più varietà di *Castanea sativa*, che danno frutti più grossi e di migliore qualità delle castagne normali (marroni). Si deve a Fulvio Viesi, animatore dell'Associazione tutela marroni di Castione, l'iniziativa di allestire nella Valle di Cavedine un castagneto catalogo di piante innestate con marze di 40 tipi di marrone provenienti da diverse regioni italiane oltreché da tutte le zone castanicole importanti del Trentino.

Il cartellone posto al principio del castagneto in località Mindi di Cavedine.



Il castagneto catalogo ha finalità dimostrative e didattiche. Si trova nel comune catastale di Cavedine, località Mindi e ha una superficie di 2 ettari. “Da tempo - dice Viesi - con i miei collaboratori eravamo alla ricerca di un castagneto nel quale provare l'efficacia di lanci di *Torymus sinensis*, parassitoidi della mosca galligena o in alternativa di un castagneto nel quale la mosca galligena non fosse ancora arrivata. Era nostra intenzione farlo comunque diventare un campo dimostrativo non solo per la difesa fitosanitaria, ma anche per tutti gli altri interventi agronomici richiesti da un castagneto modello”.



Quando siete partiti e perchè proprio nella Valle di Cavedine, lontana da Castione?

“Nel 2006 il sindaco di Cavedine ci ha convocato per recuperare un bosco di abete rosso colpito da Bostrico. Ad indicare la nostra associazione è stata la guardia forestale che operava nel comune. L'attacco di Bostrico era già in fase molto avanzata, tanto da rendere inevitabile l'abbattimento degli abeti. Nello stesso bosco c'erano anche piante di castagno selvatico. Le abbiamo abbattute per poter utilizzare i ricacci provenienti dalla base dei ceppi. I selvatici (polloni radicali ndr) sono stati sovrainnestati con marze di marrone di diversa provenienza.”

Perché allestire un campo catalogo di 40 varietà di marrone sicuramente dissimili geneticamente e probabilmente assuefatte a climi e terreni diversi da quelli del campo che vi è stato affidato ?

“Le me castagne l'è le meio, dicono tutti i castanicoltori. Noi volevamo verificare il comportamento vegetativo e produttivo dei diversi tipi di marrone posti a crescere nello stesso terreno e nelle stesse condizioni climatiche”.

Quali sono i risultati ottenuti finora?

“È ancora presto per valutare le caratteristiche dei frutti. L'entrata in produzione richiede tempi lunghi. Abbiamo però raccolto una grande quantità di osservazioni e dati che mettiamo a disposizione degli interessati”.

Il castagneto richiede interventi di manutenzione e coltivazione. Chi se ne occupa?

“Inizialmente ci siamo avvalsi di quattro giovani agricoltori del luogo che, dopo qualche tempo, sono stati però costretti per ragioni di lavoro a lasciare il servizio prestato, a loro sono subentrati gli alpini di Cavedine. L'iniziativa ha richiamato l'attenzione degli esperti entomologi della Fondazione Mach di S. Michele che eseguono lanci di *Torymus*. Il Servizio foreste e fauna della Provincia di Trento ha messo a disposizione proprio personale per realizzare nel campo catalogo stradine, panchine, tabelle didattiche e fotografie didascaliche. Durante la stagione il campo è visitato non solo da castanicoltori, ma anche da gruppi di persone amanti della natura, ma soprattutto da scuole. L'entrata è stata finora gratuita, l'unico obbligo è quello di notificare per tempo le visite al comune di Cavedine. Ad invogliare i visitatori hanno contribuito pure alcuni servizi televisivi trasmessi anche a livello nazionale. S.F. ■

**SCOPERTE
REAZIONI CHIMICHE
E UNA NUOVA
CLASSE DI COMPOSTI
MAI OSSERVATI PRIMA**

IL VINO CONSERVATO IN CASA “INVECCHIA” 4 VOLTE PRIMA

di: *Silvia Ceschini*

Dalla Fondazione Mach arriva la conferma scientifica che il vino conservato in appartamento invecchia prima con un conseguente peggioramento della qualità. Stando alla ricerca, intitolata “L’influenza della conservazione sull’età chimica dei vini rossi” e pubblicata sulla rivista *Metabolomics*, nella tipica conservazione domestica l’età chimica del vino accelera di ben quattro volte: molte decine di composti cambiano concentrazione partecipando a reazioni indotte dalla temperatura.

In particolare la conservazione domestica induce la formazione di composti, mai osservati prima, che nascono dall’unione tra i tannini e l’anidride solforosa, e una classe di pigmenti del vino, denominata “pinotina”, che fa evolvere il colore del vino verso toni più aranciati. Aumentandone, appunto, l’età chimica.

Analizzate per due anni 400 bottiglie di vino.

La ricerca, svolta all’interno del progetto Qualità alimentare e funzionale “Qualifu” finanziato dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ha permesso di seguire per due anni l’evoluzione di 400 bottiglie di Sangiovese, vino tipicamente da invecchiamento, conservato in vetro scuro con tappo di sughero naturale. Duecento bottiglie sono state collocate nella cantina aziendale della Fondazione Mach, ad una temperatura costante tra i 15 e i 17 gradi e con umidità del 70 per cento; le altre duecento sono state collocate in condizioni simulanti la conservazione domestica, al buio, con una temperatura oscillante, secondo le stagioni, tra 20 e 27 gradi. I vini sono stati campionati ogni sei mesi.

Laboratorio di metabolomica.

La ricerca si è svolta nei laboratori di metabolomica dotati di strumenti che consentono di misurare contemporaneamente l’evoluzione di circa un migliaio di composti presenti nel vino, e si è avvalsa della collaborazione delle cantine (sia sperimentale che aziendale) della Fondazione Mach. È stata condotta dai ricercatori Panagiotis Arapitsas, Daniele Perenzoni e Andrea Angeli, e da Giuseppe Speri, nell’ambito della sua tesi sperimentale in Viticoltura ed Enologia.

L’importanza di conservare il vino in un luogo idoneo.

“Sei mesi in appartamento fanno raggiungere al vino una età chimica che corrisponde ad un affinamento di due anni nelle condizioni ideali di cantina” spiega Fulvio Mattivi, coordinatore del Dipartimento qualità alimentare e nutrizione, e autore della pubblicazione. “Produttori, ristoratori, enoteche e distributori dovrebbero verificare se i loro locali siano idonei alla conservazione ottimale dei vini, specie nei mesi caldi, e in caso contrario valutare quale sia la conservazione massima da non superare, se queste condizioni ideali non possono essere assicurate. Bastano infatti pochi gradi in più per rendere un locale non idoneo ad una conservazione prolungata”.

Scoperte reazioni chimiche e nuovi composti.

Durante la conservazione si verificano numerose reazioni chimiche la cui velocità è indotta dalla temperatura. Nel vino conservato in ambiente domestico la colorazione diventa più aranciata e l’anidride solforosa, conservante presente in tracce nei vini, si combina con il tannino formando una classe di composti, mai osservata prima, di derivati solfonati di catechine e procianidine, favorendo un precoce invecchiamento del vino. Un altro dato interessante emerso dalla ricerca è che, per quanto riguarda i composti di valenza salutistica, in due anni gli antociani (ossia i pigmenti rossi estratti dall’uva) sono diminuiti nell’ordine del 30 per cento in cantina e dell’80 per cento in ambiente domestico. La temperatura induce l’idrolisi dei flavonoli glicosidi, in particolare dei derivati della quercetina, e porta alla diminuzione di svariati composti, tra cui l’acido pantotenico (vitamina B5). ■

di: Federico Bigaran
e Giuseppe Visintainer
Ufficio per le produzioni biologiche - PAT

e di: Flavia Gasperi
e Isabella Endrizzi
Gruppo di ricerca Qualità Sensoriale - FEM

MELE RESISTENTI... ALL'ASSAGGIO

Nell'ambito della IX edizione della fiera "Fa' la cosa giusta!" (Trento, 25-27 ottobre 2013) è stato proposto un test di gradimento su alcune varietà resistenti alla ticchiolatura. All'interno dello stand della Provincia autonoma di Trento, la Fondazione Mach ha allestito un vero e proprio laboratorio sensoriale dove oltre 450 persone hanno assaggiato le mele esprimendo il proprio giudizio.

La ticchiolatura e le varietà resistenti

Tra le malattie fungine tipiche del melo la ticchiolatura è quella più temuta. Il controllo di questa malattia fungina richiede una linea di difesa molto serrata e comporta un forte impegno da parte del frutticoltore, specie nel periodo primaverile, per limitarne la diffusione. Una possibile soluzione alla crescente virulenza del fungo ed alla carenza di molecole chimiche efficaci, risiede nell'introduzione di varietà ticchiolatura-resistenti che non necessitano di alcun trattamento specifico per il contenimento di questa crittogama.

Tali varietà, selezionate attraverso vari incroci partendo da materiale geneticamente resistente ed incrociato per generazioni successive con il polline delle cultivar più diffuse, sono da anni disponibili sul mercato. Diverse selezioni da tempo destano interesse ed iniziano ad essere apprezzate, in prima battuta nella frutticoltura biologica, ma ora suscitano l'attenzione anche nella coltivazione integrata in quanto consentono una riduzione di circa il 70% dei trattamenti fitosanitari.

Nell'intento di farle conoscere ai produttori locali, nella primavera 2011 il Consorzio Trentino Bonifica ha allestito in località Pasqualine (Zambana, Fig. 1) un impianto dimostrativo, finanziato dal Servizio Agricoltura della Provincia autonoma di Trento nell'ambito delle attività dimostrative per il settore biologico, con oltre venti varietà diverse di mele ticchiolatura-resistenti.

Da tale frutteto, seguito secondo il metodo dell'agricoltura biologica da un gruppo di tecnici della FEM, provengono i campioni proposti ai frequentatori della fiera-mercato "Fa la cosa giusta" svoltasi a Trento dal 25 al 27 ottobre 2013.



Figura 1 - Frutticoltori alla giornata di presentazione del frutteto dimostrativo di varietà di mele ticchiolatura-resistenti allestito in località Pasqualine (Zambana).

L'obiettivo è quello di esplorare il gradimento delle varietà resistenti alla ticchiolatura da parte del consumatore, sensibilizzandolo allo stesso tempo sui vantaggi ecologico - ambientali e salutari nel coltivare una mela prodotta con limitati interventi di difesa chimica. →



La parola ai consumatori

La mostra mercato "Fa' la cosa giusta" è un appuntamento annuale molto seguito (oltre 13.500 presenze nel corso della nona edizione 2013) che attira visitatori sensibili al tema del consumo critico e dello stile di vita sostenibile. È in questo contesto che è stata allestita l'esposizione dedicata alle mele ticchiolatura-resistenti e organizzato il test di gradimento su alcune varietà ritenute tra quelle più promettenti. L'analisi è stata condotta presso lo stand dell'Ufficio per le Produzioni Biologiche della Provincia dove è stato allestito un laboratorio in miniatura che rispetta i requisiti dell'analisi sensoriale al fine di garantire un assaggio in condizioni controllate (Fig. 3c). Nelle cabine di assaggio i consumatori venivano guidati dalle istruzioni sul monitor attraverso il quale sono state raccolte anche le loro valutazioni sul gradimento di ogni mela (su una scala a 9 punti da 1/ pessimo a 9/ ottimo). Al termine della valutazione è stato chiesto di compilare, sempre mediante il computer, un questionario finalizzato a raccogliere oltre ai dati anagrafici, indicazioni riguardo l'attitudine per i cibi naturali e riguardo le modalità di acquisto delle mele.

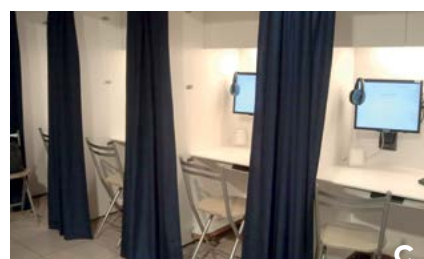
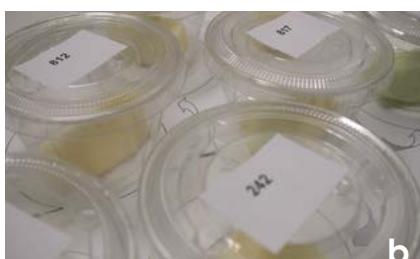
Figura 2 - Le 6 varietà testate a "Fa la cosa giusta".

Golden Delicious (P1), Evelina (P2), Opal (P3), Fujon (P4), Topaz (P5) e Crimson Crisp (P6).

Le mele proposte

Il test di gradimento è stato effettuato sulle mele biologiche provenienti dal frutteto di Zambana. Sono state scelte quattro varietà resistenti alla ticchiolatura: *Opal*, *Fujon*, *Topaz* e *Crimson Crisp* e 2 varietà di riferimento: *Evelina*, considerata tollerante alla ticchiolatura, e la *Golden Delicious* (Fig. 2). Ogni consumatore ha assaggiato e valutato quattro varietà delle sei proposte secondo un disegno sperimentale. Ogni varietà, dopo essere stata sbucciata, tagliata e presentata in maniera anonima (Fig. 3) è stata assaggiata da circa 300 persone.

Figura 3 - Alcuni momenti del test: taglio (a), presentazione (b) e le 4 cabine mobili (c).



L'identikit dei partecipanti

Le analisi sono state eseguite da 456 visitatori della fiera che nell'arco delle 3 giornate hanno partecipato al test.

La maggior parte degli intervistati è di nazionalità italiana (solo 3% stranieri), il 62% sono donne. Si è dimostrato, quello dei partecipanti, un gruppo con un buon livello di istruzione (46% con laurea o una qualifica superiore), mediamente giovane (Fig. 4), con il 54% senza figli e mediamente attento ad un comportamento sano: il 57% dichiara di non aver mai fumato, mentre il 46% fa sport 1 o 2 volte in settimana. Il 68% dichiara di essere mediamente o molto propenso a scegliere cibi naturali, la maggioranza di loro ha una buona opinione dei prodotti biologici e associa questo concetto con il concetto di "prodotto più sano".

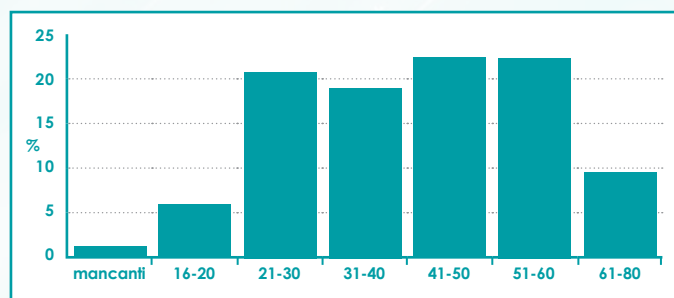


Figura 4 - Distribuzione per classi d'età dei partecipanti al test

Quali sono state le mele preferite?

Complessivamente tutte le varietà hanno ottenuto un punteggio di gradimento alto compreso tra 5.84 e 7.17 (Fig. 5). Fujon è risultata la varietà preferita mentre Topaz quella gradita in misura minore a causa della spiccata acidità che viene apprezzata da una cerchia più ristretta di consumatori. Le rimanenti varietà risultano egualmente apprezzate anche se molto diverse tra loro, come rivelerà il profilo sensoriale.

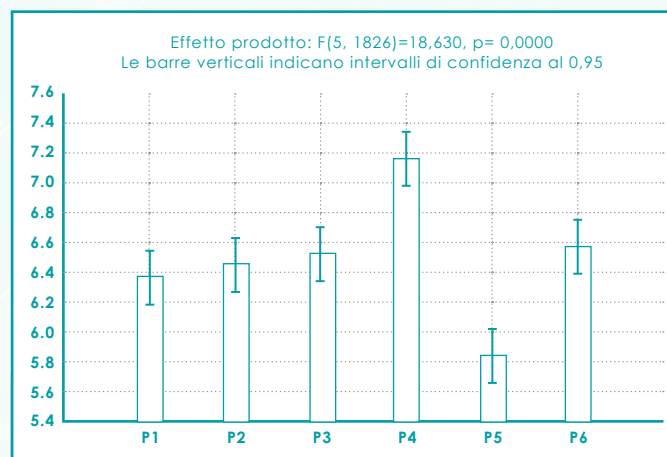


Figura 5 - Gradimento medio per le 6 varietà di mela testate.

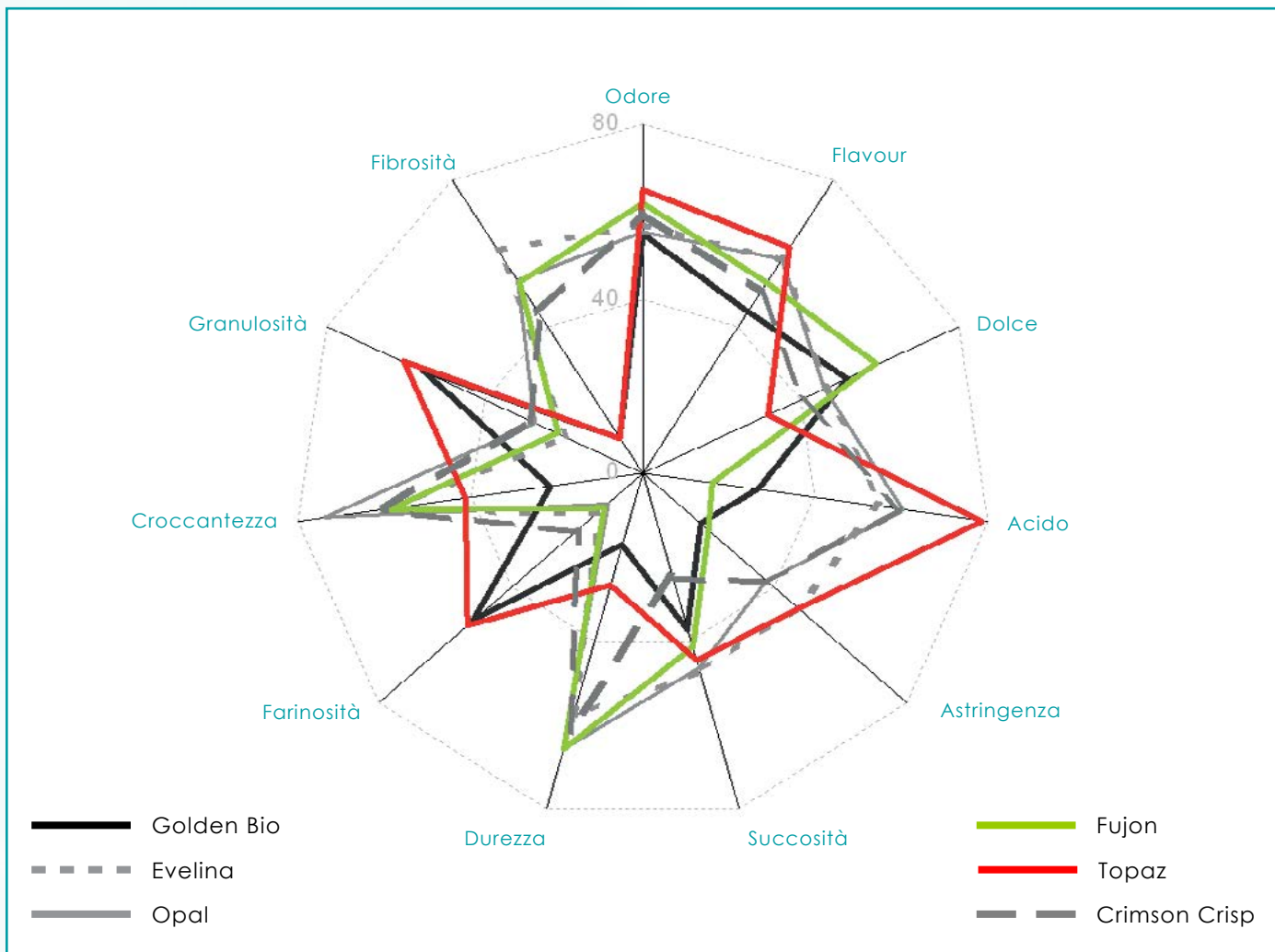


Figura 4 - Profilo generale medio per le 6 varietà analizzate: in verde la varietà mediamente più gradita e in rosso quella meno gradita

Ad ogni consumatore la sua mela

Le mele del test di gradimento sono state successivamente analizzate da un panel addestrato che ha descritto, in termini oggettivi le caratteristiche sensoriali dei prodotti attraverso la misura dell'intensità di specifici attributi riguardanti i vari aspetti della qualità percepibile. Le analisi sono state eseguite nel laboratorio sensoriale FEM che è dotato di spazi e attrezzature progettati per l'analisi sensoriale e che garantiscono un assaggio in condizioni controllate. In figura 6 è riportato il profilo medio di ogni varietà testata: in verde è rappresentata la Fujon, risultata la più gradita ai consumatori e in rosso la Topaz, quella meno apprezzata. Possiamo notare come il profilo delle due mele sia molto diverso: Fujon è più dolce, dura e croccante mentre Topaz è più acida, farinosa e granulosa.

Mettendo in relazione gli attributi sensoriali con la preferenza dei consumatori è possibile capire quali caratteristiche hanno guidato la valutazione: Fujon è gradita per la sua dolcezza e per gli aromi fruttati mentre Topaz è risultata acida e caratterizzata da odore e aroma di limone. Opal, Crimson Crisp, Evelina e Golden Delicious sono gradite allo stesso modo, ma sono molto diverse tra loro: Opal, Crimson Crisp e Evelina sono molto croccanti, mentre Golden Delicious non lo è affatto e si distingue per l'intensità dell'odore di fieno e l'aroma di miele. Fujon grazie alle sue caratteristiche di dolcezza, odori e aromi fruttati è risultata la preferita per la media del campione di consumatori intervistati, ma esistono sotto gruppi di consumatori che hanno preferito altre varietà e il lavoro futuro sarà quello di individuare questi gruppi e caratterizzarli. Le indicazioni ottenute da questa analisi rimangono però relative all'insieme di mele proposte e alle condizioni in cui sono state analizzate.

Un'iniziativa di successo

Le mele analizzate sono piaciute, sono stati infatti ottenuti punteggi alti per tutte le 6 varietà proposte, a dimostrazione che per ogni categoria di prodotto si può trovare il giusto estimatore.

I visitatori che hanno partecipato al test e coloro che hanno frequentato lo stand impostato sul tema delle mele ticchiolatura-resistenti, hanno apprezzato l'iniziativa e si sono dimostrati interessati, oltre che alle caratteristiche qualitative, anche ai vantaggi agronomico-culturali legati alla loro auspicabile diffusione. È stato questo il primo approccio ad un pubblico allargato effettuato in provincia per far conoscere le molteplici opportunità legate a questo tipo di scelta.

Diverse aziende frutticole biologiche sparse nelle varie aree produttive del Trentino hanno già realizzato nuovi impianti puntando su queste varietà che, come per le altre produzioni, esprimono al meglio le loro potenzialità in relazione alla vocazione della zona.

In prospettiva l'intenzione è di proseguire sul cammino intrapreso, mettendo a confronto anche mele provenienti da altri siti produttivi, in particolare quelli collinari. ■

TECNICA
FLASHa cura di:
Sergio Ferrari

Scopazzi del melo in Valsugana

Il consiglio di amministrazione della Fondazione Mach di S. Michele ha approvato il progetto triennale riguardante azioni di contenimento e interventi mirati contro il mal degli scopazzi del melo in Valsugana. Il progetto, peraltro già in fase esecutiva, era stato predisposto nel 2013 da Claudio Ioriatti e Gianfranco Anfora, responsabili rispettivamente dell'area sperimentazione agraria del Centro per il trasferimento tecnologico e del Dipartimento di biologia applicata agli agro ecosistemi in collaborazione con la Stazione agraria di Laimburg.



Drosophila, nuova trappola

Il costo delle nuove trappole per la cattura della *Drosophila suzukii* vendute dalla cooperativa Sant'Orsola agli associati è di 3,15 euro a pezzo IVA compresa. Il coordinatore del Servizio tecnico Gianluca Savini fa presente che, in base alle prove effettuate in collaborazione con i tecnici della Fondazione Edmund Mach, il nuovo modello cattura un numero doppio di adulti di *Drosophila* rispetto al modello tradizionale. Con il tipo precedente il numero consigliato era di 70 trappole ogni 1000 metri quadrati di coltivazione – ciliegi, fragole e piccoli frutti – seguendo il bordo dell'apezzamento. Con la trappola nuova sono sufficienti 50 pezzi per la stessa superficie da proteggere. A fine stagione i soci della cooperativa riceveranno un rimborso pari alla metà della spesa, perché l'impiego delle trappole è inserito nel piano di azione annuale finanziato al 50% dall'Unione Europea.

Ticchiolatura: finisce il periodo delle primarie

Nelle diverse zone frutticole del Trentino sta per scadere od è già finito il periodo di possibili infezioni primarie di ticchiolatura del melo. Primaria significa provocata da ascospore rimaste vitali nel terreno da infezioni della decorsa stagione.

Nel fondovalle sulle piante non trattate a scopo di confronto, denominate piante testimone, si trovano sintomi talora anche gravi ed estesi delle infezioni del 22- 23-24 marzo e dell'8 aprile 2014. In Val di Non le macchie di ticchiolatura risalgono alla pioggia dell'8 aprile e solo nella Bassa Val di Non e in zone di media altitudine anche a quella prolungata di marzo. I frutticoltori devono eseguire accurati controlli nei propri frutteti per verificare la presenza di sintomi sulle foglie e programmare gli interventi del periodo delle infezioni secondarie. La situazione si presenta comunque più tranquilla rispetto allo scorso anno.



Nomadismo solo con alveari sani

Il nomadismo serve agli apicoltori per portare le api in luoghi dove fioriscono piante che producono nettare o polline che si possono definire speciali: nel primo caso per la qualità del miele che se ne ricava, nel secondo per la quantità di polline che le api utilizzano per nutrire le larve. Il trasferimento degli alveari deve essere accompagnato da certificato veterinario che attesta l'assenza di peste, nosema, varroa od altre malattie infettive. Il documento deve essere redatto dall'Unità sanitaria del luogo di provenienza e trasmesso in anticipo al presidio veterinario del luogo di destinazione. Una fonte apprezzata di nettare è rappresentata dalla robinia. In Trentino estese zone di robinia fiorita a partire da maggio si trovano lungo l'asta dell'Adige e in Valsugana. Molti apicoltori trentini portano però le api nel Veneto o lungo il Po per raccogliere fino a 40-50 kg. di miele per arnia nell'arco di 40 giorni. Unico nemico delle api che frequentano i fiori di robinia è la pioggia che impedisce l'apertura delle corolle.

Diabrotica esclusa dalla lista nera

L'Unione Europea ha cancellato dall'elenco degli insetti da quarantena la Diabrotica del mais, perché la specie è ormai insediata stabilmente in tutte le zone maidicole del continente.

L'obbligo del monitoraggio è rimasto però invariato. Il Piano di azione nazionale che ha recepito la direttiva europea sull'utilizzo sostenibile dei prodotti fitosanitari impone infatti che dal 1° gennaio 2014 tutti gli Stati membri adottino disciplinari di difesa integrata su tutte le coltivazioni, compreso il mais. Il Centro per il trasferimento tecnologico di S. Michele attiverà anche quest'anno due tipi di monitoraggio. Trappole a feromoni all'inizio, trappole cromotropiche nel momento più critico dell'infestazione.

Piccoli frutti difesa, 18 Paesi al congresso IOBC

Dal 26 al 28 maggio, a Vigalzano di Pergine Valsugana, presso la sede periferica della Fondazione Edmund Mach 85 ricercatori provenienti da 18 paesi parteciperanno al congresso della IOBC, l'Organizzazione mondiale per la lotta biologica e integrata, per confrontarsi sulle malattie principali dei piccoli frutti e sulle più innovative strategie di controllo integrato e biologico, con una attenzione particolare al problema *Drosophila suzukii*. Il congresso biennale che ha scelto quest'anno il Trentino è promosso in stretta collaborazione con la Fondazione Mach, il centro di sperimentazione di Laimburg, il mondo produttivo locale e il progetto Lexem dedicato alle specie aliene invasive. I partecipanti (a numero chiuso) saranno 85, provenienti da Paesi per la maggioranza europei, ma con una significativa partecipazione di ricercatori extracontinentali, in particolare Stati Uniti, Canada, Nuova Zelanda e Cina. La prima giornata del congresso, lunedì 26 maggio, è dedicata alle malattie, mentre martedì 27 maggio i ricercatori si confronteranno sulle diverse strategie di controllo di malattie e fitofagi compreso il miglioramento genetico. Nel pomeriggio è prevista la visita ad alcune aziende del settore organizzata in collaborazione con Sant'Orsola. Il workshop si chiuderà mercoledì 28 maggio con una giornata interamente dedicata alla problematica *Drosophila suzukii*: la Fondazione Edmund Mach presenterà pertanto lo stato di avanzamento delle ricerche e delle sperimentazioni ed in particolare le recenti scoperte relative all'individuazione di specie di insetti parassitoidi che si prospettano molto interessanti per il controllo biologico dell'insetto.



si possono temporizzare per modulare l'entità e la frequenza del flusso di feromoni: In altri castagneti gli esperti collocheranno trappole di cattura innescate con vari tipi di feromone per monitorare la presenza delle farfalline generatrici del verme delle castagne. La seconda modalità dovrebbe fornire dati utili per correggere il piano di utilizzo degli erogatori, per quanto riguarda il numero per ettaro e il loro posizionamento.

Funghi allevati da Scolitidi

Gli entomologi dell'Unità difesa delle piante e biodiversità agroforestale della Fondazione Edmund Mach hanno scoperto che alcune specie di Scolitidi, insetti del legno che attaccano piante di melo sofferenti per varie cause, si nutrono di funghi del genere *Ambrosia* che coltivano nelle gallerie di nutrizione. Da questa scoperta gli esperti hanno tratto spunto per intraprendere una nuova modalità di contenimento dell'infestazione. Si tratta di utilizzare sostanze antagoniste per sopprimere le colture di funghi dei quali si nutrono gli Scolitidi. Gli esperti hanno inoltre ipotizzato che gli stessi insetti del legno possano diffondere anche micelio e spore di funghi patogeni.



Torymus in crescita esponenziale

La presenza di vespa galligena del castagno nella stagione 2013 è stata valutata dagli entomologi della Fondazione Mach di S. Michele in base al numero di galle residue raccolte nel mese di febbraio di quest'anno e portate in camera climatica per allevare gli adulti del parassitoide *Torymus sinensis*. Il numero di galle residue varia nelle diverse zone e rispecchia il grado di parassitizzazione. Il *Torymus* si è comunque acclimatato dappertutto seppure in misura diversa ed è considerato in fase di crescita esponenziale.

La Febbre Q delle capre si può prevenire

In un recente convegno di allevatori di pecore e capre che si è svolto nella sede della Federazione provinciale allevatori di Trento si è parlato di problemi legati alla selezione genetica, ma anche di una malattia delle capre denominata Febbre Q, già riscontrata in Val di Fiemme. Si tratta di una zoonosi, cioè di una malattia che può passare dalle capre all'uomo che le avvicina per accudirle o per curarle. Il riferimento è ad allevatori, coadiuvanti di stalla e medici veterinari. La malattia è supportata da un batterio denominato *Copsyella Bronetti* e si comporta in maniera simile alla Brucellosi: aborto giovanile nelle capre, febbre altalenante e dolori articolari nell'uomo. La malattia, seguita dalla Sezione trentina dell'Istituto zooprofilattico delle Venezie, si può prevenire somministrando alle capre un vaccino specifico. Questo tipo di prevenzione su larga scala dovrebbe fare riferimento ad un piano coordinato e recepito dagli allevatori.

Cidia delle castagne: monitoraggio diversificato

Nella stagione 2013 gli entomologi del gruppo biodiversità agraria e forestale della Fondazione Mach hanno utilizzato erogatori di feromoni specifici per i tre tipi di *Cidia* in un castagneto di Drena per il 5° anno e di Castione per il 1° anno.

I risultati della prova non sono stati significativi a causa di fattori non del tutto identificati dai tecnici che hanno deciso di adottare per la stagione 2014 due tipi diversi di procedura. Nel castagneto di Drena si continuerà la prova con gli erogatori che

Siti adatti per gli olivi

Un astone di olivo costa 7-8 euro. Le piante si trovano presso vivaisti trentini o si possono ordinare in Toscana tramite la Società Agraria di Riva del Garda. Per la messa a dimora e l'allestimento di un sostegno servono altri 7-8 euro a pianta. Zone adatte all'olivicoltura si trovano anche fuori dall'Alto Garda e dall'entroterra del Lago di Garda. Franco Michelotti, esperto di olivicoltura della Fondazione Mach, ritiene che tutte le coste di media collina della Valle dell'Adige e della Vallagarina che occupano la fascia compresa fra 200 e 350 metri di altitudine si prestino alla coltivazione di olivi. Unica alternativa redditizia è il vigneto con vitigni pregiati a frutto bianco. Non serve che il terreno sia profondo e nemmeno molto fertile, perché l'olivo è pianta rustica. Sono da evitare i ristagni di acqua.



NUOVI CAPITOLATI PER LA VENDITA DI LEGNAME

di: Giovanni Giovannini
Alessandro Wolynski
Servizio Foreste e Fauna PAT;

Davide Pozzo
Agenzia Provinciale Foreste Demaniali

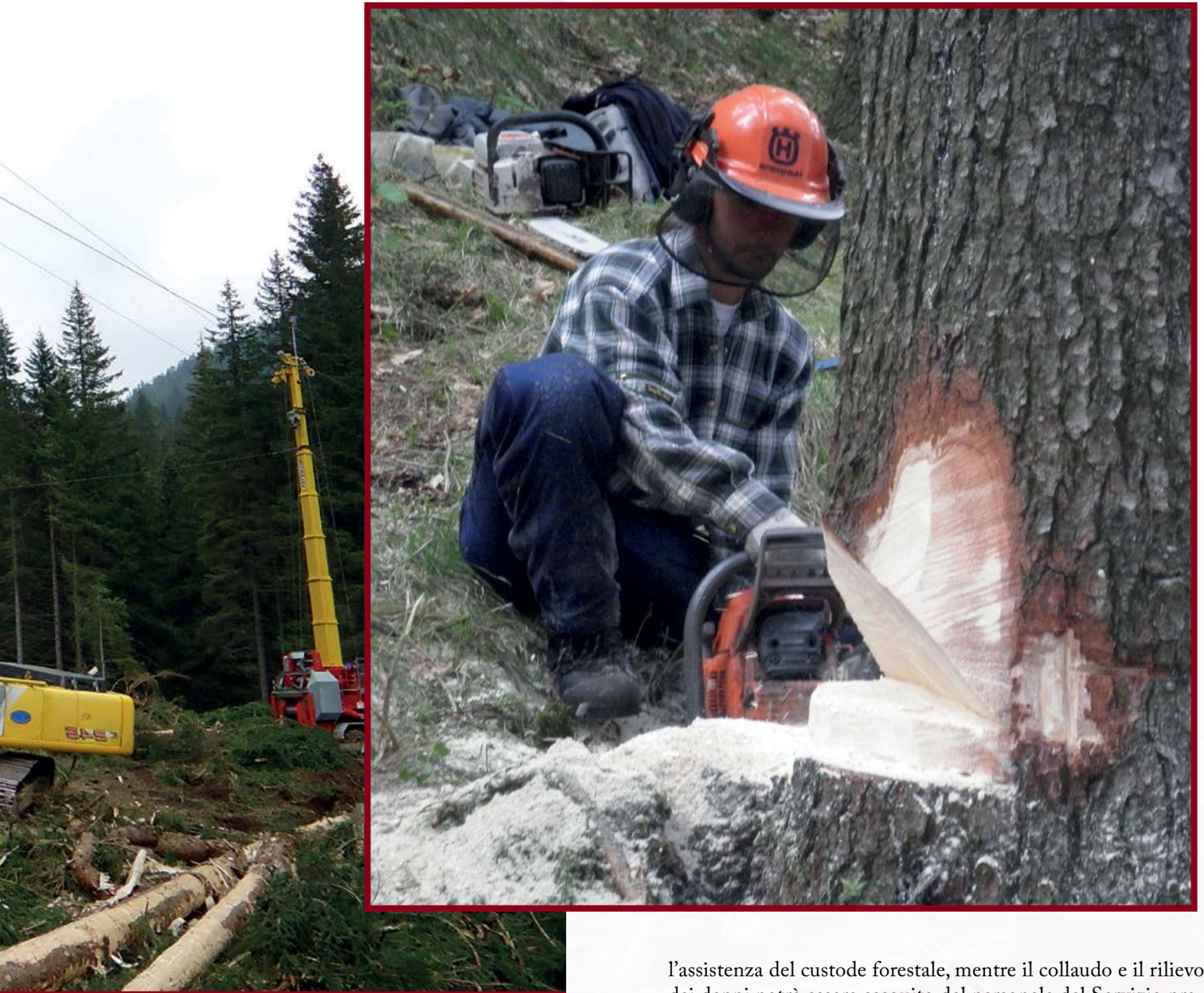
Da poche settimane sono disponibili sul sito internet del Servizio Foreste e fauna i nuovi modelli di Capitolato per l'appalto di utilizzazioni forestali e per la vendita di prodotti legnosi (legname, legna, cippato). Il capitolato è un documento tecnico, allegato al contratto di appalto per utilizzazioni forestali o di vendita di prodotti legnosi, necessario a definire le specifiche tecniche dei lavori di utilizzazione forestale o le modalità di compravendita dei prodotti legnosi.

Scopo del capitolato d'oneri è fornire ai contraenti, nella fase di preparazione dell'offerta, istruzioni e orientamenti affinché presentino un'offerta che soddisfi tutti i requisiti tecnici e amministrativi e, successivamente, fungere da mandato per il contraente. Il capitolato d'oneri generale e quello particolare sono parte integrante della documentazione di gara, ed è quindi evidente che la loro accurata preparazione è importante per il buon esito del lavoro.

Attualmente sono in uso presso le Amministrazioni pubbliche della Provincia di Trento dei capitolati d'oneri redatti sulla

base di modelli dei primi anni Novanta. L'articolo 58 della L.P. 11/2007, "Governo del territorio forestale e montano, dei corsi d'acqua e delle aree protette", prevede che il Servizio Foreste e fauna approvi dei Capitolati d'oneri tipo per le Foreste Demaniali di proprietà della Provincia.

Vista la previsione normativa e la necessità di aggiornare e migliorare i capitolati attualmente in uso, il Servizio ha quindi predisposto due nuovi modelli per le utilizzazioni e vendite di prodotti legnosi. Questi modelli ora sono resi disponibili anche alle Amministrazioni locali che intendano avvalersene.



Queste ultime potranno adottare integralmente tali capitolati oppure adeguare le disposizioni previste secondo la propria organizzazione interna, purché contengano gli elementi minimi previsti dall'articolo 58 della L.P. 11 del 23 maggio 2007.

I modelli proposti forniscono uno schema di capitolato d'oneri generale e uno particolare: il primo resterà sostanzialmente invariato nel tempo, mentre il secondo dovrà essere redatto per ogni lotto.

La struttura generale del capitolato d'oneri è stata definita sulla base dei principi della gestione del ciclo del progetto di taglio. Rispetto ai precedenti modelli sono stati rivisti e aggiornati gli aspetti procedurali, la normativa di riferimento e la nomenclatura tecnica.

Si è proceduto quindi ad una significativa semplificazione dei testi, rendendoli più chiari, anche tramite la ridefinizione delle competenze e dei ruoli del personale coinvolto.

In particolare la consegna non sarà più eseguita dal personale del Servizio Foreste e fauna, ma dall'Ente proprietario con

l'assistenza del custode forestale, mentre il collaudo e il rilievo dei danni potrà essere eseguito dal personale del Servizio previo accordo con il direttore dell'Ufficio distrettuale forestale. La designazione del collaudatore dovrà essere specificata nel Capitolato d'oneri particolare.

Sono state inoltre aggiornate le metodologie di misurazione e classificazione dei prodotti legnosi sul modello più comunemente impiegato in Europa. In tal senso sono stati definiti i contenuti minimi del verbale di misurazione e previsto che la classificazione qualitativa del materiale diventi il sistema di riferimento limitando a casi eccezionali l'impiego del tarizzo in sede di misurazione.

È stata poi semplificata e aggiornata la procedura di classificazione qualitativa del materiale.

La disciplina prevista è infine integrata, rispetto ai modelli utilizzati nel passato, da previsioni relative alle modalità di gestione dei residui di utilizzazione.

Nella stesura dei modelli ha collaborato attivamente il Consorzio dei Comuni Trentini, che ha messo a disposizione le competenze tecniche di un Segretario Comunale e di due custodi forestali. Sono state recepite anche le proposte e le osservazioni dell'Associazione artigiani della provincia di Trento, in rappresentanza delle imprese del settore legno. ■

IMPIANTI VIGNETI, SCATTA L'OBBLIGO DELL'AUTORIZZAZIONE

**ECCO COSA PREVEDE
LA NUOVA RIFORMA**

*di: Mario Chemolli
Ufficio Tutela delle produzioni agricole PAT*

Occorre premettere che il sistema dei diritti d'impianto è strenuamente difeso dai produttori di uve da vino, per evitare crisi di produzione e conseguenti cali di prezzo delle uve e dei vini. L'Unione Europea era propensa ad una piena liberalizzazione dei diritti di impianto dei vigneti. Quindi i diritti d'impianto, seppure in un'altra veste e le superfici regolarmente autorizzate, sono regolamentati dalla nuova normativa comunitaria.

Anche nel rilascio delle nuove autorizzazioni d'impianto risulta fondamentale l'attività scaturita dal Piano Operativo relativo all'allineamento e trasferimento dei dati dello schedario viticolo di cui all'articolo 22 del decreto ministeriale 16 dicembre 2010 e approvazione piattaforma informatica per la gestione dello schedario viticolo. A questo proposito dobbiamo ricordare il lavoro che ha definito correttamente la superficie eleggibile, in quanto su questo tema si sono sviluppate delle "leggende metropolitane" attribuendo perdite di superficie per i produttori.

Infatti la superficie di riferimento dei vigneti, definita eleggibile, è più favorevole per i produttori di quella dichiarata a suo tempo, con la dichiarazione iniziale di superficie vitata (dm 26 luglio 2000), in quanto è stata applicata una tolleranza di misurazione (riferimento Terra Trentina n.4/13 Schedario viticolo del Trentino). Quindi eventuali diminuzioni di

superfici sono dovute ad errate dichiarazioni da parte dei produttori, che hanno inglobato nel vigneto porzioni di suolo non vitato. Questo lavoro ha permesso di mettere in sicurezza le produzioni certificate.

I controlli ispettivi di campo disposti dalla normativa comunitaria e nazionale sulle produzioni a vini D.O. e I.G., attuati da appositi Organismi di Controllo incaricati dal MIPAF, sono fatti su tutto il territorio nazionale e porteranno a sanzionare i produttori che non rispetteranno quanto previsto dai disciplinari, in merito alle superfici e le conseguenti rese ad ettaro. Tornando ai nuovi impianti, per poter impiantare un vigneto occorre un diritto d'impianto. Il **nuovo regolamento UE n. 1308/2013**, modifica il sistema, prevedendo dal 1 gennaio 2016 un sistema di autorizzazioni degli impianti viticoli. In attesa dei regolamenti applicativi evidenziamo alcuni aspetti della riforma.

AUTORIZZAZIONI

La nuova norma prevede che l'impianto o il reimpianto di varietà di uve da vino è consentito solo dietro concessione di un'autorizzazione. Tale autorizzazione è concessa senza costi a carico dei produttori e sarà valida per tre anni dalla data di concessione.

Gli Stati membri mettono a disposizione ogni anno delle autorizzazioni per nuovi impianti equivalenti all'1% della superficie vitata totale nel loro territorio, determinata al 31 luglio dell'anno precedente.

Gli Stati membri possono:

- applicare a livello nazionale una percentuale inferiore a quella stabilita;
- limitare il rilascio di autorizzazioni a livello regionale per specifiche zone ammissibili alla produzione di vini a denominazione di origine protetta, per zone ammissibili alla produzione di vini a indicazione geografica protetta, oppure per zone che non hanno un'indicazione geografica.

Le eventuali limitazioni contribuiscono a un aumento ordinato degli impianti viticoli, risultano in una percentuale superiore allo 0% e sono giustificate in forza di una o più delle seguenti motivazioni specifiche:

- l'esigenza di evitare un palese rischio di offerta eccedentaria di prodotti vitivinicoli in rapporto alle prospettive di mercato relative a tali prodotti, senza andare al di là di quanto sia necessario per soddisfare tale esigenza;
- l'esigenza di evitare un palese rischio di significativa svalutazione di una particolare denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta.

Gli Stati membri possono applicare uno o più dei seguenti criteri di ammissibilità oggettivi e non discriminatori:

- il richiedente ha una superficie agricola non inferiore alla superficie per cui richiede l'autorizzazione;

- il richiedente possiede sufficienti capacità e competenze professionali;
- la domanda non pone un rischio palese di usurpazione della notorietà di denominazioni di origine protetta specifiche, il che si presume salvo che le autorità pubbliche dimostrino l'esistenza di tale rischio;

Qualora le richieste ammissibili, presentate in un determinato anno, riguardino una superficie totale superiore alla superficie messa a disposizione dallo Stato membro, le autorizzazioni sono concesse secondo una distribuzione proporzionale degli ettari a tutti i richiedenti in base alla superficie per la quale hanno fatto richiesta.

Tale concessione può anche essere parzialmente o completamente attuata secondo uno o più dei seguenti criteri di priorità oggettivi e non discriminatori:

- produttori che si insediano per la prima volta in qualità di capo dell'azienda (nuovi operatori);
- superfici in cui l'impianto di vigneti contribuisce alla conservazione dell'ambiente;
- superfici da adibire a nuovi impianti nel quadro di progetti di ricomposizione fondiari;
- superfici caratterizzate da specifici vincoli naturali o di altro tipo;
- sostenibilità dei progetti di sviluppo o di reimpianto in base ad una valutazione economica;
- le superfici da adibire a nuovi impianti contribuiscono ad aumentare la competitività a livello aziendale e regionale;
- progetti con il potenziale per migliorare la qualità dei prodotti con indicazioni geografiche;
- superfici da adibire a nuovi impianti nell'ottica di accrescere le dimensioni di aziende piccole e medie.

REIMPIANTI

Gli Stati membri concedono automaticamente un'autorizzazione a produttori che hanno estirpato una superficie vitata successivamente al 1° gennaio 2016 e che hanno presentato una richiesta.

Tale autorizzazione corrisponde ad una superficie equivalente alla superficie estirpata in coltura pura.

L'autorizzazione è utilizzata nella stessa azienda in cui è stata intrapresa l'estirpazione.

Nelle superfici ammissibili per la produzione di vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta, gli Stati membri possono limitare il reimpianto, sulla base di una raccomandazione di un'organizzazione professionale, alle superfici vitate conformi alla stessa specifica denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta della superficie estirpata.

DISPOSIZIONI TRANSITORIE

I diritti di impianto concessi ai produttori in conformità con gli articoli 85 nonies, 85 decies o 85 duodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007 anteriormente al 31 dicembre 2015, che non sono stati utilizzati da tali produttori e sono ancora in corso di validità alla suddetta data, possono essere convertiti in autorizzazioni ai sensi del presente capo con decorrenza 1° gennaio 2016. Tale conversione avviene su presentazione di una richiesta da parte dei suddetti produttori entro il 31 dicembre 2015. Gli Stati membri possono decidere di consentire ai produttori di presentare tale richiesta di convertire i diritti in autorizzazioni entro il 31 dicembre 2020.

Tali autorizzazioni, qualora non siano utilizzate, scadono al più tardi il 31 dicembre 2018 ovvero, qualora gli Stati membri abbiano adottato la decisione di convertirli entro il 31 dicembre 2020, non oltre il 31 dicembre 2023.

CONCLUSIONI

Come si vede, uno degli aspetti principali della nuova riforma è che cessano i trasferimenti di diritti tra aziende e che saranno possibili dei nuovi impianti, senza titolo oneroso, secondo dei criteri che saranno prima stabiliti dalla Commissione e dallo Stato membro e poi da delle regole adottate di concerto tra Provincia e Produttori. ■

A
COME
AMBIENTE

La comunità degli orti

Quanto vale un orto?

Per rispondere a questa domanda è necessaria una transizione, un esodo dai tradizionali punti di vista "economicistici", per rivalutare i concetti di autoproduzione domestica, paesaggio civico, tempo liberato, sovranità alimentare.

L'orticoltura è diventata un modo di vivere, di produrre, di consumare. Attraverso l'orto domestico si integra il bilancio familiare, si contribuisce all'aumento della biodiversità ed indirettamente si opera per l'abbellimento dei nostri paesi e delle nostre città.

Ne sono consapevoli i primierotti che oggi coltivano oltre 1.500 orti, un numero esorbitante se pensiamo che fra il Primiero ed il Vanoi vivono circa 10.000 persone e se consideriamo che il numero degli spazi orticoli famigliari è destinato ad aumentare ancora.

La riscoperta dell'orticoltura in questo settore del Trentino è un evento recente, che si innesta però su una storia secolare che ancora resiste e che, ad ogni prima-

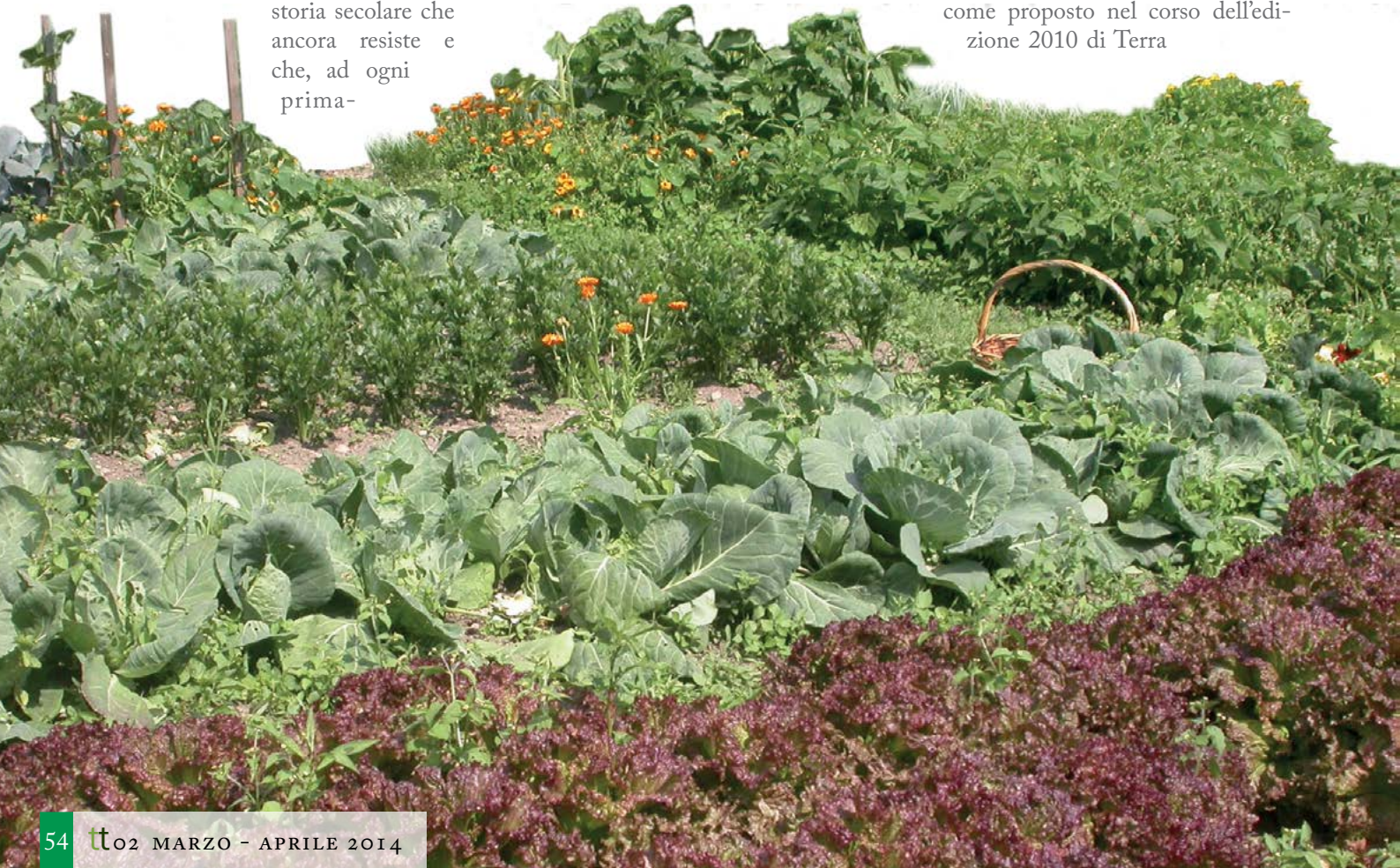
vera, è confermata dalla vangatura di centinaia di piccoli spazi coltivati che occupano e abbelliscono ogni paese e contrada.

La novità è rappresentata dalle nuove generazioni di orticoltori che hanno preso in mano le esperienze del passato, con le famiglie che si avvicinano nella gestione dell'orto e le associazioni, fra cui Slow Food del Primiero e Coltivare Condividendo di Feltre.

Il progetto più significativo in proposito è l'Orto in condotta realizzato presso il convento dei Cappuccini di Tonadico grazie alla collaborazione fra Slow Food e la scuola primaria.

In quest'oasi di pace e spiritualità, al-

destinata al progressivo abbandono, nel 2007 è stata predisposta un'area orticola e didattica che ha coinvolto fino a 170 giovani allievi. Nell'orto gli scolari hanno appreso dagli insegnanti e dagli anziani del paese le tecniche produttive ed i tanti segreti legati alla consociazione e alla coltivazione naturale degli ortaggi. Dalla vendita di questi prodotti (in realtà viene richiesta una semplice offerta) si sono ricavate le risorse per il sostentamento dell'iniziativa (acquisto di sementi ed attrezzi), ma anche per finanziare due orti, rispettivamente in Uganda e in Etiopia sudoccidentale. L'iniziativa rientra nella più generale campagna di Slow Food nazionale che ha già realizzato mille orti in Africa, così come proposto nel corso dell'edizione 2010 di Terra



Madre e che oggi si appresta ad organizzarne altri 10.000.

Grazie all'Orto in condotta, sono stati inoltre promossi una serie di corsi di aggiornamento per gli insegnanti ai quali si sono affiancati degli approfondimenti sull'apicoltura, oltre ad una serie di lezioni riguardanti l'utilizzo e l'autoproduzione delle sementi, il tema della biodiversità e della consociazione, il rapporto fra coltivazione e cicli lunari ed il metodo di coltivazione biologico. Recentemente si è poi consolidato il rapporto con il Parco di Paneveggio Pale di San Martino per l'acquisto all'ingrosso di piantine ed il successivo trapianto negli orti e giardini.

L'aumento della consapevolezza legata al valore di questi spazi verdi di autoproduzione ha spinto gli aderenti alla condotta Slow Food, di cui, da pochi mesi, è

responsabile Francesca Doff Sotta, a promuovere un vero e proprio censimento degli orti del Primiero, da Caoria fino a Sagron Mis. Nasce così il ContaOrto, dove una trentina di OrtoContori hanno preso carta e penna per conteggiare e classificare tutti gli orti della valle. Il progetto, che si concluderà nel corso della prossima estate, si pone anche l'ambizioso obiettivo di comunicare ai censiti il potenziale di queste realtà famigliari nell'economia del territorio e giungere alla definizione di una vera e propria Comunità del cibo che si indentifici nell'orticoltura primierotta e nei suoi prodotti. <Attraverso il ContaOrto – afferma Alberto Cosner di Slow Food – puntiamo anche a sensibilizzare le persone sul fatto che l'orto è anche un bene collettivo attraverso il quale si protegge la valle, si migliora la qualità della vita e si consolida il legame con

il proprio territorio>.

L'orto come luogo di incontro e di trasmissione della tradizione, come incubatore di biodiversità e bellezza, ma anche l'orto come elemento costitutivo di una ritrovata convivialità. Nasce da questi presupposti una fitta serie di altre iniziative che vedono come protagonisti questi piccoli luoghi coltivati. Il centro Anffas di Fiera ha promosso, ad esempio, un percorso formativo di formazione professionale per giovani con disabilità che si svolge anche in un piccolo appezzamento adibito all'orticoltura. A Siror è poi stato organizzato Ort-ensia, un piccolo orto interculturale all'interno del quale gli amici immigrati possono coltivare prodotti altrimenti introvabili in Italia.

Sul versante del recupero dei saperi e di antiche varietà coltivate, ricordiamo poi il Campo Custode realizzato a villa Welsperg dal Parco di Paneveggio e il progetto di recupero di una semente locale di granoturco a cura dell'Ecomuseo del Vanoi attraverso il quale, a partire dal 2004, un folto gruppo di coltivatori ha recuperato un ecotipo denominato Dorotea, dal nome dialettale di Zor-tea dove sono stati recuperati i primi semi. Accanto ad altre iniziative legate alla coltivazione di piante officinali ed aromatiche va infine segnalato il progetto 100% Primiero attraverso il quale una quindicina di giovani stanno collaborando con il birrifico BioNoc per la coltivazione di orzo distico destinato alla produzione della prima birra autoctona del Trentino.



**Condotta Slow Food
del Primiero**

Slowfoodprimiero@gmail.com
www.feltrinoprimiero.wordpress.tcom
Tel. 340-6867668

A COME
ALIMENTAZIONE

alla RICERCA del SUINO PERDUTO

*Un tempo ogni regione alpina aveva il suo maiale.
Animali che si adattavano all'ambiente montano e che da questo traevano tratti genetici
e caratteristiche morfologiche autoctoni.*

Questi suini, dal mantello nero, simili per molti versi al cinghiale, venivano portati in alpeggio e, grazie al consumo del siero di latte ottenuto dalla caseificazione e al consumo di pregiati foraggi, contribuivano al mantenimento di queste "terre alte". Il risultato dal punto di vista alimentare erano prodotti fortemente caratterizzati, molto saporiti e ricchi di Omega 3.

Questi allevamenti estensivi hanno fatto di questi maiali dei veri e propri protagonisti dell'alpeggio al pari dei bovini e dei piccoli ruminanti, con una restituzione in termini di prodotti gastronomici la cui memoria rischia di perdersi nel tempo. Parliamo di carni morbide che potrebbero entrare nel novero delle grandi firme del Made in Italy grazie soprattutto ad un'alimentazione a base di erbe ed essenze di montagna quali la piantaggine di monte, la fienarola alpina, il timo e l'achillea millefoglie. Tutto questo rischia però di rimanere un lontano ricordo se pensiamo che, a partire dagli anni 70 del secolo scorso, in tutte le Alpi si è assistito alla progressiva estinzione di questi animali.

Il sopraggiungere di razze più produttive, adatte all'allevamento stanziale e con carni più magre, ha messo nell'angolo questi antichi ceppi che in breve tempo si sono addirittura estinti. Al loro posto,

anche in alpeggio, si trovano dei maiali con una pigmentazione più chiara e poco adatti all'esposizione solare, con una corporatura più tozza che li obbliga a vivere in stalla dove vengono alimentati con siero di latte, cereali e soia.

Una notizia che ha rimescolato le carte fino a riaccendere la speranza in un recupero, sebbene parziale, dell'antica razza del suino delle Alpi è stata quella relativa all'esistenza di un allevamento residuo di maiali neri valtellinesi, eredi parziali dell'antica razza e vissuti in consanguineità negli ultimi anni. Grazie all'interessamento del dottor Alessio Zanon dell'Università di Parma, appassionato ed esperto di razze in via d'estinzione, è stata attivata un'iniziativa straordinaria curata dal Gruppo Pro Patrimonio Montano per il recupero di questo ceppo e al suo incrocio con animali provenienti dall'esterno.

Nasce così il progetto Suino Nero delle Alpi che si prefigge in primo luogo di mantenere almeno l'ecotipo di questi soggetti tramite il loro trasferimento in altri allevamenti di montagna ed inserendo in questi ceppi anche altri maiali "relittari" del territorio alpino, come nel caso di un gruppo di suini neri individuati a Samolaco in provincia di Sondrio.

Il progetto ha coinvolto per il momento la Svizzera, l'Austria e l'Italia dove è responsabile Kurt Kusstatscher, biologo ed

appassionato di razze autoctone

che ha scelto di vivere in un maso

dell'Alto

Adige

proprio

per testimoniare il suo interesse per la montagna. Kusstatscher, membro di Pro Patrimonio Montano e responsabile della sezione animali dell'associazione Sorten Garten Südtirol, specializzata nel recupero delle antiche razze e delle antiche varietà di frutta e verdura, ha individuato una serie di allevatori particolarmente interessati al recupero di questo ecotipo e al suo utilizzo nella gastronomia di qualità. A Bedollo, sull'Altopiano di Piné, abbiamo visitato l'allevamento di Marco Casagrande convinto precursore e sostenitore delle razze autoctone.

La mandria di Marco vive rigorosamente all'aperto in uno spazio recintato appena fuori dalla stalla, cibandosi delle risorse del pascolo oltre che del siero di latte autoprodotta dal piccolo caseificio e da patate e barbabietole. Oltre a questo sono stati attivati altri gruppi di riproduzione a Pinzolo, in Lessinia in provincia di Verona e in zone d'origine della Valtellina.

L'obiettivo del progetto è quello di selezionare una razza di maiale adatta ad un allevamento estensivo che utilizzi prodotti dei masi alpini, al quale verrà dato il nome di Suino Nero delle Alpi al fine di preservare un antico testimone della cultura di montagna.

Contemporaneamente si offre agli allevatori di questa razza la possibilità di valorizzarne le carni attraverso un marchio di qualità locale oppure quello europeo meglio conosciuto come Heritaste. Ed è anche per questo che i responsabili rivolgono a tutti gli allevatori appassionati un appello per mettere a disposizione, se esistessero, altri animali eredi delle antiche razze autoctone alpine. ■

Progetto Suino Nero delle Alpi

Responsabile per l'Italia: dott. Kurt Kusstatscher
Via Avigna 4039050 San Genesio (Bolzano)

www.sortengarten-suedtirol.it

www.associazionerare.it

www.patrimonio-montano.org

TOLLER I cugini di campagna

A
COME
AGRICOLTURA

*Il tema della qualità non ha e non vuole avere confini.
E casa Toller, adagiata nella piana di Caldonazzo
a poche centinaia di metri dall'omonimo lago, ne è una conferma.*

Qui si produce un ampio ventaglio di varietà di mele con il metodo dell'agricoltura integrata e con una particolare attenzione al progressivo innalzamento della qualità sia dal punto di vista organolettico che salutistico.

Il tema della qualità non ha e non vuole avere confini. E casa Toller, adagiata nella piana di Caldonazzo a poche centinaia di metri dall'omonimo lago, ne è una conferma. Qui si produce un ampio ventaglio di varietà di mele con il metodo dell'agricoltura integrata e con una particolare attenzione al progressivo innalzamento della qualità sia dal punto di vista organolettico che salutistico.

Fondata da Emanuele Toller verso la fine dell'Ottocento, l'azienda è stata successivamente presa in mano dai figli Alessandro e Florio che hanno ereditato la passione, fra le altre, della coltivazione per le mele Renetta e per la frutticoltura in generale. Maso Gasperi, questo il nome originario, si è dunque sviluppato per due generazioni come azienda multifunzionale, alternando l'impegno per l'allevamento con quello per la coltivazione di mele e pere.

Nella memoria dei protagonisti di oggi, i cugini Andrea e Marco Toller, è ancora viva l'immagine delle pere Favorita inserite in bottiglia direttamente sulle piante per commissione di una nota distilleria trentina. Oggi Andrea e Marco, figli rispettivamente di Florio (scomparso nel 1985) e Alessandro (per gli amici Dino), coltivano circa 22 ettari di frutteto così ripartito: 50% Golden, 25% Gala, 15% Red Delicious ed il resto Fuji e Stayman Winesap. Le aziende sono divise dal punto di vista formale, ma lo spirito di unità e soprattutto di coesione familiare è rimasto quello delle origini.

A maso Gasperi si respira un'aria tranquilla che ricorda quella di tante fattorie nordiche e che forse, proprio per questo, è molto apprezzata da tanti bikers stranieri che affollano la ciclabile della Valsugana che passa proprio di lì. È in questa cornice, per molti versi

idilliaca, che nasce un progetto aziendale fortemente ancorato al principio della qualità. «Non siamo contrari alla chimica – sottolinea con decisione Andrea Toller – anzi, siamo fortemente convinti del progressivo miglioramento della qualità attraverso un consapevole e responsabile utilizzo di prodotti compatibili con l'ambiente». Sulla base di questi presupposti si è sviluppato un progetto frutticolo orientato al principio di complementarietà, dentro il quale trovano posto anche tecniche mutuata dall'agricoltura naturale rafforzate da alcuni interventi di difesa tradizionali.

Accanto ai distributori di feromoni contro la carpocapsa del melo trovano posto circa quaranta nidi artificiali per uccelli utili nella difesa da parassiti ed insetti dannosi. Ad un attento monitoraggio manuale contro altre malattie, si passa poi ad una periodica revisione degli atomizzatori per migliorarne l'efficienza e razionalizzarne l'impiego. Il tutto sotto l'occhio vigile del servizio di consulenza tecnica assicurato dal magazzino Cofav di Caldonazzo e dal Consorzio La Trentina, impegnati anch'essi nel progressivo miglioramento della qualità.

In un ampio spazio aperto, nei pressi dei frutteti fioriti, è quindi possibile ammirare un grande alveare per l'impollinazione, che ha il duplice obiettivo di produrre un miele fortemente caratterizzato e migliorare le produzioni frutticole. Un nuovo settore di impegno qualitativo, anche dell'ambiente, è infine quello relativo ai sistemi di irrigazione, che negli anni si sono evoluti fino ad arrivare all'impianto

a goccia che assicura un forte risparmio idrico, oltre ad interventi mirati e puntuali.

L'azienda, fiore all'occhiello del Consorzio La Trentina, è sempre stata un punto di riferimento per prove tecniche come quelle sulla deriva ed i diradamenti e, negli ultimi anni, per la verifica di nuove varietà frutticole. Attualmente, in un appezzamento riservato a queste prove, sono state messe a dimora 300 piante che vengono continuamente monitorate e valutate (comprese le analisi gustative sul frutto) per verificarne l'utilizzo commerciale.

Impegno sul versante cooperativo e su quello qualitativo, apertura ai temi dell'innovazione e forte coesione familiare sono infine i presupposti che hanno portato all'introduzione in azienda della quarta generazione, oggi rappresentata da Tiziano Toller, figlio di Marco. Diplomato alla FEM di San Michele, Tiziano rappresenta una generazione che ha saputo cogliere gli insegnamenti del passato per proiettarli in un futuro che qui, a maso Gasperi sulle rive del lago di Caldonazzo, è già una realtà. ■

Andrea e Marco Toller
Località Maso Gasperi
38052 Caldonazzo



La grande famiglia Toller
con Walter Nicoletti

NOTIZIE FEM

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



Vino santo: la difesa naturale dalla botrite

Il Vino santo trentino potrà diventare un prodotto ancora più sostenibile grazie al risultato di una sperimentazione condotta dalla Fondazione Edmund Mach, pubblicata sulla rivista scientifica "European Food Research and Technology", che ha valutato la potenziale applicazione di microrganismi isolati

da uve di Nosiola, poste in appassimento per la produzione di Vino santo trentino, come agenti naturali di biocontrollo per fronteggiare alcune avversità dell'uva, come la Botrite. Secondo gli esperti di San Michele l'applicazione di questi ceppi in fruttajo o in vigna, soprattutto nelle ultime fasi della maturazione, potrebbe contribuire a ridurre l'incidenza dei danni da Botrite quando i comuni trattamenti anticrittogamici non sono più praticabili. La sperimentazione è stata condotta da Raffaele Guzzon e Roberto Larcher del Centro di Trasferimento Tecnologico in collaborazione con Elena Franciosi del Centro di Ricerca e Innovazione.

Premiata alla gara nazionale di agraria

La studentessa della Fondazione Edmund Mach, Francesca Michelin, è stata premiata dal Presidente del collegio regionale degli agrotecnici, Mario Tonon, per essersi classificata al secondo posto alla gara di agraria promossa dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca.

La consegna del premio si è svolta nella storica cantina di San Michele alla presenza di Mauro Fezzi, direttore generale della Fondazione Edmund Mach, Marco Dal Rì, dirigente scolastico e Ivano Artuso, coordinatore dell'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente.

Francesca Michelin frequenta l'ultimo anno di questo ciclo scolastico che chiude i battenti a giugno dopo circa 20 anni di attività, a causa del riordino del piano di studio della Riforma scolastica

La Gara Nazionale dell'Istruzione Professionale, dove erano presenti i migliori studenti provenienti da varie scuole italiane, si è svolta nel maggio del 2013 a Minoprio. Due giorni di prove che hanno spaziato dalle tecniche delle produzioni, all'ecologia, dal genio rurale alla lingua straniera, dalla chimica all'economia.



Il Trentino agricolo nelle mappe GIS, premiato ricercatore

Computers and Geosciences, una delle più prestigiose riviste nel campo geocomputazionale, ha recentemente premiato il ricercatore della Fondazione Edmund Mach, Duccio Rocchini, per aver prodotto il miglior articolo di ecologia informatica presentando una serie di esempi di applicazioni GIS ai territori agricoli e ai parchi naturali del Trentino. Nella pubblicazione intitolata "Uncertainty in ecosystem mapping by remote sensing", ovvero "Incertezza nella mappatura degli ecosistemi da telerilevamento", Rocchini ha dimostrato assieme a ricercatori di Stati Uniti, Gran Bretagna, Italia, Germania, India e Canada, l'importanza della rappresentazione grafica degli errori nel mappaggio degli ecosistemi naturali e agricoli da immagini telerilevate con numerosi esempi riguardanti il territorio trentino.

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>



a cura di:
Giancarlo Orsingher,
Europe Direct Trentino
Servizio Europa PAT

Settimana europea energie rinnovabili

Prenderà il via il 23 giugno per concludersi quattro giorni dopo la "Settimana europea delle energie rinnovabili", giunta quest'anno alla nona edizione e diventata ormai un appuntamento fondamentale per autorità pubbliche, agenzie energetiche, aziende private, ONG e associazioni che nell'occasione si possono confrontare e possono approfondire gli obiettivi climatici ed energetici dell'UE.

<http://www.eusew.eu/>



L'UE si mobilita per salvare le api

Creare le condizioni per "una nuova primavera per le api" grazie ad una reale presa di coscienza del dramma che sta colpendo milioni di esemplari in Europa e nel mondo. Ogni anno infatti si assiste alla moria fino al 30% delle colonie, con un impatto negativo non solo sull'ambiente, ma anche sulla sicurezza alimentare, in quanto sono le api a garantire la riproduzione di più dell'80% delle specie vegetali.

L'impegno in questo senso è stato assunto dai rappresentanti delle istituzioni, di organizzazioni internazionali e dagli stessi apicoltori riuniti a Bruxelles per la terza edizione della settimana europea delle api e dell'impollinazione. Dal confronto svoltosi nella sede del Parlamento europeo è emersa chiara la necessità di attuare delle vere oasi di biodiversità, delle riserve di polline e di nettare per soddisfare i bisogni alimentari delle api e mantenere le loro difese immunitarie. Inoltre, è stata sottolineata l'importanza del legame essenziale tra scienza e politica affinché le decisioni siano prese sulla base di dati scientifici.

http://ec.europa.eu/food/animals/live_animals/bees/index_en.htm



Progetti ambientali con LIFE

Con l'adozione a fine marzo del programma di lavoro 2014-17 è entrato nel vivo LIFE, lo strumento finanziario dell'UE tradizionalmente dedicato all'ambiente che nel periodo 2014-2020 prevede anche una specifica azione per il clima. Il

piano di lavoro quadriennale ora adottato definisce le norme per la gestione del nuovo programma, contiene un bilancio indicativo delle risorse disponibili ed espone la metodologia di selezione dei progetti.

Sono circa 1,8 i milioni di euro a disposizione nel quadriennio, 1,3 dei quali per il sottoprogramma a favore dell'ambiente, mentre 500 milioni sono dedicati all'azione per il clima.

A fine aprile la Commissione ha dato il via libera a 225 nuovi progetti LIFE+ in materia di ambiente assegnando complessivamente 282,6 milioni di euro. Con 47 progetti approvati (e 96,7 milioni di euro ottenuti) l'Italia l'ha fatta da padrona. 35 dei progetti italiani riguardano la politica e la governance ambientali e vedono tra i beneficiari università, istituti di ricerca e numerose aziende private. Dieci i progetti -per lo più di enti territoriali e di parchi- approvati nell'ambito della sezione "Natura", mentre due progetti hanno ricevuto complessivamente tre milioni di euro per la salvaguardia della biodiversità.

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

Ampliare e migliorare la produzione biologica

Nell'ultimo decennio il mercato UE dei prodotti biologici ha quadruplicato la sua estensione e per consentire al settore di svilupparsi ulteriormente e far fronte alle sfide future è necessario che le attuali norme vengano aggiornate e adeguate.

Ecco le proposte per un nuovo regolamento sulla produzione biologica e sull'etichettatura dei prodotti biologici adottate recentemente dalla Commissione europea, mettendo al centro le preoccupazioni dei consumatori e dei produttori.

La Commissione propone in particolare di:

1. rafforzare e armonizzare le norme, sia all'interno dell'Unione europea che con riguardo ai prodotti importati, sopprimendo molte delle attuali eccezioni in materia di produzione e controlli;
2. rafforzare i controlli basandoli sul rischio;
3. facilitare il passaggio dei piccoli agricoltori all'agricoltura biologica introducendo la possibilità di aderire a un sistema di certificazione di gruppo;
4. tener conto in modo più adeguato della dimensione internazionale degli scambi di prodotti biologici con l'aggiunta di nuove disposizioni in materia di esportazioni;
5. semplificare la legislazione per ridurre i costi amministrativi a carico degli agricoltori e migliorare la trasparenza.

Contestualmente alle proposte normative la Commissione europea ha pubblicato anche il Piano d'azione sul futuro dell'agricoltura biologica nell'UE.

http://ec.europa.eu/agriculture/organic/index_en.htm



NOTIZIE
IN BREVE

a cura di: Sergio Ferrari

Vibrazioni da trattrice:
parte il monitoraggio

Misurare l'effetto delle vibrazioni provocate da macchine agricole è lo scopo di un progetto triennale che vede impegnate quattro istituzioni: Fondazione Mach, INAIL di Trento, Azienda per i Servizi sanitari della Provincia di Trento e Dipartimento di scienze agrarie e ambientali dell'Università di Milano. La ricerca consisterà nel misurare con una speciale attrezzatura l'entità e la frequenza delle vibrazioni sul corpo del guidatore. Il dato sarà registrato su un programma informatizzato e andrà a costituire una banca dati ufficiale. Nella prima fase si lavorerà sulle trattrici agricole e attrezzi lavoranti.

Anno dedicato
all'agricoltura familiare

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

Report imprese
professionali

Il Servizio Statistica della Provincia autonoma di Trento presenta, attraverso un nuovo report, un'analisi approfondita, curata insieme alla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, dei dati del 6° Censimento generale dell'agricoltura del 2010, focalizzando l'attenzione alle sole imprese "professionali", ovvero alle aziende agricole che presentano un fabbisogno teorico di lavoro uguale o superiore alle 300 ore annue e che hanno, di fatto, i requisiti per l'iscrizione all'Archivio provinciale delle imprese agricole.

La pubblicazione e gli allegati statistici sono consultabili sul sito internet www.statistica.provincia.tn.it.

Sarà presto pubblicato
il PAN provinciale

Un tavolo di lavoro, del quale fanno parte funzionari del Servizio agricoltura della Provincia di Trento ed esperti della Fondazione Mach, si sta occupando delle scadenze e degli obblighi previsti dal Piano di Azione Nazionale (PAN) che ha recepito la direttiva europea 128/2009 sul corretto impiego dei prodotti fitosanitari. Si cita, ad esempio, l'obbligo di esporre avvisi di pericolo in prossimità di campi trattati con prodotti chimici. Queste ed altre incombenze saranno rese pubbliche sul sito www.trentinoagricoltura.com o tramite pubblicazioni a carattere divulgativo diffuse dalla Fondazione Mach o su Terra Trentina.

Il mercato contadino
di Mezzocorona

Dopo la positiva esperienza dello scorso anno, Mezzocorona torna ad ospitare anche nel 2014 il Mercato Contadino di "Campagna Amica". Il mercato si svolgerà settimanalmente, fino a novembre, nelle mattinate di sabato dalle ore 7.30 alle ore 13.

Assicurate anche
le mele sotto rete

Il piano assicurativo nazionale prevede l'obbligo di estendere il contratto di copertura del rischio di danno da avversità meteo a tutti gli impianti della stessa specie presenti in un determinato comune. La clausola avrebbe obbligato i frutticoltori della Val di Non a pagare lo stesso premio anche per i frutteti coperti da rete antigrandine. Per consentire il rispetto della normativa ed alleviare l'onere a carico dei frutticoltori, il Codipra ha previsto la possibilità di abbassare il valore delle mele sotto rete. In questo modo il canone è passato dal 7 al 2%. L'aggiustamento procedurale comporta però il rischio che in caso di gelata distruttiva anche sotto la rete, l'indennizzo sia riferito al prezzo ridotto anziché a quello pieno.

Mele: crescono i casi di insolvenza

Nonostante il decreto legge che impone il pagamento entro 60 giorni dalla fatturazione riferita alla vendita di prodotti agricoli, i casi di insolvenza a livello nazionale sono sempre più numerosi a carico anche di OP del Trentino che hanno venduto mele, soprattutto a commercianti all'ingrosso. Il mancato pagamento conferma una situazione di crisi di liquidità e dei consumi. I casi di insolvenza sono meno numerosi per carichi di mele esportate, perché gli operatori commerciali cooperativi e/o privati lavorano tramite banche o dispongono di impegnative giuridicamente protette. I costi della garanzia sono comunque elevati.

Larve di processionaria nei centri abitati

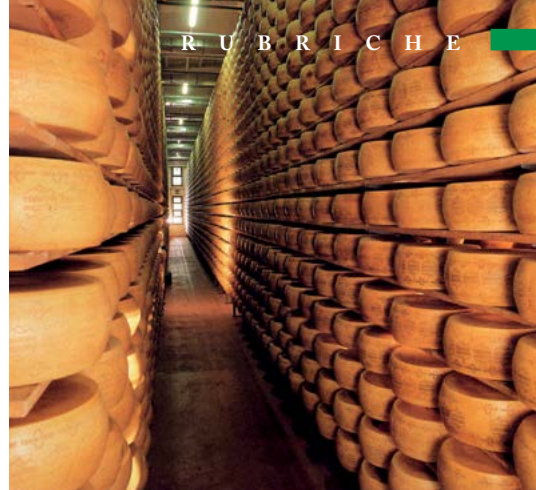
L'onere dell'eliminazione dei nidi di processionaria dei pini, pratica resa obbligatoria fin dalla fine del 2007, spetta anche ai proprietari di piante infestate che si trovano all'interno di giardini o spazi condominiali. A farsi carico del rispetto della delibera è l'Ufficio fitosanitario della Provincia di Trento. L'intervento comporta il taglio e l'abbruciamento dei nidi e diventa tassativo, se il numero dei ricoveri invernali delle larve di processionaria supera le 3 unità.

Famiglie di api allevate per la vendita

Un numero non elevato di apicoltori trentini di avanguardia si dedica da qualche anno e con positivi risultati economici alla vendita di arnie con famiglia popolosa e forte, completa di regina. La trafila lavorativa è la seguente: l'arnia si affida a terzi per due periodi di impollinazione di specie fruttifere che fioriscono in tempi diversi, guadagnando 100 euro e raccogliendo 7-8 kg. di miele. Finito il doppio servizio di impollinazione, l'apicoltore mantiene la famiglia con alimenti aggiuntivi rinunciando alla produzione di miele. A fine stagione l'arnia è pronta per essere venduta al prezzo di 150 euro. L'apicoltore avrà così incassato 250 euro che corrispondono al valore di 30-35 kg. di miele.

Concast Trentingrana: il bilancio 2013

Il consiglio di amministrazione del Concast-Trentingrana ha approvato il bilancio dell'esercizio commerciale 2013, fissando i prezzi da liquidare ai caseifici sociali per i prodotti lattiero-caseari di competenza. Per il Grana trentino conferito a 9 mesi di età il prezzo è di 7,75 euro a kg. Per il burro prodotto a Spini di Gardolo con la panna conferita dai 18 caseifici aderenti il prezzo è di 4,05 euro a kg. Il compenso netto agli allevatori sarà stabilito dai singoli caseifici sottraendo ai dati consortili le spese di gestione. I formaggi trentini diversi dal Grana marchiato hanno realizzato un fatturato di circa 9 milioni di euro.

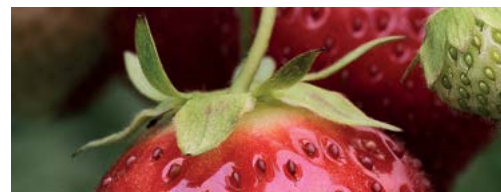


Prezzi ribassati per mele di pezzatura ridotta

Rispetto a due mesi fa, il mercato delle mele trentine è più aperto e attivo. Lo afferma Franco Benamati, direttore del Consorzio interregionale ortofruccicolo che ha sede a Ca' Rossa di Sarche. Ma a prezzi fortemente ribassati, almeno per le mele di pezzatura 60-70. Il maggiore flusso è rivolto soprattutto verso i Paesi del Nord Africa. Non si va oltre i 40 centesimi di euro a kg. per mele piccole vendute in casse, sapendo in partenza che 10 centesimi sono il prezzo della cassa e gli altri 10 coprono i costi di conservazione, lavorazione e spedizione. Rimangono meno di 20 centesimi per il frutticoltore. Le mele di pezzatura ridotta rappresentano fino al 30% della quantità conferita dagli associati a fine stagione 2013.

Servono varietà di fragola innovative

Sono tutt'altro che positive le previsioni di mercato per la fragola coltivata fuori terra e sotto copertura in varie zone del Trentino. La fragola si coltiva ormai in tutto il mondo e il mercato è invaso da fragole che in partenza hanno un prezzo ormai stabilizzato sulla soglia massima di 2,5 euro a kg. I produttori trentini potranno diversificare la loro offerta non più con un richiamo alla provenienza da zone di montagna, ma coltivando varietà nuove in grado di produrre frutti dotati di caratteristiche assolutamente innovative.



Rotatorie fiorite

Da tre anni l'Ufficio lavori forestali del Servizio foreste e fauna della Provincia di Trento si occupa di prati fioriti, cioè della semina di specie da fiore annuali, biennali e perenni su superfici di terreno da sistemare. Sono oggetto di intervento: rotatorie stradali, rampe di strade, cordoli alla base di barriere antirumore. Se ne occupa Andrea Carbonari che sottolinea i vantaggi dell'operazione: non solo abbellimento, ma anche risparmio di spese di mantenimento di tratti di terreno altrimenti invasi da erbacce e mancato utilizzo di diserbanti. I semi sono acquistati da ditte specializzate. I floricoltori trentini non sono attrezzati per questo tipo di fornitura o chiedono prezzi troppo alti rispetto alla concorrenza. A Casteller di Trento i forestali stanno sperimentando tipi di seme locale che assicurano la fioritura anche nei periodi di siccità.

ENONEWS

a cura di: Sergio Ferrari



Trentodoc apre il simposio dei Master of Wine a Firenze

Grande successo a Firenze per Trentodoc, che ha dato il benvenuto ai Master of Wine in occasione del loro Simposio che si tiene ogni quattro anni e che è stato ospitato nel capoluogo toscano dal 15 al 18 maggio scorsi. L'Istituto dei Master of Wine è la più importante istituzione del mondo del vino in assoluto, che ha il compito di promuovere dal 1953 l'eccellenza, l'interazione e lo studio che riguarda ogni settore afferente al vino. Master of Wine è una persona che, dopo un ciclo di studi particolarmente impegnativo (di almeno tre anni), conosce nel dettaglio tutti gli aspetti del vino; coloro che sono riusciti a diventare un Master of Wine sono considerati delle autorità e non sono nemmeno 400 coloro che hanno superato gli esami e possono vantare questo titolo. "La presenza Trentodoc a questo evento, afferma Enrico Zanoni presidente dell'Istituto, rende orgogliose le quaranta case spumantistiche associate e insieme a loro tutto il Trentino perché si tratta di un riconoscimento che nasce dalla qualità indiscussa di questo vino, considerato ancora una volta a livello internazionale come vera e propria eccellenza del made in Italy".

27° Rassegna Müller Thurgau a Cembra

La 27° edizione della rassegna Vini Müller Thurgau dell'Arco Alpino si svolgerà a Cembra dal 2 al 6 luglio 2014. Il programma prevede il tradizionale concorso internazionale di vini provenienti da vari Stati europei ed un convegno sul tema "Vitigni resistenti alle malattie e produzioni di vini a residuo zero" che si terrà a Cembra il 4 luglio.

Vini moscato dell'arco alpino

Le cantine sociali Vivallis di Nogaredo, Aldeno e Trento con il vignaiolo Walter Salizzoni, titolare di cantina aziendale nella zona di Calliano, hanno fissato al 1° giugno 2014 la data della terza edizione della rassegna dei vini Moscato dell'Arco Alpino che si terrà nelle sale di Castel Beseno. L'area di provenienza dei vini Moscato, senza distinzione varietale o di versione enologica, comprende tutte le regioni dell'Arco Alpino dalla Slovenia alla Valle d'Aosta. La manifestazione non sarà abbinata a concorso, ma i visitatori potranno assaggiare i vini in esposizione con la formula dell'assaggio libero, guidata da scheda descrittiva.



Zero infinito: vino del futuro

Al recente Vinitaly ha suscitato grande interesse il vino "Zero Infinito", prodotto dalla cantina Pojer-Sandri di Faedo con l'uva del vitigno Solaris, resistente alle malattie piantato 5 anni fa a Grumes, in alta Val di Cembra, su una superficie di 4,5 ettari. Il nome sta a significare che l'uva, lavata dopo la vendemmia e pressata in atmosfera di azoto, non ha subito alcun trattamento con prodotti chimici di sintesi. Il tipo di pressatura consente di mantenere intatti nel vino gli aromi e gli antiossidanti naturali dell'uva. La produzione 2013 è di 6.000 bottiglie.

Vitigni da tavola per la Libia

La Società vivai viticoli trentini di cui è direttore Marco Vacchetti, ha venduto al Governo della Libia 240.000 barbatelle di diverse varietà di uva da tavola. Le barbatelle sono state assegnate a viticoltori che ne hanno fatto richiesta.

I Vini dell'Impero al Casinò di Arco

In occasione del Centenario della Grande Guerra (1914-2014) i Vignaioli del Trentino saranno presenti il 7-8 giugno al Casinò municipale di Arco con la prima edizione di "Vignaioli senza frontiere", una mostra-mercato alla quale saranno presenti con i propri vini i territori mitteleuropei del Tirolo storico: dal Südtirol al Friuli, dall'Austria all'Ungheria, dalla Moravia alla Slovenia.

www.vignaiolideltrentino.it
imperialwines.org

Vigneti: dal 2016 stop ai diserbanti

Il comitato tecnico del Consorzio Vini Trentini ha approvato la proposta dei tecnici viticoli responsabili della gestione del disciplinare di produzione integrata di eliminare l'impiego di diserbanti chimici a partire dal 2016. L'opzione sarà però lasciata alla libera scelta dei viticoltori. L'esclusione dei diserbanti chimici è riferita ai vigneti di fondovalle e di collina dove le infestanti si possono eliminare con mezzi meccanici.

PIWI Trentino per i vitigni resistenti

Nel corso di una riunione che si è svolta nella cantina Pravis di Calavino, Erica Pedrini, enologo dell'azienda che gestisce con il padre Domenico e due soci, ha costituito una sezione trentina dell'organizzazione internazionale denominata PIWI, che sta per promotori e sostenitori di vitigni resistenti alle malattie. L'organizzazione è già operante da qualche anno in Svizzera e Germania. In Alto Adige conta già 90 soci. I vignaioli trentini aderenti a PIWI sono una decina, ma il numero è destinato a crescere.

La piattaforma grandi carnivori

di Claudio Groff

In Convenzione delle Alpi opera da marzo 2009 la Piattaforma "Grandi Carnivori, Ungulati Selvatici e Società" (nota anche come WISO), il cui coordinamento è stato affidato all'Italia per il biennio 2013-2014 dalla XII Conferenza Alpina (7 settembre 2012).

In linea con l'articolo 1 del Protocollo "Protezione della natura e tutela del paesaggio" (ratificato in Italia con L. 50/2012) e con le linee d'azione prioritarie stabilite nel "Programma di lavoro pluriennale della Convenzione delle Alpi" la Piattaforma si propone di proteggere e ripristinare le aree naturali e rurali, per garantire l'efficienza degli ecosistemi in modo duraturo e funzionale, sostenendo le iniziative delle Parti contraenti per la



protezione della fauna e della flora selvatiche, della loro diversità e dei loro habitat.

Il mandato della Piattaforma WISO per il periodo 2013-2014 prevede le seguenti attività:

- sviluppo di obiettivi concreti e di opzioni di management per il ripristino e il mantenimento delle popolazioni di lupi, linci e di orsi nelle Alpi;
- impegno a favore di un programma di monitoraggio genetico a livello alpino per i grandi predatori;
- elaborazione di una carta con la distribuzione e la consistenza delle popolazioni di stambecchi, in stretta collaborazione con l'Alpine Ibex Group.

Dopo il primo biennio in cui la Piattaforma è stata presieduta dal Liechtenstein ed il secondo in cui si è avuta una presidenza svizzera, nel biennio 2013 - 2014 la presidenza è italiana e vede coinvolta direttamente la Provincia autonoma di Trento alla quale viene dunque anche riconosciuta implicitamente l'importanza per le Alpi del lavoro svolto sull'orso nell'ultimo decennio. In particolare nel 2013 sono stati due gli incontri della Piattaforma: il 22 aprile 2013 a Cogne (AO) ed il 28-29 ottobre a Cevo (BS).

Scoperta in Messico la cavalletta Lila Downs



Nell'ambito di una spedizione in Messico finanziata dall'Università della Florida Centrale e dalla World Biodiversity Association che ha chiesto la partecipazione di Paolo Fontana (nella foto con la cavalletta), entomologo di fama internazionale operativo presso la Fondazione Edmund Mach, è stata rinvenuta una nuova specie di cavalletta cui è stato assegnato il nome scientifico di *Liladownsia fraile* Fontana et al., 2014. "Fraile" in spagnolo significa frate, infatti la nuova specie - che è stata dedicata alla cantante Ana Lila

Downs Sánchez, in arte Lila Downs, messicana e originaria proprio dello stato di Oaxaca, sembra avere una specie di cappuccio. Il link all'articolo scientifico pubblicato sulla rivista *Zootaxa* <http://www.mapress.com/zootaxa/2014/f/z03793p495.pdf>

Si può fare a meno delle api nei frutteti ?

Percorrendo la strada di Destra Adige che costeggia decine di ettari di meli in fiore, l'osservatore attento intravede solo 4 arnie affiancate in un frutteto che fa parte dell'azienda ex Crosina Sartori. Delle api si può dunque fare a meno? Risponde Alberto Dorigoni, esperto di frutticoltura della Fondazione Mach. In annate caratterizzate da fioritura abbondante e tempo caldo e asciutto bastano le api e gli insetti selvatici ad assicurare una buona produzione. È sufficiente che il 5% dei fiori di una pianta di melo riceva attraverso varie modalità, insetti compresi, il polline fecondante, per avere una produzione di mele sufficiente.

Mettere le api nel frutteto e in seguito intervenire con il dirado chimico o manuale è una contraddizione. Nel frutteto sperimentale di Maso delle Part si collocano le api all'inizio della fioritura, ma poi le piante vengono coperte con teli di plastica per impedire l'entrata di insetti pronubi. Si tratta per il momento di prove sperimentali.



ANIMALIA



L'hotel degli insetti

Il termine INSECT o INSECTEN HOTEL (casa albergo per insetti) scritto in lingua inglese sta ad indicare che l'idea è nata nel Regno Unito. Lo afferma Paolo Fontana, entomologo ed esperto di apicoltura della Fondazione Edmund Mach di S. Michele che affianca Corrado Aldrighetti, tecnico viticolo della cantina La Vis nella realizzazione di manufatti e percorsi fioriti all'interno del vigneto di Maso Franch. Il progetto mira a favorire l'insediamento e lo sviluppo di api selvatiche e di altre specie di insetti impollinatori.

Gli Insect Hotel sono diffusi nei parchi e giardini pubblici o privati inglesi e svolgono accanto alla funzione biologica anche un ruolo didattico o più semplicemente decorativo. I primi Insect Hotel in Italia sono stati costruiti da fruttivicoltori dell'Alto Adige, ma ora si trovano modelli realizzati in serie anche nei negozi specializzati.

La pratica si sta diffondendo anche in Trentino. Un Insect Hotel costruito in casa si trova nei pressi di un vigneto di 3 ettari di Maso Greener nella periferia di Pressano. Il conduttore, Fausto Peratoner spiega che il vigneto (Chardonnay, Sauvignon bianco e Pinot nero), allevato a pergola, è gestito secondo un programma di "viticoltura ragionata": né integrato, né biologico, ma la risultante "ragionata" di pratiche agronomiche tradizionali e di interventi innovativi (feromoni).

L'Insect Hotel funziona da due anni ed è costituito da una barrique fuori uso, privata del fondo e riempita di materiali ed oggetti diversi: canne di bambù, frammenti di tegole, cortecce, pezzi di legno e di pino forati. Già al primo anno l'Hotel è stato invaso da molti insetti ed altri piccoli animaletti. S.F.

AGENDA



La vite e il paesaggio

Giovedì 29 maggio a San Michele all'Adige il Palazzo Ricerca e Conoscenza della Fondazione Edmund Mach ospiterà il convegno regionale "la vite e la città". Interverranno docenti, urbanisti, produttori e operatori turistici per riflettere sulle potenzialità dei territori agricoli di frontiera tra pratiche agricole e spazi per il tempo libero. Ci saranno anche gli esperti della Fondazione Mach per comunicare l'evoluzione recente del paesaggio urbano e di quello agricolo, vitivinicolo in particolare, e disegnare il paesaggio agricolo nel prossimo futuro. Nel pomeriggio, alle 15, il pubblico avrà l'opportunità di visitare i vigneti sperimentali dell'ente.

Eco-degustazioni al Festival dell'Economia

Anche eco-degustazioni di prodotti a ridotto impatto ambientale e riflessioni sulla sostenibilità nella ristorazione alla nona edizione del Festival dell'Economia. L'appuntamento è per venerdì 30 maggio alle ore 18 e sabato 31 alle ore 12 presso l'Ecosportello di via Torre Verde, 34 a Trento. Partecipazione libera e gratuita.



Verso l'alpeggio. Dal Mare al Vanoi

Appuntamento dal 6 all'8 giugno a Canal San Bovo – Valle del Vanoi, con la manifestazione "Verso l'alpeggio. Dal Mare al Vanoi". Il tema conduttore dei tre giorni sarà appunto la scoperta della vita dei pastori attraverso una serie di incontri, giochi e sperimentazioni che coinvolgeranno grandi e piccini. Il tutto in un contesto di musica e di prodotti genuini che renderà ancora più interessante calarsi nei panni dei pastori erranti. L'iniziativa è organizzata dall'Ecomuseo del Vanoi e dall'Associazione Borghi Aperti con il supporto della Strada dei Formaggi delle Dolomiti, della Pro Loco e del Comune di Canal San Bovo. www.vanoi.it.

"Tutto in una mela" a teatro

Adamo ed Eva, Guglielmo Tell, Paride, Ercole, Isaac Newton e la Strega cattiva. Che cosa hanno in comune questi personaggi? Ovvio no? Una mela. Se a questo aggiungiamo un nonno un po' svanito e una nipote mascherata da Biancaneve, che cosa ne esce?

"Tutto in una mela", uno spettacolo teatrale colorato e musicale per le famiglie prodotto dal consorzio la Trentina e dalla Fondazione Aida. Una divertentissima favola moderna, piena d'intrighi e fraintendimenti, in cui i protagonisti si contendono fino all'ultimo istante il possesso di una faticosa, preziosissima mela. Sabato 14 giugno, Teatro comunale San Pietro di Mezzolombardo, ore 16 (laboratorio a cura del Mart, ore 17.30 spettacolo). Ingresso gratuito:

T. 045/8001471 045/595284 - stampa@f-aida.it - www.fondazioneaida.it



PRODOTTI

Aria intubata conserva le patate Copag

Il magazzino di conservazione delle patate della cooperativa Copag di Dasindo è unico nel suo genere a livello nazionale. I tuberi ammassati nei cassoni vengono infatti investiti da aria prelevata all'esterno della struttura. Il sistema assicura una buona conservazione fino a tutto il mese di aprile, soprattutto se di notte la temperatura esterna si mantiene su livelli bassi. Quando l'aria inizia a riscaldarsi, la conservazione può proseguire in autonomia per una quindicina di giorni. Gli ultimi 700-800 quintali di tuberi che la cooperativa riserva ai clienti più importanti sono posti in cella frigo. Il gas etilene liberato naturalmente dai tuberi ne accelera la maturazione e li predispone al germogliamento. È comunque escluso l'uso di prodotti antigermoglianti.

Serve il passaparola per la carne di Rendena

La carne dei primi vitelloni di razza Rendena allevati con metodo biologico nella stalla Artini di Zuolo nel comune di Tione è in vendita da qualche settimana presso il centro della Federazione provinciale allevatori di Trento. Il prezzo fissato per i diversi tagli supera del 30% quello della carne bovina etichettata di vitelloni di altre razze allevati in Trentino con certificazione garantita dalla stessa Federazione. Finora la vendita non ha suscitato particolare interesse, fatta eccezione per gli acquirenti amanti di prodotti biologici. Il progetto triennale di allevamento a titolo dimostrativo, coordinato dall'Università di Udine, prevede che a regime, qualora la vendita di carne biologica di bovini di razza Rendena dovesse incontrare pieno successo da parte dei consumatori trentini, il numero di vitelloni potrebbe raggiungere al massimo 160-170 unità all'anno.

Osservatorio fitopatologico

“Io insisterei nella necessità di far eseguire annualmente in epoche diverse a tutti i frutteti, vivai e giardini una visita minuta da una persona esperta, la quale, oltre l’incarico di provvedere d’urgenza ove occorresse, dovrà redigere una relazione circostanziata con un elenco delle specie di parassiti incontrati e suggerire i provvedimenti che saranno del caso. Questo sarà il primo passo per l’impianto di una Stazione di Patologia vegetale anche per il Trentino”.

Da “Almanacco Agrario” per l’anno 1907 (“Generalità sulle cocciniglie”) di Giulio Catoni, esperto di viticoltura e di avversità delle piante.

Perché Giulio Catoni non fa riferimento all’Istituto Agrario di S. Michele e all’annessa Stazione sperimentale? È verosimile un gesto di autopromozione. Giulio Catoni all’epoca poteva infatti vantare una preparazione scientifica di portata europea acquisita attraverso lunghi periodi di visitazione alle più rinomate Scuole di agricoltura di Francia e Germania e una fittissima rete di contatti e rapporti personali e di collaborazione con i maggiori esperti di problemi fitosanitari. Aveva quindi già maturato il progetto di un osservatorio per le malattie delle piante che avrebbe diretto con successo per l’agricoltura locale e nazionale nei decenni successivi.



Giulio Catoni, esperto di viticoltura e di avversità delle piante.

*Altri
tempi*
di: Sergio Ferrari

Bovini di Rendena

“Tutto il bestiame del Trentino si ritiene discendente dalla razza Bruna di Schwitz e noi per comodità di studio l’abbiamo diviso in Bruno e Grigio. Quello Bruno si alleva in tutto il distretto politico di Tione ed in Valle di Ledro. La taglia degli animali di Rendena e delle zone d’allevamento della varietà piccola Grigia si può ritenere eguale. Il loro peso vivo è di circa 320 kg.”

Da “Almanacco Agrario” per l’anno 1907 (“Relazione sulle mostre zootecniche tenutesi nei mesi di settembre ed ottobre 1906”) di Mario Muratori, ispettore zootecnico del Consiglio provinciale d’Agricoltura e docente di cattedra ambulante.

Si parla qui della razza bovina di Rendena, mettendo in evidenza il peso degli animali adulti, assai inferiore a quello che si riscontra nella popolazione attuale. I vitelloni allevati per la carne con metodo biologico nella stalla Artini di Zuclò (Tione) e macellati nel mese di aprile, ad esempio, pesavano infatti circa 500 kg. La selezione e le migliorate condizioni di allevamento hanno determinato un’evoluzione positiva delle caratteristiche morfologiche dei bovini di razza Rendena e quindi anche del peso.

Galline insettivore

“In Francia ed in Germania molti agricoltori usano tenere un gruppo di galline in apposito pollaio posto sulle ruote, onde poterlo tirare da un campo all’altro; quando le galline hanno liberato il terreno del vigneto dagli insetti, lo trascinano in un altro e così via.

L’esempio dei francesi dovrebbe suggerire ai nostri contadini di tenere almeno le loro galline in corti od altri recinti chiusi. Ne trarrebbero molto giovamento, anche perché le galline potendo uscire, soleggiarsi, razzolare e girare a volontà, faranno uova anche nei mesi del gran freddo, epoca in cui si pagano cent. 8 l’uno.”

Da “Almanacco Agrario” per l’anno 1909 (“Avicoltura”) di S.M.A., spedito da Villa Lagarina nell’estate del 1908.

Un’idea simile in tempi assai più recenti è venuta a Mario Pojer di Faedo che ha utilizzato le oche per diserbare biologicamente il vigneto. Il risultato è stato eccellente, salvo provvedere ad allontanarle prima della vendemmia per evitare che prendessero di mira i grappoli maturi.

mele e foreste

IL TRENTINO SUGLI ALTARI DEL MADE IN ITALY CHE VINCE

di Martina Valentini

Il sistema dei consorzi alla base della filiera delle mele e le iniziative per valorizzare le produzioni legnose locali sono tra le best practice descritte nel nuovo libro-inchiesta "Fatti in Italia". Un viaggio tra 24 settori produttivi italiani, per indagarne problemi e descrivere punti di forza

Dal legno alle mele, il Trentino si conferma esempio da seguire quando si parla di difesa e valorizzazione delle eccellenze Made in Italy. La buona notizia arriva da un libro-inchiesta di nuova pubblicazione: "Fatti in Italia", scritto da due giornalisti (Emanuele Isonio ed Elisabetta Tramonto) e pubblicato dalla Società Cooperativa Editoriale Etica. Ventiquattro capitoli per fotografare lo stato di salute delle più importanti filiere produttive tricolore. Alimentari e non. Ma anche un modo per puntare i riflettori sui migliori esempi di chi, pur nella crisi economica, è riuscito a mantenere sani i comparti produttivi, migliorandone il posizionamento sul mercato e aumentando il valore di quanto prodotto.

"Questo libro non vuole solo essere una descrizione dei risultati macroeconomici del Made in Italy" spiega uno degli autori, Emanuele Isonio. "Abbiamo cercato di denunciare le molte storture e gli incredibili paradossi che spesso impediscono lo sviluppo di numerose filiere, sottolineando allo stesso tempo gli esempi positivi da mutuare per garantire la fortuna di imprenditori, territori e comunità locali".

Tra queste best practice figura anche il Trentino. Citato espressamente come caso virtuoso, quando si è trattato di parlare di melicoltura e gestione forestale. Nel primo caso, sugli scudi lo stretto legame tra la costruzione di una filiera efficiente e l'impegno pluridecennale per mettere in piedi un sistema cooperativo che permetta di garantire i giusti guadagni anche ai piccoli produttori. *"Tra le fasi iniziali di produzione e quelle ultime di commercializzazione, il prezzo di vendita triplica rispetto ai costi iniziali: un aumento fisiologico di una filiera efficiente in cui i margini netti di tutti gli attori sono inferiori al 5%"* commenta Luca Granata, direttore generale del consorzio Melinda, che ha poi ricordato come il percorso

per unire 4mila famiglie di produttori è iniziato oltre mezzo secolo fa, attraverso conquiste graduali. *«Quel percorso – commenta Granata – è stato una violenza psicologica al Dna individualista dei piccoli imprenditori italiani, che troppo spesso considerano gli altri produttori nemici mortali e non potenziali alleati».*

Una violenza evidentemente utile perché ha permesso la sopravvivenza (e lo sviluppo) del settore.

Qualcosa di analogo, pur con decenni di ritardo, sta avvenendo nella filiera bosco-legno. Un settore ancora oggi sottovalutato. Perché, nonostante i boschi italiani siano raddoppiati negli ultimi 70 anni, le industrie del settore usano per l'80% legno importato. Una debacle dalla quale si salvano in pochi.



Emanuele Isonio
Elisabetta Tramonto

FATTI IN ITALIA
L'ECCELLENZA ITALIANA
SOTTO LALENTE DI
VALORI

Pp. 98, Società Editoriale Etica
Euro 5,00.

www.valori.it

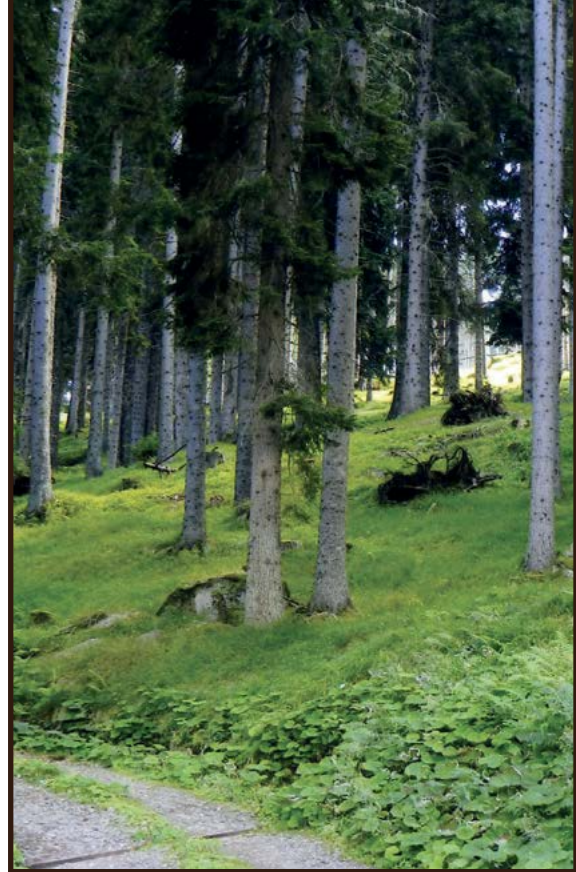


foto di: Cosimo Rotondi

Tra di essi, chi ha scelto la via della gestione sostenibile, connessa a filo doppio con la scelta di farsi certificare seguendo uno dei due standard internazionali (PEFC ed FSC). E il Trentino – ricordano gli autori del libro – è in questo senso capofila assoluto, con l'85% di boschi certificati secondo lo schema PEFC. Ma per valorizzare il legno prodotto, la certificazione da sola non basta. Occorre organizzare appuntamenti in cui gli acquirenti possano venire a contatto con i produttori e acquistare legno di alta qualità in modo semplice e diretto. Come le aste organizzate dalla Provincia di Trento e dalla locale Camera di commercio, e quella, in particolare, del legname di pregio. *«In questo modo – spiega Francesco Dellagiacomma, funzionario forestale della Provincia – semplifichiamo la vita degli acquirenti, pubblicizziamo le eccellenze della produzione forestale locale e al tempo stesso assicuriamo una tutela attiva del territorio».*

Il successo dell'iniziativa è tutta nei numeri. All'ultima asta è stato venduto il 95% del legno, con un rialzo medio del 25% rispetto al prezzo base, con punte del 50%. *«Un'opportunità preziosa per utilizzare correttamente il milione di metri cubi di legno prodotto ogni anno dai nostri boschi – commenta Romano Masè, dirigente generale del Dipartimento territorio, agricoltura, ambiente e foreste della Provincia di Trento – diffondendo consapevolezza sui valori in gioco. Economici, sociali ed ambientali».*



Diego Leoni, Sonia Pinato (a cura di)

LE ACQUE DEI PAESI CONQUISTATI. L'IMPIANTO IDROELETTRICO DEL PONALE A RIVA DEL GARDA.

1920-1932, MAG-Museo Alto Garda, 2013,
vol. I Saggi, pp. 268, vol. II Immagini, pp. 284 + DVD:
Impianto idroelettrico del Ponale 1928, regia Silvio Pozzini, € 45

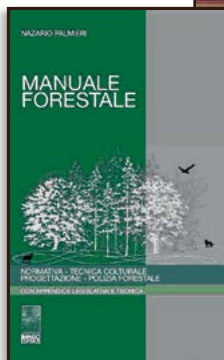
Sono due volumi, un'opera a più mani multidisciplinare che documenta e racconta la progettazione, la costruzione e la gestione dell'impianto idroelettrico del Ponale a Riva del Garda, entrato in produzione nel 1929, in sostituzione delle due vecchie Centrali di Biacesa e di Gora Ponale. Voluta fortemente dalle città di Rovereto e di Riva del Garda, che nel 1923 diedero vita al Consorzio Rovereto-Riva, rappresentava una delle Centrali più potenti d'Europa. Poi "Torò bianco" del Ponale, simbolo municipalistico e autonomistico, venne "conquistato" dalle grandi società idroelettriche private Edison e Sarde. Vicende storiche ricostruite, assieme a quelle economiche, tecniche, architettoniche, nel primo volume attraverso i saggi di Fellin, Leoni, Pinato, Selvafole, Zerboni, mentre nel secondo tomo scorrono le immagini dei fotografi di allora - Armani, Bravo, Filippini, Pozzini - e di oggi - Guido Malfer.

Nazario Palmieri

MANUALE FORESTALE - NORMATIVA - TECNICA CULTURALE - PROGETTAZIONE - POLIZIA FORESTALE

Imago Editrice, Bari, 2013, pp. 884, vol. I, II + Code Card, €180
(€ 100 per agronomi, forestali, periti agrari, agrotecnici
e appartenenti ai Corpi forestali)

Nato dall'esigenza di fornire un quadro aggiornato delle procedure di gestione e tutela dei boschi che sia conforme al quadro normativo vigente, questo libro rappresenta infatti un valido strumento didattico, formativo e professionale per la progettazione dei tagli boschivi e di altre attività di gestione del bosco. Inoltre, questo *Manuale forestale* si rivela prezioso per il controllo tecnico-amministrativo da parte degli operatori tecnici e di polizia forestale grazie alla sua appendice legislativa e tecnica. Curato da Nazario Palmieri - dirigente superiore del Corpo forestale dello Stato con l'incarico di capo servizio centrale per la politica forestale, l'ambiente, il territorio e di coordinatore dell'ufficio centrale per la biodiversità - presenta gli argomenti con un approccio pratico proprio dei Manuali professionali, caratterizzati da duttilità tecnica, operativa e funzionale.



Giuseppe Scaglione, Stefania Staniscia

TRENTINO VERSO NUOVI PAESAGGI. RICERCHE SULL'EVOLUZIONE DEL PAESAGGIO TRENTINO

Assessorato all'Urbanistica,
Provincia autonoma di Trento, 2013, pp. 230.
Distribuzione gratuita per istituzioni e associazioni



Il primo volume della collana Quaderni del paesaggio trentino - materiali di lavoro dell'Osservatorio del Paesaggio, edita dal Dipartimento Territorio, Ambiente, Foreste tramite Step (Scuola per il Governo del Paesaggio e del Territorio), presenta gli esiti di una importante ricerca commissionata all'Università degli Studi di Trento. Il lavoro ha individuato e descritto le principali dinamiche di trasformazione del paesaggio trentino per comprenderne l'attuale fisionomia, anche in rapporto agli elementi identitari. La lettura dei processi di modificazione e dei fattori di cambiamento ha costituito la base per determinare gli strumenti utili a nuove forme di tutela e valorizzazione che seguano con coerenza le tendenze in atto. Definire i limiti delle trasformazioni del territorio e le strategie per i paesaggi futuri ha richiesto la messa a punto di strumenti di previsione. Il lavoro di ricerca e progetto ha prodotto sia quadri conoscitivi, necessari a determinare valori e rischi del paesaggio e a definire le aree da tutelare e riqualificare, che indicazioni per quelle suscettibili di trasformazione.

SCAFFALE

a cura di: Silvia Vernaccini



Livio Zanini

LA VIA DEL TÈ

pp. 168, euro 29 (in
vendita presso il Centro:
www.centrostudimartini.it
tel. 0461 281343)

La via del tè, curata dal sinologo e docente di lingua cinese all'Università di Venezia, consigliere onorario del China International Tea Culture Institute, Livio Zanini, è un nuovo titolo del Centro Studi Martino Martini di Trento, l'associazione culturale che da anni si occupa delle relazioni tra Europa e Cina. Chi meglio di lui poteva dunque offrire una rigorosa ricostruzione storica dei rapporti commerciali e culturali sviluppatasi lungo la "via" del tè, tra la Cina e le potenze europee, in particolare il Regno Unito dal XVIII al XX secolo? Risulta così affascinante scoprire quanto le semplici foglioline verdi della *Camelia sinensis* (il tè) abbiano segnato tante civiltà alla pari del grano, della vite o del riso. Accompagnato dalla riproduzione di splendidi dipinti e miniature, il lettore ripercorre la storia di questa bevanda nel "Celeste Impero", dai primi secoli d.C. alla fine della Compagnia commerciale inglese delle Indie orientali (1874).

Mario Cerato e
Lorenzo Pevarello
(a cura di)

LA DIFESA DEL TERRITORIO. STORIA DEL TORRENTE MASO IN VALSUGANA

Fondazione Museo storico del Trentino, 2013,
DVD, 57', € 8



Il torrente Maso è il maggiore affluente del fiume Brenta: ha sempre costituito una minaccia per il territorio interessato - in particolare i comuni di Castelnuovo e Scurelle - a causa delle sue frequenti e forti alluvioni. Questo documentario, prodotto in collaborazione con il Servizio Bacini montani dell'Assessorato ai lavori pubblici, ambiente e trasporti della Provincia autonoma di Trento, descrive il lungo e difficile lavoro di costruzione delle opere di regimazione del torrente e gli annessi interventi di sistemazione delle frane e dei dissesti nelle gravitanti val Calamanto e val Campelle; interessante è notare come alcune di queste azioni di consolidamento siano già state approntate ancora due secoli fa.

NELL'ORTO

a cura di: Giuseppe Michelon

I segreti del seminatore

DOPO AVER VANGATO E CONCIMATO, L'ORTO È PRONTO A SEMINE E TRAPIANTI. MA ATTENZIONE...

Per seminare occorrono mani delicate.

Delicati sicuramente lo siete perché chi ama coltivare le piante (tutte!) forse anche solo per hobby o per necessità economica, deve avere un animo sensibile. Esperti si diventa, studiando, osservando e anche sbagliando.

La semina è un lavoro di grande attenzione. Prima di seminare però badate bene alla luna. Diffidate di chi vi dice: "Sono storie". Se non volete che le vostre piantine vadano presto a cima", cioè a seme, non seminate mai a luna crescente, specie in primavera e estate. Non fidatevi mai delle sementi raccolte da voi: non sempre garantiscono i risultati desiderati, in particolare quando avete raccolto i semi da piante acquistate che spesso provengono da incroci e che daranno pertanto origine a nuove piante che potranno essere molto diverse per produttività e gusto da quelle originali. Le ditte sementiere hanno a disposizione tutti i mezzi e sono molto attente per cui l'ortaggio che andrete ad acquistare per la semina rimarrà protetto nelle sue proprietà organolettiche oltre ad assicurare adattabilità alle diverse condizioni climatiche e di terreno in cui si opera, la precocità, la resistenza alle malattie e la produttività. Un obiettivo che non sempre è raggiungibile dal privato. Se però siete cocciuti e volete procurarvi da voi le sementi, dovete almeno scegliere e distinguere con apposite etichette, l'anno prima, le piante sane, vigorose e produttive e ovviamente proteggerle

dall'eventuale ibridazione e incrocio che possono verificarsi dai pollini provenienti da orti vicini. Per far ciò è necessario avvolgere i fiori con sacchetti di garza molto fitta.

Se volete provare la germinabilità dei semi, sia di quelli acquistati in bustine che di quelli raccolti da voi, la cosa è assai facile. Stendete su un piatto dell'ovatta bagnata e stendetevi sopra i semi che coprirete con altra garza bagnata. Ricoprite con un altro piatto e tenete per alcuni giorni a temperatura di 15-20°C (in cucina). Dopo una decina di giorni contate i semi germinati e tiratene le conseguenze. La germinabilità dei semi dovrebbe essere di almeno l'85-95%.



SEMENTI IN PILLOLE O A NASTRO

Alle recenti fiere di primavera in molti hanno fatto scorta di piante da frutto, ornamentali, tuberi e bulbi e di svariate sementi confezionate in bustine dai colori sgargianti. Altre sono disponibili in una miriade di confezioni diverse nei garden center, fiorai o i rivenditori di piante. Non tutti sanno che da diversi anni si trovano in commercio le cosiddette "sementi confettate", dette anche "sementi in pillole", cioè semi inglobati in un mix di sostanze protettive (fungicidi) e di sostanze nutritive (fertilizzanti).

Le semine possono essere fatte direttamente sul terreno, in posto o a spaglio, in solchetti, a righe o a postarella. Vediamole nel dettaglio.

Semina a spaglio

Si dice anche "alla volata", cioè con spargimento del seme a mano aperta. In questo caso il seme rimane in superficie per cui va ricoperto usando del terriccio distribuito col setaccio per uno spessore di almeno 3-4 volte il diametro del seme. Ma normalmente nell'orto il seme si interra passando delicatamente con un rastrello. La profondità va commisurata al tipo di terreno: sciolto o compatto. Dopo la semina si fa una leggera pressione in maniera che il seme vada bene ad aderire al terreno. Annaffiare quindi delicatamente il seminato con uno spruzzo. Per impedire agli uccelli di beccare i semi coprire le aiuole con frasche o tessuto non tessuto. Le coperture vanno lasciate per qualche giorno. Annaffiare ogni 4-5 giorni.

Semina in solchetti

Si esegue normalmente in autunno: il "solchetto", o "riga" o "postarella" (per gruppetti di semi distanziati) si fa a mano. Il terreno coperto con uno strato di terriccio è bene venga bagnato prima di seminare. Ricoprire poi con del letame o altro organico. Il letame facilita la germinazione soprattutto se non è completamente maturo e quindi ancora in fermentazione.

Semina in semenzaio coperto

Nelle aiuole riparate e orientate in pieno sole e a sud la semina segue le stesse regole di quella a spaglio. Quando le piantine avranno 4-5 foglie andranno ripicchettate a distanza di 10-20 cm. e si coltiveranno fino al trapianto definitivo in piena terra.

Semina in semenzaio

Si esegue per piantine che sopportano bene il trapianto e che si vuol far fruttificare precocemente. Oggi molti orticoltori hobbisti rifugono da questa semina preferendo l'acquisto di piantine pronte in pane di terra o alveolo. Si planteranno a tempo debito e faranno risparmiare tempo, pazienza e difficoltà.

PROFONDITÀ DI TRAPIANTO



Il colletto della piantina deve rimanere appena al di fuori del suolo, né troppo basso (a), né troppo alto (b).



Si tratta di un particolare sistema di formulazione in grado di garantire una altissima germinabilità, una nascita veloce, uniforme e sicura e quindi assenza pressoché totale di fallanze.

Le sementi confettate poi assicurano una perfetta crescita in particolare nel primo periodo che va dalla semina all'emergenza dal terreno.

Ma un sistema ancora più semplice e facile di semina è quello che prevede l'uso delle sementi a nastro. Si tratta di nastri di carta leggerissima e biodegradabile lunghi 5 metri che racchiudono a distanze predeterminate e regolari (a seconda della specie di verdura o orticola) sementi di ortaggi ad alta facoltà germinativa. Le sementi a nastro interessano soprattutto quelle i cui semi sono piccoli o piccolissimi quali biette, carote, cavolfiori,

cavoli cappucci, basilico, cicoria da taglio, prezzemolo, ravanello, sedano, valeriana, indivia e lattughe. Ma ci sono in vendita anche sementi a nastro di scalogno e di cipolla bianca, rossa e dorata.

I nastri posti nel terreno umido, sciogliendosi completamente, senza creare ostacoli alla germinazione, collocano il seme nella posizione voluta e alla corretta profondità. Inoltre favoriscono la giusta umidificazione del seme evitando problemi di marcescenza. I nastri si impiegano tracciando dei solchetti alla profondità di 1-1,5 cm. alle distanze volute; il nastro va disteso quindi nel solco e ricoperto di terra vegetale o terriccio, effettuando poi una leggera rullatura e annaffiatura con spruzzo. O annaffiatoio a rosa fine.

LE CONSOCIAZIONI: AMICI E NEMICI DEGLI ORTAGGI

Gli ortaggi sono come gli uomini, si trovano bene vicino ad alcuni, ma disdegnano la compagnia di altri. Non solo, ma alcuni posti vicino ad altri ne influenzano, positivamente o negativamente, sviluppo e produzione. Ecco alcune regole che fanno parte dei segreti degli ortolani più esperti e che consentono di ottenere dall'orto il massimo in termini di qualità e quantità, oltre che diversificazione varietale di ortaggi, sia da radice che da foglia.

Famiglie diverse

Le consociazioni tra orticole della stessa famiglia sono da evitare! Non solo hanno spesso le stesse esigenze nutritive e quindi sfruttano il terreno alla stessa maniera, ma solitamente sono aggredite dagli stessi parassiti animali e vegetali che le contagiano facilmente. La loro coltivazione le une vicine alle altre finirebbe per renderle meno resistenti alle avversità parassitarie. Ecco allora che appare quanto mai raccomandabile il consiglio di non accostare mai tra loro, ad esempio, cetrioli e zucche oppure zucchine e meloni (famiglia delle Cucurbitacee), ma nemmeno melanzane, pomodori, peperoni e patate (famiglia delle Solanacee).

Ortaggi "lenti" e "veloci"

Non tutti gli ortaggi hanno un ciclo vegetativo uguale: alcuni crescono e maturano prima degli altri. Ecco allora che piselli, fagioli, pomodori, cavoli, specie che si riproducono partendo dai semi, hanno bisogno di diversi mesi per dare frutto (60-120 giorni)

Sul fronte opposto ci sono verdure come insalate, lattughe, ravanelli, spinaci che vegetano, fruttificano e maturano più velocemente (30-60 giorni). Nella consociazione quindi il trucco sta nell'affiancare ortaggi a crescita lenta ad ortaggi a crescita veloce. In questa maniera si potranno raccogliere verdure "rapide" prima che quelle "lente" abbiano raggiunto uno sviluppo tale da richiedere maggiore spazio.

Legumi preziosi

I legumi (fagioli, piselli, taccole) hanno la proprietà, grazie ai tubercoli radicali di cui sono dotate, di essere in grado di fissare l'azoto dell'aria liberandolo nel suolo. Per questo costituiscono un ottimo mezzo fertilizzante naturale specialmente per tutte le verdure da foglia (lattughe, cicorie, insalate, cavoli, spinaci) e sono utili nell'avvicendamento, vale a dire come coltura miglioratrice del terreno, che precede altre sullo stesso appezzamento o vaso.

AROMATICHE

a cura di: Iris Fontanari

CIPOLLINA

la cannuccia verde che insaporisce ogni cibo

Col suo gusto delicato molto gradevole, l'erba cipollina viene usata spesso per guarnire e rendere più appetibili i piatti sia della cucina contadina che di quella raffinata dei grandi chef e ristoratori. Quest'umile pianticella è presente spesso negli orti domestici ed è una delle prime a far capolino, simile ad un "ciuffo d'erba" dalle lunghe foglie filiformi, fra gli ortaggi primaverili.

Conosciuta fin dall'antichità, essa è indigena di tutto il Nord europeo ed asiatico nonché dell'America settentrionale, ossia di zone temperato-fredde e di ambienti perlopiù umidi, torbosi o paludosi. In Cina era apprezzata già più di 4000 anni fa ed anche in Europa, dove sia i Celti che i Romani la usavano spesso in cucina come condimento, apprezzandone pure le proprietà medicinali; i Romani, in particolare, la consideravano uno stimolante dell'appetito.

Da molti medici, fra i quali il greco Galeno (II sec.) era considerata un disinfettante, tanto da essere utilizzata nelle operazioni chirurgiche. Tra i Celti, invece, la sua fama era legata più che altro alla magia e veniva perciò usata per combattere il malocchio e gli influssi malefici in genere. Ma è soprattutto dal Medioevo che la pianta assume, soprattutto grazie alle sue proprietà aromatiche, una fama culinaria significativa ed è perciò introdotta a pieno titolo

fra le specie vegetali dell'orto di famiglia. In realtà, in cucina, l'erba cipollina è sempre stata considerata un ottimo condimento e un valido stimolante dell'appetito. Serve tuttora egregiamente per insaporire insalate, brodi di carne, zuppe, uova, salse e sughi, burro, formaggi ecc. Viene spesso preferita alla cipolla, della quale ricorda il gusto e il profumo, nelle pietanze in cui l'aroma eccessivo di quest'ultima rovinerebbe la delicatezza dei sapori.

Note botaniche e colturali

L'erba cipollina (*Allium schoenoprasum*), detta anche aglio cipollino o porro sottile, è una delle numerose specie del genere *Allium* ed è pure l'unica cipolla che cresce spontanea nei prati; in Italia la troviamo nelle regioni del Nord, tra i 600 e i 2600 metri d'altitudine.

È una pianticella bulbosa perenne, appartenente alla famiglia delle Liliacee. È simile alla cipolla d'inverno (*Allium fistulosum*), benché più gracile e più bassa. Come quest'ultima, è congenera della cipolla, ma è priva del fusto ingrossato.

Le sue foglie verdastre, lisce e tubolari, partono dal bulbo e si allungano per tutta la loro altezza, terminando all'apice con una punta. Il bulbo principale, da cui partono le foglie, è di forma ovale e si divide in molti altri bulbi, piccolissimi, ovali, tenuti insieme da una pellicola bruno-grigiastra.

I fiori sbocciano sul finire della primavera e sono riuniti in eleganti capolini globosi con sfumature che vanno dal rosa al violetto chiaro.

L'effetto decorativo delle infiorescenze è notevole, tuttavia, qualora si intenda utilizzare la pianta solo a scopo culinario, si consiglia di eliminare i fiori prima che siano completamente sbocciati, per ottenere foglie più lunghe e più profumate.

Il periodo di vegetazione dell'erba cipollina va in genere dalla fine di marzo fino all'autunno inoltrato; tuttavia, se messa in un ambiente ben illuminato e a temperatura controllata, come può essere il davanzale interno di una finestra di casa, il suo periodo di vegetazione è indubbiamente più lungo.

Non è comunque una pianta molto esigente per quanto riguarda l'esposizione e la temperatura: può vegetare bene al sole come a mezz'ombra (mai in piena ombra!) e sopporta bene anche i climi freddi. Predilige le zone collinari, ma è facile da coltivare anche in pianura.

Non ha particolari esigenze nemmeno per quel che concerne il suolo: cresce

**IN CUCINA**

si consuma quasi sempre cruda: le foglie si tagliuzzano o si tritano grossolanamente e si accompagnano alle moltissime pietanze di cui già s'è detto.

Non tollerando le lunghe cotture, viene aggiunta cruda ai cibi solo negli ultimi istanti.

**Crema acida
all'erba cipollina****INGREDIENTI:**

200 g di erba cipollina,
125 g di yogurt naturale,
un limone,
½ dl di panna liquida,
sale e pepe.

Mettere le foglie di erba cipollina in una terrina assieme allo yogurt, al succo di limone filtrato e alla panna.

Salare e pepare e, dopo aver mescolato gli ingredienti, versare il tutto nel frullatore e mettere in azione fino ad ottenere un composto omogeneo.

Questa salsa è ottima per accompagnare il pesce e i crostacei (in particolare i gamberetti).



bene in quasi tutti i tipi di terreno e la si può utilizzare anche per bordura negli orti domestici.

Se coltivata in vaso, si consigliano dei contenitori larghi e bassi, perché le sue radici bulbose sono poco profonde.

Le piantine, acquistate al mercato, si trapiantano nell'orto a 30 cm di distanza l'una dall'altra; i semi si possono acquistare o raccogliere direttamente dalle piante quando i fiori sono "andati a frutto". Per la semina in vaso se ne devono deporre 3 o 4 per volta, per quella all'aperto si possono distanziare di 30 cm e depositare in solchi non molto profondi. Per la propagazione della pianta, anziché ricorrere all'acquisto, si può dividere in autunno i cespi in porzioni di 4-5 bulbi ciascuna, da ripiantare poi in vasetti o in terra piena.

Le foglie, utilizzate a scopo aromatico, si raccolgono via via durante l'anno, al momento del bisogno, recidendole con le forbici; dopo il taglio ricresceranno, ma bisognerà far attenzione a non indebolire troppo i cespi.

A causa della loro consistenza acquosa e della loro struttura a cannuccia, le foglie non si possono essiccare, anche perché perderebbero tutto il loro aroma; poiché nemmeno la loro congelazione in freezer dà risultati soddisfacenti, è opportuno perciò sostituirle con la parte verde dei porri più giovani. Il sapore è identico!

Proprietà terapeutiche e usi culinari

L'erba cipollina è ricca di oli essenziali, zuccheri e solfuro di magnesio; contiene vitamina C e un gran numero di minerali, quali potassio, fosforo, calcio, ferro, zolfo, sodio, zinco.

La molecola che dà il profumo tipico alla pianta è l'allile, la stessa della cipolla.

Come la cipolla sua stretta parente, anche l'erba cipollina possiede proprietà diuretiche, lassative, antisettiche, cicatrizzanti, depurative, cardiotoniche ecc. ed è pure utile per combattere il meteorismo. ♦♦♦♦



RICETTE
CONTADINE

a cura di: Iris Fontanari

IL TARASSACO

una pianta spontanea
dalle mille proprietà
terapeutiche ed alimentari

Penso che non esista nel Trentino alcuna famiglia contadina che non abbia mai consumato in primavera un piatto di tarassaco. Questa pianta è così importante nella dieta degli abitanti delle campagne che l'uso di servirsene, sia come alimento sia come cura disintossicante e depurativa primaverile, s'è tramandato di generazione in generazione, così come le moltissime ricette che le brave massai hanno sempre sperimentato con abilità servendosi, di volta in volta, di tutte le parti della pianta (fiori compresi!). Utilizzato spessissimo nella farmacopea popolare, negli ultimi decenni del secolo scorso il tarassaco è stato riscoperto anche dalla moderna fitoterapia che, assegnandogli un ruolo molto importante soprattutto come colagogo (eccitante

della secrezione biliare), depurativo -diuretico ed epatoprotettore, ne ha convalidato la fama, da sempre collegata con le sue numerose proprietà. E, attualmente, è detta tarassacoterapia la cura medica praticata con questo autentico "toccasana primaverile".

La raccolta delle piante di tarassaco, così come quella di tutte le erbe spontanee in genere, va fatta in posti possibilmente incolti e non inquinati e sono perciò da escludere i bordi delle strade e i frutteti: i primi, infatti, raccolgono la polvere e gli scarichi delle automobili, i secondi possono aver subito un trattamento anti-parassitario che ha ammorbatto, di riflesso, l'erba sottostante. Nella raccolta sono, inoltre, da evitare i terreni situati nei pressi di insediamenti urbani e industriali.

Insalata di tarassaco e lardo

Un tempo i contadini ed i montanari usavano spesso consumare le foglie di tarassaco dopo averle condite col lardo del maiale allevato in casa e accompagnavano la pietanza con la polenta calda.

INGREDIENTI:

2 kg di foglie di tarassaco ben pulite, ½ kg di lardo (anche la pancetta è molto adatta), 3 cucchiaini di aceto, un cucchiaino d'olio, sale.

Preparare il lardo battuto finemente e farlo rosolare in poco olio finché diventa croccante; "spegnerlo" con l'aceto e usarlo come condimento della verdura, che dev'essere mangiata subito, prima che appassisca troppo.



CREPES ai fiori di tarassaco

INGREDIENTI:

30 fiori di tarassaco, 2 noci di burro, sale, 2 uova, un bicchiere di latte, 1 kg di farina, grappa o rhum, zucchero.

Utilizzare solo i petali gialli dei fiori, tritarli grossolanamente, amalgamarli con un po' di burro ammorbidito, un cucchiaino di grappa e un pizzico di sale.

In una scodella mescolare le uova con il latte, la farina, un cucchiaino di liquore, 2 cucchiaini di zucchero, una noce di burro fuso e un pizzico di sale. Lasciar riposare per un'oretta e preparare quindi delle piccole crepes sottili versando l'impasto a cucchiaiate in una piccola padella antiaderente. Distribuire il composto di fiori sulle crepes, arrotolarle, quindi diaporle su una teglia imburata e infornare per una decina di minuti. Si servono calde cosparse di zucchero.

BOCCIOLI di tarassaco Sott'aceto

I boccioli del tarassaco si possono conservare sott'aceto, proprio come i capperi; un metodo di conservazione facile e abbastanza veloce è il seguente:

Dopo aver raccolto una discreta quantità di boccioli ancora perfettamente chiusi, si eliminano le brattee verdi più dure che circondano i capolini, quindi si tuffano in acqua bollente un po' salata per un paio di minuti e si mettono ad asciugare sopra un telo.

Si depongono quindi in vasetti di vetro puliti e asciutti e si coprono con aceto caldo, dopo aver aggiunto qualche rametto di dragoncello e grani di pepe.

Premere per far uscire tutta l'aria e chiudere. Una volta aperti, è opportuno conservare i vasetti in frigorifero.



Le foglie lessate si possono pure consumare da sole, semplicemente condite con olio e limone.

Anche le radici - che in campo terapeutico costituiscono la parte più importante della pianta perché molto ricche di principi medicinali - si possono utilizzare in cucina e i loro usi sono molteplici (soprattutto in fitoterapia).

Lessate e condite con olio extravergine di oliva e un po' di sale, anche se un tantino amare, possono risultare gradevoli: in realtà sono toniche e stimolanti della digestione.

Si possono pure tagliare a rondelle e insaporire in un tegame con sale e poco olio. Un tempo nelle case rurali era consuetudine preparare, sempre con le radici, un ottimo vino di tarassaco, che costituiva un toccasana sia per la digestione che per il buon funzionamento del fegato e della bile. Si metteva in infusione per otto giorni, in un litro di generoso vino bianco, una manciata di radice tagliuzzata. Dopo averlo filtrato, se ne beveva mezzo bicchiere prima dei pasti principali.

Chi desidera farsi una scorta di radici da utilizzare nei mesi invernali, dovrà raccoglierle all'inizio dell'autunno, quando i fiori sono ormai diventati soffici, mondarle dalle radichette secondarie e dalla terra, tagliarle a fette ed essicarle al sole. Saranno utilissime per preparare decotti depurativi, da bere prima dei pasti per stimolare l'azione del fegato, l'appetito, la fluidificazione della bile e la diuresi.

I fiori si possono aggiungere alle insalate per conferire loro un tocco di colore e un sapore delicato e particolare. Oltre che crudi, si consumano pure in saporiti stuzzichini, dopo averli passati nella pastella e fritti in olio d'oliva extravergine.

Essendo una specie mellifera, il tarassaco è adatto alla produzione di miele. Gli apicoltori portano spesso le arnie nei luoghi dove la fioritura di questa pianta è particolarmente abbondante e il

miele che ne ricavano è molto saporito e ricorda il profumo della camomilla. In campagna molte contadine si sostituiscono alle... api e preparano con i fiori un gustoso sciroppo (o gelatina) cui danno spesso il nome di miele.



MIELE di tarassaco

INGREDIENTI:

400 fiori di tarassaco,
1 kg di zucchero, 2 l d'acqua, 8
chiodi di garofano, 2 limoni.

Raccogliere i fiori di tarassaco con il bel tempo, farli asciugare per 24 ore sopra un telo senza sovrapporli: in questo modo, si potranno eliminare anche gli eventuali insetti rimasti dentro i capolini.

Trascorso il tempo, farli bollire nell'acqua con i chiodi di garofano e i limoni spezzettati per circa 20 minuti.

Filtrare quindi il tutto spremendo bene e rimettere a bollire il succo aggiungendo lo zucchero. A questo punto, facendo bollire il liquido per una ventina di minuti, si otterrà uno sciroppo; facendolo bollire oltre, si avrà una gelatina sempre più densa.

Versare il "miele" bollente in vasetti di vetro ben puliti e capovolgerli per la chiusura ermetica.



Foglie di tarassaco Stufate

Un piatto considerato "povero", ma che è invece molto gustoso e per di più semplice e veloce da cucinare:

INGREDIENTI:

400 g di foglie di tarassaco,
½ cipolla, olio, sale.

Lavare bene e tagliare le foglie.

Far dorare nell'olio la cipolla, aggiungere il tarassaco e far cuocere, continuando a mescolare con un mestolo di legno. Dopo 5 minuti aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua e continuare così ogni volta che evapora. Aggiungere il sale. Dopo una quindicina di minuti questo piatto leggero ma saporito sarà pronto. Si potrà, volendo, aggiungere una noce di burro a fine cottura.

In cucina

Il tarassaco - pianta comunissima nei prati, nei campi, lungo i sentieri e spesso anche tra le fessure dei marciapiedi, dal mare alla montagna, fino a circa 1700 metri - è una delle erbe spontanee più idonee a diventare ingrediente base per ricette dal sapore selvatico. Una caratteristica di questa pianta è la nota di amaro, ossia il gusto di ferro leggero che lascia in bocca, ma che diventa poi un sapore dolce, appena la si mastichi un po' più a lungo.

Cominciamo dunque dalle foglie, che sono sicuramente le più sfruttate in cucina e il cui utilizzo è noto un po' a tutti, sia a chi coltiva la terra sia a chi ama le passeggiate fuori porta per andare alla ricerca delle buone erbe dei campi. Il succo lattiginoso in esse contenuto è composto da inulina, zuccheri, tannino, minerali (ferro, magnesio e potassio), vitamine (B1, B2, C, E), sostanze resinose, mucilagini, flavonoidi, carotenoidi e taraxicina, un principio fortemente amaro in grado di eccitare l'attività gastrica e stimolare il deflusso della bile.

Le foglie del tarassaco, raccolte giovanissime all'inizio della primavera, magari con un pezzetto di radice e ben lavate, si consumano in abbondanza come verdura cruda, condite con olio d'oliva, aceto (o limone) e sale; nel resto dell'anno, quando sono ben sviluppate e perciò molto amare, si lessano in acqua bollente salata, quindi si scolano e, dopo averle tritate grossolanamente, si passano in padella con olio o burro ed uno spicchio d'aglio.

CIBO e SALUTE

a cura di: Rosaria Lucchini

IL CIBO CHE SALVERÀ IL PIANETA

LE SFIDE E I PROGETTI DI EXPO 2015

L'Italia ospiterà la grande manifestazione internazionale Expo 2015, dedicata al tema del cibo e della nutrizione. Certamente il Bel Paese è il posto giusto per tale evento: l'alta qualità della tradizione alimentare italiana è nota e apprezzata in tutto il mondo, il cibo italiano è amato perché ritenuto genuino e di qualità; il gusto alimentare, le cucine ed i prodotti regionali, la biodiversità e la salute di uomini e animali fanno parte della cultura italiana del saper vivere. E va ricordato che il comparto italiano del cibo conta 36mila aziende (ar-

tigianali e medie imprese), mezzo milione di addetti, 100 miliardi di euro di fatturato annuo. Questo fattore di eccellenza dell'Italia è frutto di secoli di affinamento delle competenze degli operatori del settore, dalle pratiche agricole e zootecniche ai metodi produttivi, oltre che delle scelte dell'industria alimentare e del sistema commerciale e di distribuzione.

La manifestazione internazionale si terrà a Milano nel 2015 tra maggio e ottobre e verterà sul tema: "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". Saranno affrontati grandi temi

quali la qualità e la sicurezza dell'alimentazione per tutti gli esseri umani, la prevenzione e la cura delle nuove grandi malattie della nostra epoca, sviluppo sostenibile, politiche energetiche e ambientali da affrontare in un'ottica globale.

L'Esposizione Universale di Milano pone al centro dell'attenzione l'alimentazione. Il contenuto dominante dell'intera manifestazione può essere proprio riassunto con il giusto rapporto tra l'uomo e la natura: un tema di carattere trasversale, che coinvolge tutte le dimensioni del sapere umano e tutti



L'ESPOSIZIONE UNIVERSALE, INCONTRO TRA ESPERIENZE E CONOSCENZE

L'Expo è un'Esposizione Universale di natura non commerciale (non è dunque una fiera), dedicata a un tema di interesse universale e organizzata dalla nazione che ha vinto una gara di candidatura. Prevede inevitabilmente la partecipazione di altre nazioni invitate tramite canali diplomatici dal Paese ospitante. La prima Expo fu quella di Londra nel 1851 e il suo successo spinse altre nazioni ad organizzare iniziative simili, come l'Expo di Parigi del 1889 ricordata per la creazione della Torre Eiffel. L'organismo internazionale che regola la frequenza, la qualità e lo svolgimento delle esposizioni è il Bureau International des Expositions (abbreviato in BIE) nato da una convenzione internazionale siglata a Parigi nel 1928. Attualmente al BIE aderiscono ben 157 Stati.

Le Esposizioni Universali sin dalle loro origini sono state caratterizzate dal coinvolgimento e dalla partecipazione attiva di tutti gli attori a livello globale, quale sigillo di garanzia per la condivisione dei saperi, il punto di incontro tra esperienza e conoscenza.

"Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", il titolo dell'Expo 2015 ha il chiaro intento di stimolare le riflessioni e gli

approfondimenti su una delle principali sfide che il mondo odierno si trova ad affrontare: garantire cibo a tutta la popolazione, in continuo aumento, del pianeta. L'obiettivo sarà quello di lasciare un'eredità di idee e di iniziative sulle quali sviluppare soluzioni a lungo termine.

Ampio spazio sarà dato all'innovazione e alla presentazione di progetti per soluzioni al problema della crisi alimentare globale. La condivisione delle conoscenze è infatti il primo passo per costruire insieme nuove politiche di sviluppo, diffondere le migliori pratiche e tradurre gli spunti più interessanti in progetti innovativi da realizzare insieme e da proporre all'attenzione di tutto il mondo.

Persaperne di più
<http://www.expo2015.org>
<http://www.informagiovani-italia.com>



gli attori della società. La sfida che istituzioni politiche, organismi internazionali e società civile sono chiamati ad affrontare, dunque, è "dimostrare che è possibile garantire cibo sufficiente, buono e sano a tutta l'umanità; e questo può essere raggiunto attraverso un nuovo approccio sostenibile che sappia coniugare tutte le conoscenze scientifiche e tecnologiche, i risultati più avanzati della ricerca, la collaborazione tra istituzioni pubbliche e private, dentro una consapevolezza del ruolo e della responsabilità che l'uomo ha di fronte alle risorse della natura" (Bureau International des Expositions).

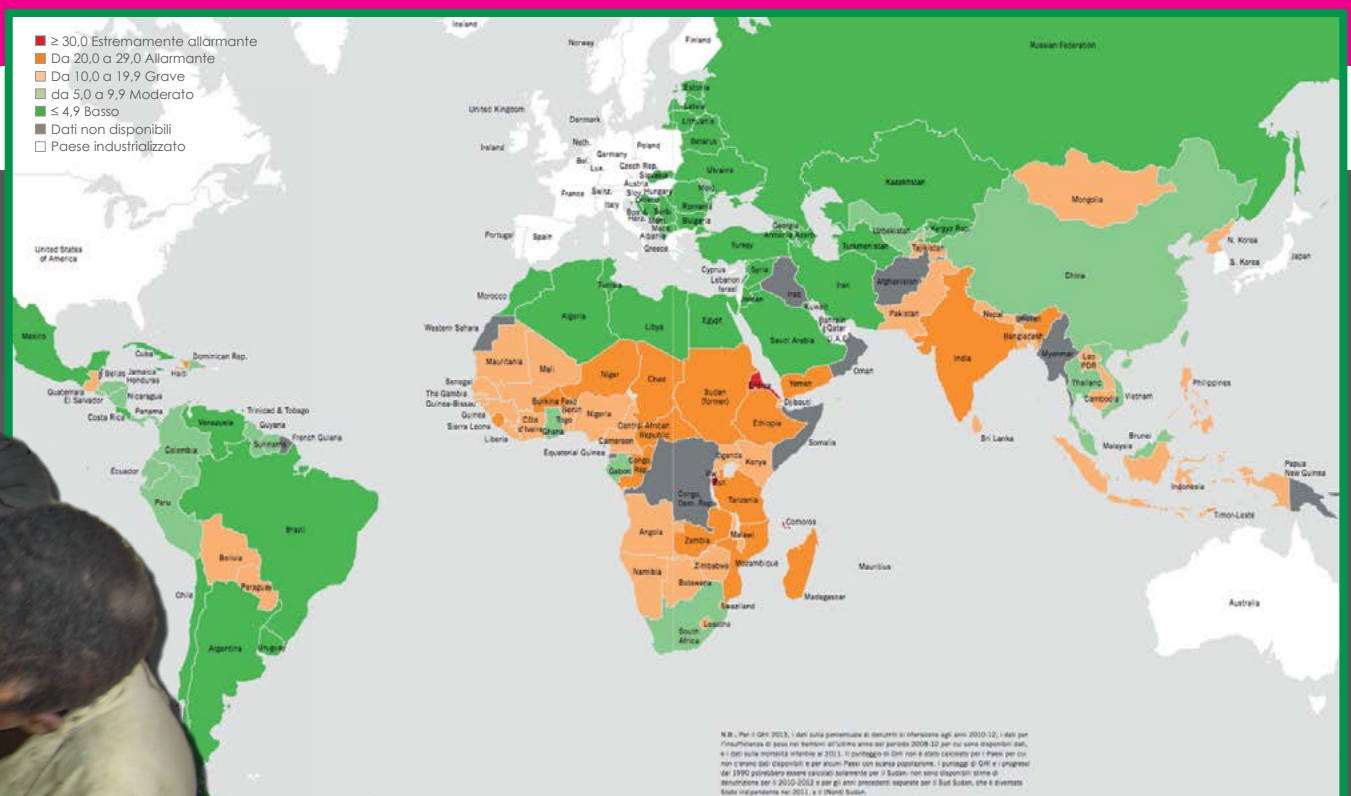
È possibile assicurare a tutta l'umanità un'alimentazione buona, sana, sufficiente e sostenibile? Il ruolo di Expo più che esporre le maggiori novità tecnologiche sarà proprio orientato all'interpretazione delle sfide collettive cui l'umanità è chiamata a rispondere. Alimentazione, sostenibilità, ricerca e sviluppo saranno i focus su cui si concentra l'Evento per trovare il modo di garantire cibo e acqua a tutta la popolazione mondiale.

IL GUSTO È CONOSCENZA. IL CIBO È CULTURA

Nutrirsi è certamente un atto necessario, ma può essere anche uno dei più gioiosi per l'uomo. Il piacere del palato diventa strumento di conoscenza: i sapori e gli odori delle cucine internazionali raccontano la storia e le culture delle società del pianeta. Expo 2015 sarà una piattaforma per una costruttiva discussione dalla quale lanciare i nuovi obiettivi per un millennio sostenibile, dove sia salvaguardata la biodiversità, siano tutelati i saperi, siano valorizzate le tradizioni e siano rese note le culture dell'Altro. Offrirà un itinerario a cavallo tra manifestazioni culturali e degustazioni, dove oltre ai prodotti finiti troveranno posto anche le tecniche di conservazione dei cibi, le diverse modalità di cottura, e le altre 'invenzioni' finalizzate a modificare o mantenere i sapori. Sarà un'opportunità per quanti ne sapranno fare tesoro.

Mangiare può diventare un gesto ecologico. Il riscaldamento globale, la desertificazione e la perdita di biodiversità sono solo alcuni dei cambiamenti che il Pianeta sta subendo principalmente a causa delle attività dell'uomo. Tra le tante attività che contribuiscono a questi cambiamenti, grande responsabilità è da attribuire anche a come si produce e si consuma il cibo.

Per tutti gli esseri viventi il cibo è necessario per vivere, ma la qualità, la quantità e la tipologia di questo cibo possono influire molto sullo stato di salute, sia nostro sia dell'ambiente. Questo significa che è necessario scegliere ogni giorno un'alimentazione che sia sostenibile per il nostro pianeta e fonte di benessere per gli individui sempre più affetti da malattie legate a una cattiva o eccessiva alimentazione.



L'INDICE GLOBALE DELLA FAME

Nel mondo sono ancora 842 milioni le persone che soffrono la fame o che sono "cronicamente denutrite", secondo la definizione Fao nel rapporto sullo stato dell'insicurezza alimentare nel mondo. Eppure, secondo l'Indice globale della fame 2013 ci sono miglioramenti. Rispetto al 1990, l'indice 2013 è sceso quasi del 34%, passando da 20,8 a 13,8 punti.

Calcolato tenendo conto della denutrizione (la quota di popolazione con assunzione calorica insufficiente), dell'insufficienza di peso infantile e della mortalità infantile, l'Indice Globale della Fame (Ghi) è uno strumento sviluppato da IFPRI, Welthungerhilfe e Concern, per misurare e monitorare la denutrizione sia a livello mondiale sia per regioni e Paesi in via di sviluppo o emergenti. Il calcolo dà come risultato una scala di 100 punti dove 0 rappresenta il valore migliore (assenza di fame) e 100 il peggiore.



59 anni con slancio

terratrentina

Il passato, il presente
e il futuro agricolo del Trentino
raccontato con **slancio, ricerca**
e **innovazione**

www.trentinoagricoltura.it



PROVINCIA AUTONOMA
DI TRENTO