



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

postatarget

creative

GIPA/NE/0114/2012

Posteitaliane

www.trentinoagricoltura.it

terratrentina

gen. / feb. 2014 | nr. 1 anno LIX | Periodico di agricoltura, ambiente, tecnica e turismo rurale

L'officina DELLE buone erbe

ITINERARI IN CERCA DELLE RADICI PERDUTE



S O M M A R I O



PRIMO PIANO

p. 4 NUOVE OPPORTUNITÀ
PER L'AGRICOLTURA DI
MONTAGNA
di Michele Dallapiccola



FIRMATO PROVINCIA

p. 22 *Approvati i bandi per indennità compensativa,
premio sfalcio e pagamenti agroambientali*

ATTUALITÀ

**LE COMUNITÀ
IN CAMPO** **p. 6**

*Agricoltura, turismo, paesaggio:
ecco come s'incontrano valle per valle*

**DA 140 ANNI
NEL FUTURO** **p. 12**

*Fondazione Edmund Mach,
il 12 e 13 aprile le celebrazioni*

PUZZONE **p. 14**

Una Dop che conquista

PNL DEL BALDO **p. 18**

*Il Parco passa alle... Azioni
Un processo partecipato*

terratrentina

NUM. 01 | GENNAIO - FEBBRAIO 2014 | ANNO LIX

“ *Cerco di salvarmi dal cinismo del mondo del cinema, fra i vignaioli italiani.
Questi agricoltori, questi grandissimi artigiani mettono in pratica
visioni utopiche del mondo.* ”

Jonathan Nossiter - regista

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

In copertina
Foto di Alberto Campanile

GRAFICA
Pluris Consulting
A.d Erica Demattè

STAMPA
Publistampa Arti Grafiche
Chiuso in redazione il 11/03/2014

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 :

**Gino Angeli; Mario Baldessari;
Andrea Branz; Daniel Bondesan;
Serena Chiesa; Adriana Stefani
Lucia Facchinelli; Sergio Ferrari;
Manuela Francesconi; Massimo Frioli;
Iris Fontanari; Gianluca Giuliani;
Marino Gobber; Rosaria Lucchini;
Luca Malesani; Renato Martinelli;
Linda Martinello; Giuseppe Michelin;
Walter Nicoletti; Giancarlo Orsingher;
Federico Pedrazzoli; Luca Pedron;
Caludio Rizzi; Cristina Salvadori;
Mario Springhetti; Luigi Tolotti;
Jacopo Tomasi; Roberto Torresani;
Silvia Vernaccini; Alessandro Wolynski;
Astrid Mazzola;**

p. 23

PIANTE OFFICINALI

Coltivate negli "Orti dei Semplici", nell'ombra silenziosa dei conventi, o raccolte nei boschi e sui pendii di montagna, hanno accompagnato i gesti, i passi, le speranze di infinite generazioni. Ora che i loro saperi sono entrati nella sfera della libere scelte di vita, le "buone erbe" tornano d'attualità in Trentino, "giardino delle officinali". Gli itinerari alla scoperta delle antiche radici, tra giovani coltivatori di montagna e raccoglitori di erbe spontanee, piccoli laboratori, feste, tradizioni e percorsi ecomuseali tra cultura e turismo.

23



ASSOCIAZIONI

L'ORTO IN VILLA

p. 36

Il giardino biologico della Fondazione Salvadori Zanatta

TECNICA, RICERCA, SPERIMENTAZIONE

LEGISLAZIONE

p. 49

VINCOLO IDROGEOLOGICO E GESTIONE FORESTALE: NOVITÀ NORMATIVE

p. 50

TARATURA DELLE MACCHINE IRRORATRICI UTILIZZATE IN VITICOLTURA

38



CARPOCAPSA, IL PUFFER CHE CONFONDE **p. 38**

GLI SCOLITIDI ASSOCIATI AL MELO **p. 42**

GIORNATA TECNICA SU FRAGOLA E PICCOLI FRUTTI **p. 44**

TECNICA FLASH **p. 46**

TICCHIOLATURA, LA STRATEGIA DI DIFESA PER IL 2014 **p. 48**

42



RUBRICHE

p. 52

A COME
*Agricoltura
Alimentazione
Ambiente*

p. 56

NOTIZIE FEM
UE INFORMA

p. 57

p. 58

NOTIZIE
*In breve,
Enonews,
Animalia,
Prodotti,
Agenda,
Vicino e lontano*

52



ALTRI TEMPI **p. 63**

SCAFFALE **p. 64**

NELL'ORTO **p. 66**

Progetto orto: semine anticipate aspettando la primavera

AROMATICHE **p. 68**

Anice verde

RICETTE CONTADINE **p. 70**

Oggi crauti!

CIBO E SALUTE **p. 72**

Il menu del futuro: alghe, insetti e carne artificiale

72



NUOVE OPPORTUNITÀ PER L'AGRICOLTURA DI MONTAGNA

di: Michele Dallapiccola

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

In apertura del mio mandato come assessore all'agricoltura, mi sono trovato ad affrontare una grande sfida: la Programmazione 2014-2020 dello Sviluppo Rurale. Il nuovo periodo di programmazione presenta grosse novità: da un lato una maggiore integrazione tra i fondi, dall'altro un sostanziale cambiamento nella struttura del PSR, entrambe volte a raggiungere gli obiettivi di Europa 2020 di una crescita intelligente, sostenibile ed inclusiva.

Crescita intelligente significa saper valorizzare al massimo le risorse umane, la nostra creatività, l'imprenditorialità. L'innovazione è quindi la prima strada da percorrere e perseguire per essere competitivi e culturalmente preparati ai repentini cambiamenti di mercato e alle richieste del consumatore.

Al fine di perseguire una crescita intelligente, si prevede di orientare una fetta consistente delle risorse dello Sviluppo Rurale al raggiungimento della Priorità 2 "Potenziare la redditività e la competitività delle aziende agricole e forestali" e alla Priorità 3 "Promuovere l'organizzazione della filiera agroalimentare" dello Sviluppo Rurale.

Centrale sarà anche il tema dei giovani imprenditori, con particolare attenzione al loro percorso formativo. Oggi gli imprenditori con meno di 40 anni che guidano aziende agricole sono soltanto il 10% circa del totale: dobbiamo far crescere questa percentuale, dare nuova linfa alla nostra agricoltura, agevolando l'accesso dei giovani che decidono di investire il loro futuro in questo settore.

Crescita sostenibile e inclusiva

L'Europa chiede anche una crescita sostenibile: aspetto fondamentale per il nostro territorio, caratterizzato da una ricchezza ambientale e paesaggistica

eccezionale che dobbiamo assolutamente tutelare e valorizzare. Tali obiettivi passano attraverso l'attuazione delle misure riconducibili alle Priorità 4 "Preservare, ripristinare e valorizzare gli ecosistemi connessi all'agricoltura e alla silvicoltura" e Priorità 5 "Incentivare l'uso efficiente delle risorse e il passaggio a una economia ambientalmente sostenibile".

L'importanza di questo tema impone scelte di carattere finanziario che prevedono un costante e crescente impegno rispetto alle programmazioni precedenti; pertanto nella fase programmatica vi è stata una stretta collaborazione tra i nostri Servizi competenti in materia agricola, forestale ed ambientale.

Naturalmente il settore zootecnico rappresenta il fattore chiave nella preservazione del territorio montano sia sotto il profilo economico, quale volano per numerose attività fra cui il turismo, sia sotto il profilo paesaggistico-ambientale, dato dalla manutenzione del prato-pascolo. Infine la crescita deve essere inclusiva, ossia in grado di garantire occupazione, favorire la coesione sociale e territoriale, combattere i livelli di una crescente disuguaglianza del reddito.

La crescita inclusiva, sebbene sia più affine agli altri fondi europei (FSE, FESR), è perseguibile nel PSR con LEADER. Le esperienze LEADER infatti sono buone basi di partenza, ma si può fare molto di più in questi territori, per la vitalità complessiva e per un comparto, quello agro-forestale, che ha buone potenzialità e ampi margini di miglioramento.

L'agricoltura è una sorta di settore anticiclico, attraverso il mantenimento delle attività si sta cercando di dare risposta in termini di occupazione e sostegno dei redditi alle famiglie.

A che punto siamo

Per quanto riguarda gli aspetti economici, un primo ed importante successo si è avuto, ad inizio legislatura, con l'approvazione del riparto dei fondi europei per lo sviluppo rurale 2014-2020 da parte della Conferenza Stato-Regioni. Rispetto alla programmazione precedente, al Trentino sono stati assegnati ben 31,5 milioni di euro in più rispetto al PSR 2007-2013, arrivando a totalizzare 300 milioni di euro circa di spesa pubblica per il prossimo





settennio. Di questi oltre l'80% è a carico dell'Unione europea e dello Stato, equamente ripartiti, mentre la quota rimanente è a carico della Provincia.

La maggiore attribuzione di risorse da parte della Conferenza è frutto da un lato del riconoscimento della capacità del nostro territorio di investire in modo efficiente ed efficace i fondi europei e, dall'altro, della presa d'atto delle maggiori difficoltà dell'agricoltura di montagna rispetto alle situazioni di pianura. Infine, è un elemento di parziale riequilibrio degli aiuti riservati dall'UE nei due pilastri della PAC, dove gli agricoltori di pianura si vedono avvantaggiati rispetto ai colleghi che operano nelle zone svantaggiate di montagna, soprattutto in riferimento agli aiuti diretti del primo pilastro.

Nelle prime fasi di stesura del Programma, si è ritenuto opportuno ampliare il più possibile il confronto con i diversi portatori d'interesse sulle priorità e gli obiettivi che si intendono perseguire. Pertanto è stato ampliato il Tavolo provinciale per il settore agricolo e lo sviluppo rurale (Tavolo Verde), coinvolgendo oltre alle organizzazioni professionali agricole, altri rappresentanti del settore

(Fondazione Mach, Federazione provinciale dei Consorzi Irrigui e di Miglioramento fondiario, Consorzio Trentino di Bonifica, Consorzio Difesa Produttori Agricoli, Ordine degli agronomi e forestali, ecc.).

Sempre ai fini del coinvolgimento dei cittadini alla nuova programmazione, è stata avviata una consultazione in rete, dove gli interessati possono inviare i loro contributi all'indirizzo email psr2014-20@provincia.tn.it. Inoltre, il 6 marzo scorso è stato promosso un incontro pubblico di presentazione della fase di analisi (Contesto, SWOT e fabbisogni) e delle proposte di misure. Naturalmente la consultazione proseguirà nei prossimi mesi, per arrivare ad un PSR 2014-2020 che sia realmente condiviso e rispondente alle esigenze del nostro territorio.

I prossimi passi

Sebbene il 2014 si configuri come un anno di transizione, ritengo che entro l'estate si possa pervenire all'approvazione del PSR e, entro pochi mesi, procedere all'apertura dei bandi che sin da subito attribuiranno una maggiore dotazione allo sviluppo rurale.

Interessante è osservare che i Regolamenti offrono la possibilità di attivare forme nuove di sostegno al comparto agricolo e zootecnico. Particolarmente proficuo in tal senso sarà allacciare i rapporti con gli altri territori montani dell'Arco alpino per avere un maggior potere contrattuale ed ottenere dei Regolamenti attuativi più rispettosi delle nostre peculiarità.

Per quanto riguarda le misure del PSR, la proposta approvata dalla Conferenza Stato-Regioni prevede, in aggiunta ai 22 PSR regionali, la redazione di un Programma nazionale che raccoglierà alcuni temi specifici di carattere trasversale all'intero sistema agricolo italiano: le misure per la gestione del rischio, un programma nazionale per la biodiversità, un programma irriguo nazionale e il programma della Rete Rurale. La nostra realtà è particolarmente attenta e interessata alle misure per la gestione del rischio, in relazione all'alto valore aggiunto e all'elevato livello di copertura assicurativa che caratterizzano le nostre produzioni.

Con riferimento alle misure del Piano irriguo nazionale, che saranno riservate alle Regioni della "competitività", sarà necessario definire una corretta demarcazione per garantire il sostegno degli interventi di riconversione degli impianti irrigui anche attraverso le misure del nostro PSR, in continuità e completamento delle importanti azioni già avviate nella precedente programmazione.

L'impegno dell'Assessorato non si esaurisce con l'affrontare i temi della PAC: molto si può fare per contestualizzare il comparto agricolo all'interno del sistema economico trentino. Mi riferisco a due filoni: la ricerca e il turismo. Per quanto riguarda la ricerca, la collaborazione con la Fondazione E. Mach potrebbe portare ad una maggiore capacità di comprensione e caratterizzazione dei prodotti agroalimentari trentini, nell'ottica di una migliore valorizzazione e attuando modalità tecniche più sostenibili e rispettose dell'ambiente. Per il turismo non si vuole esaurire il ruolo di questo comparto come mercato che drena prodotto, ma come volano che alimenti nuovi stimoli per l'agricoltura e che attinga dalla stessa maggior valore in termini di attrattiva e opportunità di sviluppo. ∞∞∞

LE COMUNITÀ IN CAMPO

*Agricoltura, turismo, paesaggio:
ecco come s'incontrano valle per valle*

di: Jacopo Tomasi

Avvicinare il mondo dei produttori a quello dell'accoglienza, portando in alberghi e ristoranti i prodotti tipici delle valli a chilometri zero. Ridare slancio a coltivazioni abbandonate o innovative, come quella dei cereali o dello zafferano, dando vita a nuove tipicità. Aprire le malghe a curiosi e turisti per far vedere come vengono realizzati prodotti tipici come formaggi e salumi trentini. Prendersi cura del paesaggio, mettendo mano a zone che negli ultimi decenni sono diventate bosco, ma che possono essere ancora coltivate. Valorizzare gli orti, sfruttandoli anche per formare gli agricoltori di domani. Ecco come, valle per valle, di Comunità in Comunità l'agricoltura incontra il turismo. E viceversa. Per valorizzarsi l'un l'altra. E dare forza all'immagine del Trentino. Tra paesaggi agricoli che sono sinonimo di cura ed attenzione e prodotti tipici che hanno il sapore sincero e genuino del territorio dal quale provengono.

Campi coltivati in Val di Gresta
(foto Alexander Debiasi. Fototeca Trentino Sviluppo S.p.a.)

VALLE DI CEMBRA, LA RISCOPERTA DELLE ANTICHE AREE AGRICOLE

Partiamo dalla Valle di Cembra dove - spiega Damiano Zanotelli, assessore al turismo, agricoltura e ambiente - grazie al bando provinciale per uno sviluppo sostenibile sono state avviate diverse azioni che guardano alla valorizzazione dei prodotti tipici in un'ottica "slow". Uno di questi progetti ha portato alla nascita del Consorzio Cembrani Doc, che unisce otto aziende della valle. "In una prima fase - racconta Zanotelli - il Consorzio ha organizzato un corso con Accademia d'Impresa per avvicinare operatori e produttori tra loro, invitandoli a valorizzare la presenza dei prodotti del territorio - come miele, salumi, formaggi - in ristoranti, agriturismi e alberghi. Ora, in collaborazione con la Valle di Fiemme, si sta cercando di sensibilizzare gli albergatori affinché valorizzino nelle loro strutture vini e grappe della Val di Cembra".

Un altro progetto interessante vorrebbe portare alla riscoperta di alcune aree della valle abbandonate dal punto di vista agricolo, soprattutto nei comuni di Valda, Grumes, Grauno, Sover, Segonzano e

Lona Lases. "Con il naturalista Giorgio Perini e la collaborazione della Fondazione Mach - spiega ancora Zanotelli - abbiamo analizzato ciò che era coltivato in passato e cosa si potrebbe coltivare in queste aree. L'idea è di andare nella direzione di qualcosa di alternativo a vite, melo e piccoli frutti. Le ipotesi sono orticoltura, cerealicoltura, frutticoltura con varietà resistenti, apicoltura o piccoli allevamenti. Valuteremo assieme alla comunità come muoverci", conclude l'assessore. In quest'ottica il ritorno all'agricoltura significa recupero paesaggistico e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio, aspetti che strizzano l'occhio al turismo. Sulla stessa lunghezza d'onda, infine, la collaborazione avviata con l'Alleanza internazionale per il paesaggio terrazzato. Un valore aggiunto, quello dei vigneti terrazzati cembrani, ricco di significati e storia, da tutelare e mantenere. A tale proposito è stato avviato un corso per la realizzazione dei muretti a secco: una tecnica da riscoprire, una tradizione da non perdere.



CASTAGNE E MALGHE DA VIVERE IN ALTA VALSUGANA

In Alta Valsugana e Val dei Moche-ni-Bersntol la Comunità si è mossa per valorizzare uno dei prodotti che la caratterizzano maggiormente: la castagna. La Valsugana, infatti, è una delle principali aree di coltivazione della castagna in Trentino, assieme alle zone di Drena, Castione, Darzo, Lodrone e Sardagna. La Valsugana potrebbe diventare quindi "terra del castagno", con un maggior utilizzo di questo prodotto nei menù proposti dai ristoranti della valle, ma soprattutto attraverso la valorizzazione, la manutenzione e la coltivazione di zone boschive di grande pregio paesaggistico, accessibili anche ai turisti che potrebbero apprezzare in questo modo bellezze naturali e bontà gastronomiche.

L'assessore a turismo e agricoltura, Fabio Recchia, sottolinea che si sta lavorando



anche nell'ottica della riscoperta delle coltivazioni tradizionali e dell'allevamento di montagna ed anche in questa direzione va letto il progetto "Malghe da vivere".

"L'idea è quella di aprire il maggior numero possibile di malghe alla visita, alla degustazione di prodotti e alla partecipazione diretta all'attività da parte di residenti - come le scuole - e turisti".

Si è pensato anche all'organizzazione di

"weekend a chilometri zero" (in primavera, estate e autunno), durante i quali ristoranti e alberghi dell'Alta Valsugana propongono menù degustazione realizzati esclusivamente con prodotti della valle. "Un modo per valorizzare le nostre produzioni - conclude Recchia - e per andare incontro al progetto "Ecoristorazione Trentino", lanciato dalla Provincia nel 2012 per promuovere una ristorazione sostenibile".

GLI ORTI DEL PRIMIERO

Gli orti, invece, sono uno dei focus sui quali ha rivolto l'attenzione la Comunità di Primiero, come spiegano il presidente Cristiano Trotter e l'assessora Elisabeth Zeni: "Un progetto riguarda proprio la riqualificazione del fondovalle attraverso la valorizzazione degli orti e dei confini dei paesi". L'ufficio tecnico della Comunità di valle, infatti, ha elaborato un progetto di armonizzazione dell'impatto visivo del fondovalle, sia attraverso la pulizia dei prati dalla legna sia attraverso la valorizzazione degli orti e delle loro potenzialità.

Un'altra iniziativa riguarda invece la conservazione dei pascoli. "Partendo dalla pianificazione territoriale - spiegano Trotter e Zeni - sono state individuate delle zone particolarmente significative e su di esse sono state progettate delle azioni di ripristino della flora originaria".

Infine, per valorizzare la filosofia "slow food" e tutelare le ricette della zona, è stata effettuata una ricerca ad hoc analizzando i piatti prodotti nei ristoranti e negli alberghi del Primiero, per verificare se siano effettivamente "tradizionali", "tipici" e "locali".

IL PANE DELLA VALLE DEI LAGHI

La Valle dei Laghi ha un suo pane, realizzato interamente con farina del territorio. Merito di un'iniziativa avviata tre anni fa, con la supervisione della Comunità di valle, la collaborazione tecnica della Fondazione Mach, la partecipazione dei Gruppi di acquisto solidale della zona e del panificio Tecchiolli. "L'idea - spiega il presidente della Comunità della Valle dei Laghi, Luca Sommadossi - era quella di realizzare un pane locale a chilometri zero, riscoprendo una coltura, come quella del grano, che fino agli anni Sessanta era molto diffusa in quest'area".

Sono stati coinvolti alcuni agricoltori e, dopo una fase di sperimentazione, l'interesse verso l'iniziativa è cresciuto. Non solo dal punto di vista agricolo. "La produzione di un pane locale può rappresentare un elemento attrattivo anche dal punto di vista turistico", sottolinea Sommadossi. "Senza dimenticarci che questo sistema può permetterci di coltivare terreni incolti o non utilizzabili per altre coltivazioni, con un grande beneficio per il paesaggio".

Dal primo al secondo anno la produzione è triplicata e ora si guarda al futuro con fiducia. Un aspetto critico è la fase di macinatura, che attualmente avviene a Bolzano perché non vi sono altri mulini disponibili. Si sta però cercando una soluzione per tenere in valle tutte le fasi della produzione. Anche dal punto di vista commerciale è stato registrato un buon successo. "Il nostro pane è disponibile solo alcuni giorni a settimana perché la produzione è limitata, ma vediamo che è apprezzato. Inoltre, pur essendo una produzione di nicchia, può fare da traino per altri prodotti della valle: dal vin santo alla gastronomia".

A tal proposito, sono stati riqualificati tutti i sentieri di collegamento tra i laghi, con alcune tappe nelle quali il visitatore potrà vedere come viene coltivato, trattato e trasformato il vin santo, oltre a scoprire le bellezze culturali, storiche ed artistiche della valle.



UN MARCHIO PER I TIPICI DELLA VAL DI SOLE

L'obiettivo è duplice: da una parte restituire prati e superfici agricole a contadini e allevatori; dall'altra produrre energie da fonti rinnovabili, riqualificando il paesaggio. È questo uno dei progetti più significativi avviati in Val di Sole tenendo conto del trinomio turismo-agricoltura-ambiente. A spiegarlo è il presidente della Comunità, Alessio Migazzi. "Abbiamo realizzato uno studio preliminare, individuando quelle che 40-50 anni fa erano aree prative e che ora sono invece state occupate dall'avanzamento della vegetazione", spiega.

"Vogliamo agire su queste zone, creando una filiera corta del legno che ci permetta di produrre energia da fonti rinnovabili, come biomasse e cippato. Ma il vantaggio non è solo questo. L'obiettivo è anche quello di recuperare queste aree mettendo nelle condizioni contadini e allevatori della valle di utilizzarle nuovamente, con grandi benefici per il territorio ed il paesaggio". Un'iniziativa sicuramente positiva, ma non l'unica. In cantiere, infatti, c'è anche un marchio di filiera della Val di Sole, anche se Migazzi ci tiene a precisare che "non sarà un ulteriore orpello con standard irraggiungibili". Semplicemente, i prodotti realizzati in valle seguendo un disciplinare saranno riconoscibili come prodotti tipici della Val di Sole. "Crediamo - sottolinea Migazzi - che questo possa rappresentare un valore aggiunto per tutti: per i produttori, per i turisti e per albergatori e ristoratori della valle. Possiamo avere un ritorno d'immagine positivo, rafforzando il marchio territoriale". Il binomio agricoltura-turismo, in Val di Sole, è protagonista anche in una serie di manifestazioni supportate anche dalla Comunità di Valle, come NonSoloCasolèt che, in estate, porta nel centro di Malé le tradizioni contadine della valle, presentando ai visitatori le eccellenze dal punto di vista gastronomico.



I FORMAGGI DEL COMUN GENERAL

Da una Magnifica all'altra. In Val di Fassa l'attenzione del Comun General è concentrata sulla valorizzazione dei prodotti caseari. "La Comunità - spiega l'assessore a turismo e ambiente, Riccardo Franceschetti - ha stimolato una positiva collaborazione tra il caseificio sociale di Pozza e la Strada dei Formaggi, per una valorizzazione dei prodotti del territorio, con degustazioni e iniziative che coinvolgono le realtà ricettive della valle".



"PRODOTTO QUI"... SUGLI ALTIPIANI CIBRI

La Magnifica Comunità degli Altipiani Cimbri ha sostenuto la nascita di un'associazione - "Altipiani Cimbri Prodotto Qui" - che ha il pregio di mettere sotto lo stesso tetto 35 realtà tra produttori, ristoratori e albergatori. "L'obiettivo - spiega l'assessore all'ambiente, Emiliano Marzari - è quello di valorizzare prodotti tipici dell'Altipiano, realizzati qui seguendo un preciso disciplinare, portandoli dalle aziende agroalimentari direttamente alle cucine di ristoranti, agriturismi e alberghi della zona".

Un gioco di squadra necessario per un territorio piccolo, ma che può vantare tipicità uniche dal punto di vista gastronomico e non solo. "Folgaria, Lavarone e Luserna non sono più solo tre identità geografiche, sono un'unica realtà capace di produrre eccellenze straordinarie che ACPQ, alla vigilia del suo secondo anno di attività, s'impegna a far conoscere nel pieno ed assoluto rispetto della meravigliosa montagna che le ha create e delle aziende che si rendono responsabili, giorno dopo giorno, del futuro di un territorio e di chi lo abita", afferma il presidente dell'associazione Nicola Cappelletti.

Le unicità, infatti, sono anche paesaggistiche e in questa direzione vanno alcune iniziative pensate nell'ambito del Piano di sviluppo sostenibile. "Dal ripristino di alcune aree marginali del bosco, introducendo nuove coltivazioni, alla creazione del Parco agricolo naturale degli Altipiani", conclude Marzari illustrando le nuove sfide future.



PAGANELLA BIO
TURISMO - AGRICOLTURA

Dal Primiero alla Paganella, due aree geograficamente lontane in Trentino, ma dove è forte in entrambe lo spirito di valorizzazione del binomio turismo-agricoltura. "Nella nostra piccola comunità - spiega la presidente Donata Sartori - abbiamo cercato di portare avanti dei progetti di integrazione fra questi due mondi correlati, perché i turisti sono curiosi di conoscere l'ambiente nel quale si trovano e le tradizioni enogastronomiche che esso può offrire". È stato quindi organizzato un mercatino dei prodotti biologici della Paganella, per offrire una vetrina alle aziende locali del settore e dare un'opportunità ai visitatori di conoscere le caratteristiche della terra. Inoltre, sono state avviate delle iniziative per sensibilizzare i ristoranti della zona ad utilizzare nei loro menù prodotti locali.

LO ZAFFERANO
DI CAPRIANA

È arrivato anche lo zafferano di Fiemme. Una produzione di nicchia che, grazie al sostegno della Comunità di valle, è stata avviata un anno fa a Capriana. "In virtù del microclima, della buona esposizione al sole, dei terrazzamenti naturali e del terreno sabbioso, questa zona è ideale per la coltivazione di questo prodotto", spiega Gustavo Giacomuzzi, assessore all'agricoltura della Comunità della Val di Fiemme. "Inoltre, con questo progetto possiamo riqualificare delle aree che erano abbandonate, con effetti benefici a livello paesaggistico".

Ad accettare la sfida sono stati tre produttori agricoli della zona, Elio Barbugli, Alfonso Zanin e Julia Gasser, che hanno già tirato le somme dopo la prima fase di sperimentazione. Le tre aziende agricole con questa produzione possono integrare il reddito della loro produzione agricola e con la coltivazione di 1.700 bulbi sono riusciti a produrre 16 grammi di zafferano puro. Può sembrare poco, ma è soltanto l'inizio e i numeri sono destinati a crescere. Inoltre, non bisogna sottovalutare il valore dello zafferano, spezia pregiata e preziosa. Un grammo costa infatti circa 20 euro e con mezzo grammo si possono preparare una decina di piatti di risotto. "Questo progetto - precisa Giacomuzzi - avrà durata triennale, anche perché dal quarto anno i bulbi dovrebbero autoriprodursi e quindi si dovrebbe incrementare la produzione". "Ci auguriamo - conclude l'assessore - che questa piccola produzione possa promuovere altri prodotti tipici locali. Per questo stiamo pensando di organizzare alcune iniziative mirate e di portare questa spezia sulle tavole di alberghi e ristoranti della Val di Fiemme, sposata con altre specialità tradizionali".



Raccolta verze in Val di Gresta
(foto Enrico Genovesi - Fototeca Trentino Sviluppo S.p.a.)

BIO E API, LA SENSIBILITÀ DELLA VALLAGARINA

Dal biologico alla tutela del territorio. Sono molteplici le iniziative che sono state messe in atto dalla Comunità della Vallagarina, cercando di far dialogare e mettere in rete le realtà presenti. Tutto con un'attenzione particolare al territorio e al benessere, come illustra **Marcello Benedetti**, (al centro nella foto) assessore a turismo e agricoltura. "Abbiamo cercato di armonizzare i regolamenti comunali relativi ai trattamenti fitosanitari e tra gli obiettivi c'era anche quello di recuperare terreni abbandonati con coltivazioni adatte all'apicoltura, per difendere le api assieme ad altri insetti utili per l'agricoltura".

Seguendo questa filosofia la Comunità sta promuovendo insieme ad altri soggetti la costituzione del primo Distretto Biologico della Val di Gresta, assieme ai comuni di Ronzo-Chienis, Mori, Isera ed altre realtà istituzionali, ma non solo. L'obiettivo è quello di valorizzare i prodotti agricoli del territorio, legandoli a turismo ed economia. "Dobbiamo aumentare la consapevolezza degli operatori locali e dei consumatori sull'utilizzo dei nostri prodotti a chilometri zero - ribadisce Benedetti - veri, genuini e biologici. Con profonda convinzione ci siamo mossi per far consumare i nostri prodotti locali biologici nelle mense scolastiche, dove gestiamo circa 740.000 pasti all'anno. Qui - sottolinea l'assessore - la frutta e la verdura biologica rappresentano il 61%, di cui la metà proviene dal nostro territorio. Il tutto è inserito in un percorso di educazione alimentare quanto mai necessaria nell'era delle merendine e dell'alimentazione disordinata".

Con questo spirito la Comunità ha aderito anche al Parco naturale locale del Monte Baldo, diventandone soggetto istitutivo assieme al Comune di Brentonico (capofila) Ala, Avio, Mori, Nago-Torbole e Ledro. Non solo. Si sta anche istituendo il Parco del gruppo del Bondone. "In questo progetto - prosegue Benedetti - crede fortemente il Comune di Villalagarina, con la stupenda zona del lago di Cei. Se tutto va bene, in poco tempo la Vallagarina potrebbe vedere due Parchi naturali locali sul suo territorio".



Val di Non, lago di SantaGiustina
(foto Marco Simonini - Fototeca Trentino Sviluppo S.p.a.)

VAL DI NON, ASPETTANDO SANTA GIUSTINA

Agricoltura e turismo sono i pilastri dell'economia della Val di Non. "Il principio da cui partire - spiega Ivan Battan, assessore a turismo e agricoltura della Comunità nonesa - è che agricoltura e turismo devono saper trovare un modello virtuoso ed armonioso di convivenza, anzi devono saper individuare il giusto modo di coordinarsi per essere l'uno un impulso per lo sviluppo dell'altra. Se il lavoro dei contadini è essenziale per il mantenimento dell'ambiente, del paesaggio e dell'attrattività del territorio - prosegue - il turismo risulta essere un ottimo strumento per pubblicizzare e far conoscere le produzioni locali tipiche del settore agro-alimentare e dei prodotti caseari".

Ecco, dunque, alcuni progetti che sono stati avviati in questa direzione. "Ad esempio - spiega Battan - si sta lavorando al recupero e alla valorizzazione del Lago di Santa Giustina, bacino idroelettrico che presenta non poche potenzialità di sviluppo in campo turistico. Per quanto riguarda invece la promozione dei prodotti del territorio, nel 2013 è stato realizzato il progetto "La Montagna di latte", con visite a stalle, caseifici e malghe, ma anche degustazione in castelli e dimore storiche della valle, per abbinare la tipicità dei prodotti all'unicità dei luoghi".

Infine, la Comunità della Val di Non, per stimolare nelle giovani generazioni un rapporto positivo nei confronti della coltivazione della terra, ha promosso il progetto "Orti a scuola", che ha coinvolto 26 scuole di ogni ordine e grado attraverso attività didattiche e di laboratorio sulla preparazione di orti biologici e di orti in cassetta. "Orti a scuola" - conclude l'assessore Battan - ha l'intento di avvicinare giovani e ragazzi alla terra, secondo il principio di "mettere le mani nella terra come le radici di una pianta per promuovere e rafforzare un legame tra persone e ambiente".

DA 140 ANNI NEL FUTURO

*Fondazione Edmund Mach,
il 12 e 13 aprile le celebrazioni*

di Silvia Ceschini

La macchina organizzativa per ricordare i 140 anni di attività dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach è in moto ormai da diversi mesi con una notevole mobilitazione di docenti, studenti, ricercatori e tecnologi per mettere a punto un programma dell'evento il più possibile allettante e completo che intende celebrare i 140 anni di un ente che ha saputo distinguersi in Italia e nel mondo nel campo della formazione, della ricerca e del trasferimento tecnologico, nei settori agricolo, ambientale e agroalimentare.



Edmund Mach

Era il 12 gennaio 1874 quando la Dieta Tirolese di Innsbruck deliberò di attivare a San Michele all'Adige una scuola agraria con annessa stazione sperimentale per far rinascere l'agricoltura del Tirolo, affidandone la direzione qualche mese più tardi a Edmund Mach, brillante ricercatore che proveniva dal centro sperimentale di Klosterneuburg. Da allora sono trascorsi 140 anni con il susseguirsi di personaggi ed eventi che hanno portato l'Istituto Agrario, oggi Fondazione Edmund Mach, a distinguersi in campo nazionale ed internazionale. "Ricordare l'evento fondativo è l'occasione per riflettere sul futuro come possibile esito di quanto il passato ci consegna" spiega il presidente Francesco Salamini. "L'eredità di 140 anni di storia dell'Istituto Agrario di San Michele va oggi considerata in proiezione internazionale, dove la Fondazione Mach opera in rete con circa 150 Istituti di

30 paesi. L'innovazione è sia il motore che lo scopo della nostra attività: nutre la simbiosi tra formazione, ricerca e trasferimento tecnologico, che fa di San Michele un unicum da proporre, con l'evento di aprile, anche alla considerazione pubblica locale e nazionale." Il direttore generale, Mauro Fezzi, sottolinea che le sfide derivanti dalla competizione sempre più globalizzata impongono di mantenere elevato il livello professionale degli agricoltori trentini. "Questo comporta una attenzione particolare alle attività di formazione e ricerca applicata che costituiscono un elemento importante per la competitività delle imprese" -spiega Fezzi. "Di qui la necessità di mantenere elevato il livello di qualità della scuola, che tra l'altro evidenzia un trend positivo delle iscrizioni, tenendo conto delle limitazioni derivanti dalle dotazioni e dalle prospettive in termini di risorse".

TROPPI ISCRITTI, NUMERO PROGRAMMATO

Negli ultimi anni il trend delle iscrizioni al Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Mach è stato in continuo aumento. L'anno scolastico 2013-2014 ha toccato il tetto di questa curva esponenziale con 983 studenti immatricolati. Un incremento che, se da un lato soddisfa i vertici di San Michele, dall'altro pone il problema della gestione organizzativa e del mantenimento di un livello qualitativo elevato dell'offerta formativa. Ecco, dunque, che dopo una attenta analisi della situazione il Consiglio di amministrazione si è pronunciato sulla necessità di attivare un numero programmato, che non sarà tuttavia "fisso". Come funzionerà l'accesso alla scuola e chi avrà la priorità di iscrizione lo chiediamo al dirigente Marco Dal Ri.



IL PROGRAMMA

Sabato 12 aprile

È previsto un momento istituzionale che culminerà con uno spettacolo mapping 3d, gratuito e aperto a tutti, a partire dalle 20, sulle mura dell'antico monastero di San Michele.

Domenica 13 aprile,

In tutto il campus, si svolgerà dalle 10 alle 17 la tradizionale giornata

delle porte aperte, quindi visite guidate a laboratori, serre, aule didattiche, diversi momenti e spazi di intrattenimento per grandi e piccini, degustazioni, mostre fotografiche, esperimenti e dimostrazioni scientifiche dal vivo. I visitatori avranno la possibilità di vedere e toccare con mano attività di ricerca e sperimentazione assolutamente uniche e irripetibili.

Che cosa cambierà a partire dal nuovo anno scolastico?

Dal nuovo anno scolastico abbiamo attivato un numero programmato che prevede un massimo di 5 classi prime all'istituto tecnico e un massimo di 5 classi prime alla formazione professionale. È prevista una selezione che per il tecnico sarà basata su un test di valutazione delle competenze di base e terrà conto della valutazione del primo quadrimestre della terza media, mentre per il professionale ci sarà priorità di accesso per i figli di agricoltori iscritti al registro delle imprese agricole e, nel caso in cui il numero sia superiore alle possibilità di accesso, verrà attivato un test psicoattitudinale.

Non cambierà nulla per la tassa di iscrizione e per i contributi di frequenza che saranno uguali a prima e uguali alle altre scuole.

Il numero programmato è stato una scelta inevitabile?

Il numero degli studenti è cresciuto dal 2006 passando da circa 600 studenti a 980 di quest'anno, ciò ha comportato un aumento delle difficoltà organizzative, in particolare per garantire una attività formativa di qualità nei laboratori e nell'attività pratica.

È opportuno anche avere un orientamento rispetto al numero di ragazzi che escono, in quanto questo settore non può garantire possibilità illimitate ai ragazzi.

È ormai abbastanza consolidato che nei momenti di crisi aumentano le iscrizioni alle scuole agrarie, ma si ritiene opportuno fronteggiare questo aumento e gestirlo, perché i problemi si ripercuotono a distanza anche di anni dall'evento. Infatti quest'anno sono aumentate le iscrizioni agli istituti agrari e alle facoltà di agraria (del 29 per cento in queste ultime).

Come si è fatto fronte finora a questo incremento degli iscritti?

Per garantire un servizio di qualità abbiamo sdoppiato le classi, aumentato i docenti tecnico pratici e potenziato l'orario settimanale dei docenti. Una soluzione temporanea che però non risolve il problema.

Tra le soluzioni tampone c'è anche la collaborazione con un istituto superiore di Rovereto.

Sì, dove 40 studenti della Vallagarina stanno frequentando il primo biennio e quindi al terzo si trasferiranno a San Michele. Durante questo biennio alcuni docenti di San Michele seguiranno i ragazzi con materie di allineamento per favorire l'accesso in terza con una adeguata preparazione nelle materie tecnico-agrarie.

L'aumento degli studenti ha comportato anche interventi di carattere strutturale?

Effettivamente siamo in fase di ultimazione di dieci aule in una palazzina adiacente al Centro Istruzione e Formazione realizzata secondo criteri di risparmio energetico.

Anche in passato si è adottato il numero programmato?

Più che numero programmato si è parlato di numero chiuso. Fino al 1985 potevano accedere solo 70 studenti all'anno e la selezione era fatta sulla base delle valutazioni al termine delle scuole medie. Numero programmato significa che se ci saranno degli anni in cui ci sarà la possibilità di accogliere più studenti lo faremo sulla base del numero totale dei frequentanti.

Da dove provengono gli studenti che si iscrivono a San Michele?

Per legge hanno priorità i residenti in provincia di Trento e quindi i nostri alunni provengono per la maggior parte dalle diverse vallate trentine. È in atto una convenzione con la Provincia di Bolzano che prevede la disponibilità di sei posti per ragazzi altoatesini. Va detto che abbiamo molte domande da fuori provincia che non possiamo accettare.

Oggi quale è l'offerta formativa della Fondazione Mach?

A partire dal prossimo anno saremo a regime con i nuovi percorsi previsti dai piani di studio nazionali e provinciali, che prevedono da un lato, l'istituto tecnico per l'agricoltura, agroalimentare e agroindustria, suddiviso nelle articolazioni: produzione e trasformazione, gestione ambiente e territorio, e viticolo ed enologico (sei anni) e, dall'altra, la formazione professionale con gli indirizzi produzioni vegetali, lavorazioni zootecniche e ortofloro-vivaismo e agroalimentare. ◆◆◆◆

Studenti dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige: a sinistra il dirigente scolastico Marco Dal Ri



PUZZONE

Una Dop che conquista

TESTO DI: Sergio Ferrari;

INTERVISTE DI: Lucia Facchinelli;

FOTO DI: Marco Simonini



La Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del 19 novembre 2013 riporta il regolamento di esecuzione n. 1162/2013 che sancisce la registrazione del Puzzone di Moena nell'elenco delle Dop. Il documento firmato da Dacian Cioloș, presidente della Commissione europea per l'agricoltura, porta la data del 7 novembre 2013. Al punto 2 il testo rende noto che "Non essendo stata notificata alcuna dichiarazione di opposizione ai sensi dell'art. 51 del regolamento UE n.1151/2012, la denominazione "Puzzone di Moena" / "Spretz Tzaori" deve essere registrata.

Si conclude con questa dichiarazione un percorso burocratico iniziato nel 2003 con la costituzione dell'Associazione per la richiesta della registrazione della Denominazione di origine protetta (Dop) presieduta dall'amministratore della Latteria Sociale di Predazzo e Moena, Franco Morandini. La domanda è stata presentata alle due Province autonome di Trento e di Bolzano e al Ministero per le politiche agricole il 29 giugno 2007 ed è finalmente approvata a Bruxelles nel 2012. I promotori, coadiuvati da Silvano Dalpiaz, esperto di settore e consulente del Concast-Trentingrana, hanno incontrato difficoltà sia nella delimitazione dei confini geografici della Dop sia nella stesura del disciplinare di produzione: si è infatti dovuto tenere conto di diverse situazioni di zona e delle oggettive differenze organolettiche di un formaggio prodotto in quattro diversi caseifici, pur seguendo la stessa procedura tecnica dei formaggi a crosta lavata.





Territorio, produzione e prospettive

Nella relazione accompagnatoria di un progetto di promozione del Puzzone di Moena presentato nel novembre scorso alla Provincia con richiesta di approvazione (sostanzialmente acquisita) e di finanziamento (condizionato e da definire) si trovano dati significativi sul territorio interessato alla Dop, sulla produzione attuale e sulle prospettive.

L'area di produzione del formaggio Puzzone di Moena comprende la Valle di Fiemme, la Valle di Fassa e il Primiero-Vanoi. Si estende anche al territorio di due comuni (Trodena e Anterivo) ubicati in provincia di Bolzano, ma confinanti con il Trentino.

Il Puzzone di Moena e i Nostrani a crosta lavata delle predette zone si producono nei caseifici cooperativi del fondovalle, utilizzando il latte bovino di circa 180 stalle, ma anche latte di malga (Presidio Slow Food). Le forme di Puzzone di Moena prodotte dal caseificio sociale di Predazzo e Moena nel corso del 2012 sono state circa 27.000. Considerando le altre tipologie di formaggio a crosta lavata degli altri caseifici che rientrano nella zona di produzione, ma che sono vendute con altre denominazioni, si può contare su circa 35.000 forme ulteriori.

Spetterà ora al Consorzio di tutela per la valorizzazione della Dop definire i confini di competenza e le stalle da inserire tra quelle aventi diritto all'utilizzazione della denominazione. Ciò anche sulla base di una indagine affidata al CSQA, organismo di certificazione e controllo nazionale riconosciuto dall'Unione Europea.

Odore qualificante

“Nomen omen” si usa dire per indicare che il nome di un uomo rispecchia le caratteristiche della persona. La massima vale anche per il formaggio a crosta lavata prodotto dai caseifici sociali Val

di Fassa (Pozza di Fassa), Predazzo e Moena (Predazzo), Val di Fiemme (Cavalese) e Primiero (Mezzano) che fino alla metà degli anni '70 del secolo scorso era indicato con il nome Nostrano di Fassa o Fassano. Il nome Puzzone è stato usato per la prima volta in una trasmissione della sede Rai di Trento e Bolzano (1974) intitolata “Viaggio attraverso i prodotti tipici del Trentino”.

Puzzone significa appunto che emana odore, più o meno gradito dal consumatore. Oggi il Puzzone di Moena fa parte delle eccellenze casearie del Trentino assieme ad altri formaggi assurti a notorietà grazie all'affinamento della professionalità dei casari e al sostegno del Servizio di consulenza del Concast-Trentingrana. “Lo producevano e se lo mangiavano” racconta Silvano Dalpiaz, che ha predisposto la documentazione accompagnatoria della domanda di riconoscimento della Dop.

L'odore (sapore, aroma) del Puzzone attuale è assai meno accentuato rispetto al passato ed è considerato, anche per la sua diminuita intensità, un elemento distintivo qualificante. Non è tanto importante sapere se i casari fassani abbiano acquisito la tecnica della crosta lavata all'estero o se sia frutto di esperienza locale, quanto invece capire in che cosa consiste la particolare lavorazione di questo formaggio. Semplificando, si può

dire che la forma viene bagnata in continuità con una soluzione di acqua e sale che crea al suo interno un ambiente anaerobico favorevole a batteri che trasformano proteine e aminoacidi in sostanze odorose piacevoli, anziché putride. Tra il dire e il fare c'è di mezzo, e non potrebbe essere altrimenti, la mano esperta del casaro. 





Katia Dellagiacomma è titolare assieme al padre e al resto della famiglia dell'agriturismo Maso Lena e Malga Bocche in Val di Fiemme e conferisce il latte munto dalle proprie vacche durante tutto l'anno al caseificio sociale di Predazzo, dove poi si reca per l'acquisto delle forme di formaggio Puzzone.

“Amo questo formaggio e mi rende orgogliosa

il fatto che i turisti frequentatori delle nostre strutture abbiano imparato, dopo una certa titubanza e reticenza per via del nome, “Puzzone” - ad apprezzarlo in abbinamento ai principali piatti tipici della cucina trentina”.

“Viaggiando in Europa, quando non sono occupata, - racconta Katia - ho scoperto, sia in Inghilterra che in Germania, ristoratori che usano abitualmente questo formaggio dal gusto intenso e rotondo”.

Katia è soddisfatta per come, in poco tempo rispetto al riconoscimento della DOP, si sia riusciti a farlo conoscere anche fuori dei confini nazionali: “Il patto fra conferitori di latte e sistema cooperativo di trasformazione e commercializzazione funziona ed ha messo tutti d'accordo, rafforzando l'immagine del prodotto e della rete distributiva.



Fabio Mich, chef presso l'albergo Rosa di Predazzo, non nasconde la soddisfazione personale nell'utilizzare un formaggio di casa: “Non si tratta di semplice campanilismo.

Il Puzzone presenta caratteristiche organolettiche particolari,

è un formaggio esigente, ma capace di adattarsi

ad una cucina che spazia da quella più sofisticata e moderna a quella tradizionale”. Il titolare dell'albergo Rosa, Renato Dellagiacomma, sottolinea come l'utilizzo di un prodotto locale, praticamente a chilometro zero, rappresenti per il turista un'occasione importante di vivere concretamente l'esperienza di filiera corta. Fabio propone il formaggio sia da solo, nel classico tagliere di salumi e formaggi trentini che in abbinamento con polenta e funghi. Cavallo di battaglia e oggetto di costanti rivisitazioni e interpretazioni è il risotto con mele, puzzone e speck, tutto ovviamente rigorosamente “made in Trentino”.



Silvano Dalpiaz è stato per dieci anni, dal 1988, direttore del Concast Trentingrana e suo è il libro, fresco di stampa, “Gli uomini del latte” (ne parliamo a pag 64) nel quale racconta la storia e l'evoluzione del settore lattiero caseario provinciale. Conoscitore delle principali dinamiche del settore, ha dedicato un intero capitolo del libro al Puzzone: “Inizialmente, quando si trattò di immetterlo sul mercato, ci furono molte resistenze; oggi la situazione è radicalmente diversa e nonostante il lungo e tortuoso iter imposto per ottenere la DOP, il Puzzone rappresenta anche

una sorta di rivincita storica

rispetto agli altri formaggi a crosta lavata, prodotti in altre regioni, che hanno anticipato la nascita del nostro formaggio. Oggi l'ambizione del consorzio è quella di lanciare questo formaggio nel circuito internazionale. Sapori intensi, contenuti organolettici, e una storia importante connotano questo formaggio dalle molteplici caratteristiche.

La DOP protegge queste caratteristiche e in qualche misura le esalta. Ora sta ai singoli caseifici e al consorzio Concast proiettare il formaggio sulle tavole di tutti i paesi europei”.



Fabio Malfer è il responsabile commerciale della linea formaggi tradizionali del Gruppo Formaggi del Trentino e ricorda come, sul finire degli anni '90, il Pizzone vinse un importante concorso internazionale riservato ai formaggi prodotti nell'arco alpino europeo. Lo chef Walter Miori del ristorante "Fior di Rocca" di Vezzano, l'aveva proposto con la ricetta diventata in seguito un classico della cucina trentina, i "canederlotti al Pizzone di Moena", una preparazione che ancora oggi vanta numerose interpretazioni.

"La DOP – afferma Fabio Malfer – rappresenta la chiave di volta per poter entrare sui mercati esteri. Sotto il profilo prettamente commerciale, è evidente che l'interesse dimostrato in particolare dalla grande distribuzione non può prescindere dalla DOP. Il Pizzone è

un prodotto
di fascia
medio alta,

che si vende nelle grandi catene della gastronomia particolare e specializzata, che esclude i discount e i punti vendita non riconosciuti. Questo presuppone un forte impegno nell'immediato futuro per valorizzare al meglio questo prodotto che identifica la produzione casearia trentina."

Maurizio Tait è lo chef del blasonato ristorante "Costa Salici" di Cavalese e le sue ricette celebrano in chiave innovativa il Pizzone in ogni periodo dell'anno: "Fuso o crudo, cotto assieme alle pietanze tipiche della cucina tipica regionale, questo formaggio risulta particolarmente versatile e saporito".

Maurizio propone il Pizzone a partire dall'antipasto, con sfiziosi finger food per finire al dolce. Confrontandosi con colleghi di varie

regioni italiane, ha appurato come il Pizzone stia raccogliendo consenso e gradimento a tutti i livelli: "È un dato confortante, che sottolinea la versatilità del prodotto e la capacità di integrarsi con altri ingredienti. I nostri clienti lo considerano un formaggio particolare e ricercato,



un rappresentante del nostro territorio,

ma non solo". Oggi i consumatori sono informati e riconoscono al prodotto non solo le caratteristiche intrinseche quanto piuttosto tutto il lavoro che sta a monte, testimonianza di una filiera virtuosa.

"Il Pizzone è un grande formaggio, più apprezzato che amato, da affrontare con le sue caratteristiche specifiche a partire dal suo tipico odore. Personalmente amo utilizzarlo accompagnandolo con polenta aromatizzata agli agghi di montagna. Si presta poi a diventare cuore morbido nei canederlotti di patate, condito con burro spumeggiante e speck croccante. Quest'anno ho inventato una sfiziosità: croccantino in stecco al Pizzone di Moena, un antipasto che assomiglia nella forma ad un gelato confezionato".

"L'iter per ottenere la DOP è stato lungo, ma ne è valsa assolutamente la pena." Ne è convinto Andrea Merz, direttore dal 2007 del Consorzio Concast Trentingrana. "Attualmente – spiega – il caseificio di Predazzo produce 30.000 forme all'anno, per un valore complessivo di circa 3 milioni di euro, ma tra un paio d'anni, quando la DOP sarà a pieno regime, si pensa di poter raddoppiare la produzione, estendendola anche agli altri caseifici.

Per la distribuzione i caseifici produttori del Pizzone si affidano al Consorzio Trentingrana, attraverso il suo braccio commerciale "Gruppo Formaggi del Trentino".

"Un prodotto – dice Merz – che presenta notevoli potenzialità pro futuro, e che

garantirà reddito
e stabilità agli allevatori.

Per loro, il conseguimento della DOP non modifica sensibilmente il lavoro: fino ad oggi hanno comunque prodotto attenendosi al rigido disciplinare. In sostanza cambia invece il piano dei controlli, effettuati da un organismo esterno che controllerà tutta la filiera produttiva, partendo dall'alimentazione del bestiame per finire alla lavorazione vera e propria." www.trentingrana.it

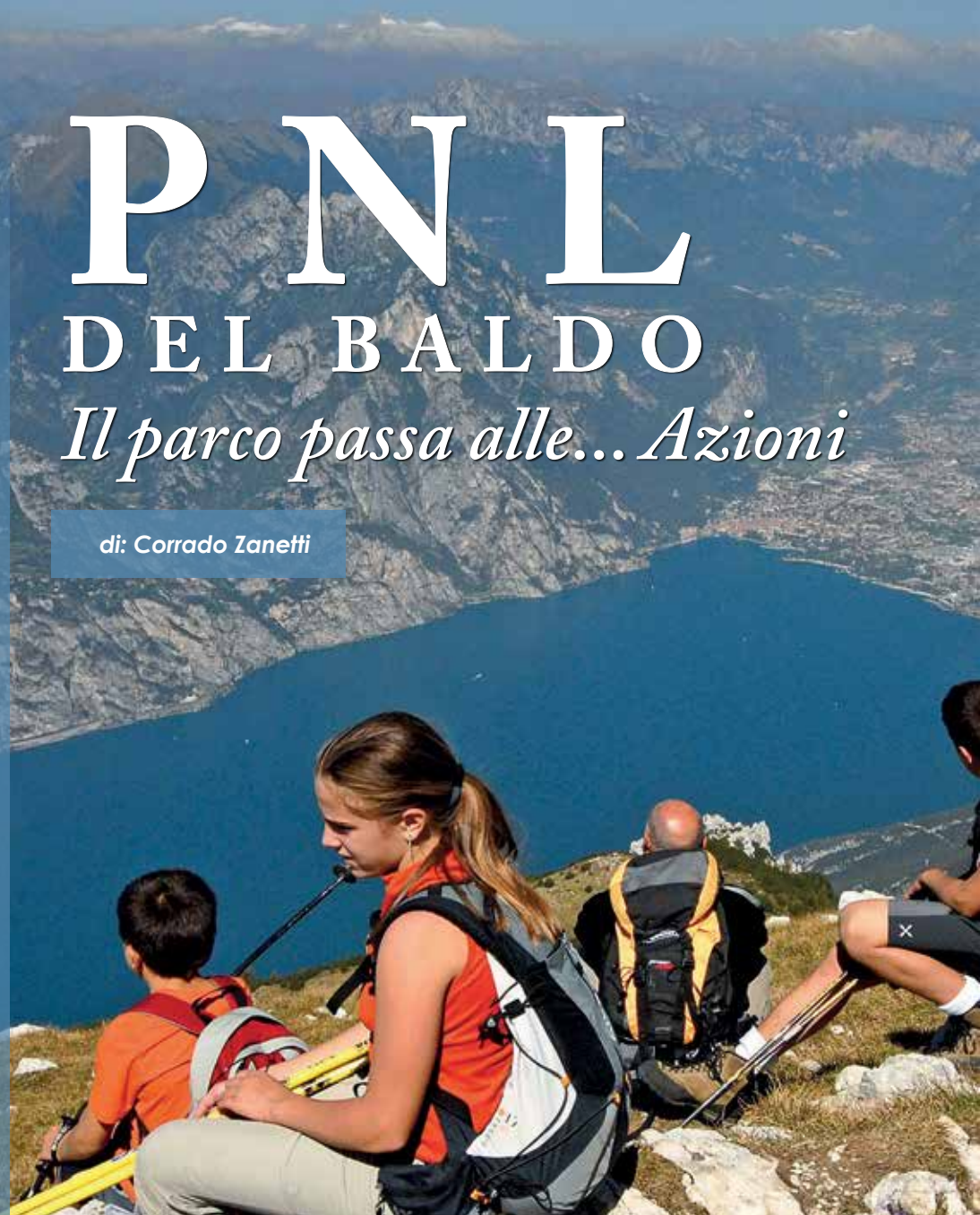


PNL DEL BALDO

Il parco passa alle... Azioni

di: Corrado Zanetti

Il Parco Naturale Locale del Monte Baldo passa.... all'azione. Anzi, a dieci Azioni, quelle sottoscritte il 19 febbraio scorso a Brentonico in altrettanti "Patti di collaborazione" tra i soggetti responsabili ed i partner che hanno dato vita, con un grande processo partecipativo, alla non facile "sfida" di coniugare ed integrare la salvaguardia dei notevoli valori naturalistici del Monte Baldo con uno sviluppo economico sostenibile e con le attività umane, agricoltura e turismo in primis.



Un progetto nel quale, e lo si è visto anche nell'affollato incontro presso il Centro culturale di Brentonico, le comunità dei territori compresi nel nuovo Parco Naturale Locale del Monte Baldo, credono fortemente. A dare concretezza alle dieci Azioni individuate come prioritarie dagli 8 tavoli territoriali ai quali hanno partecipato, tra giugno e dicembre dello scorso anno, le categorie socio-economiche e culturali locali, saranno ora, accanto al Parco stesso, la Provincia tramite i Servizi Agricoltura, Turismo e Conservazione della natura e Valorizzazione ambientale, le Comunità dell'Alto Garda e Ledro e della Vallagarina, realtà socio-economiche private e pubbliche del territorio. Un impegno sostenuto, nell'ambito del progetto europeo LIFE Ten, dall'incarico dirigenziale per la valorizzazione

della rete delle aree protette e dall'Assessorato provinciale all'ambiente. "Questo progetto - ha spiegato a Brentonico l'assessore Mauro Gilmozzi - traccia una strada virtuosa per tutto il Trentino, che mette al primo posto il protagonismo e l'autonoma capacità dei territori ad attivarsi direttamente per decidere cosa fare e come farlo. Il Parco del Baldo è una richiesta che è venuta dalla gente ed è per me motivo di grande soddisfazione vedere che stiamo vincendo la scommessa lanciata con la legge 11/2007 che ha istituito le Reti di riserve". Grande la soddisfazione anche di Giorgio Dossi, sindaco di Brentonico (Comune capofila) e presidente del PNL Monte Baldo: "La conservazione della natura non è più delegata ad enti esterni ma alle comunità locali, a cui viene offerta la possibilità di farsi carico direttamente della gestione

del proprio territorio.

È un segnale forte quello che stiamo lanciando a tutta la comunità trentina, quello di un impegno comune a valorizzare il nostro ambiente e il nostro territorio che vogliamo onorare attivando tutte le sinergie possibili." Di integrazione tra i settori economici, agricoltura e turismo in particolare, come punto di forza di un nuovo approccio "trasversale" alla conservazione della natura ha parlato anche Claudio Ferrari, dirigente incaricato della struttura provinciale che si occupa delle aree protette, al quale sono seguiti gli interventi di Michele Caldonazzi della società di consulenza Albatros, della coordinatrice del Parco del Baldo Manuela Francesconi e di Linda Martinnello, assistente per il progetto LIFE + Ten (Trentino Ecological Network). ➤

LA CARTA DEI PROGETTI

La Carta dei progetti - sottoscritta pubblicamente il 18 febbraio a Brentonico - costituisce il documento ufficiale di riferimento per la programmazione delle azioni future del Parco. Le proposte in esso racchiuse si riferiscono ai tre nuclei tematici che hanno accompagnato tutto il percorso: conservazione attiva della natura, agricoltura, turismo. Per ciascuna azione sono stati definiti un soggetto Capofila, che ha il compito di seguire tutte le fasi del progetto, dall'ideazione, alla progettazione, all'organizzazione ed esecuzione dell'idea, e dei soggetti Partner che si impegnano a collaborare con il Capofila per la buona riuscita delle azioni.

Queste le 10 azioni: "Baldo BIO"... è logico; Malga Plus; Banca della terra; Gregge al pascolo per il mantenimento di superfici a prato; Educazione ambientale nelle scuole; Corna Piana: il Giardino d'Italia; Riscoprire il territorio a "passo lento"; "Baldo speciale tutto l'anno"; Ripristino sentieri e percorsi pedonali urbani; Prodotti locali a marchio "Parco del Baldo".

Molte delle azioni sottoscritte hanno per capofila enti esterni al Parco, che si impegnano, nell'ottica di collaborazione e responsabilità, a gestire tali azioni in collaborazione con i Partner loro proposti. Obiettivo ultimo, di medio periodo, è quello di giungere alla sottoscrizione della Carta Europea del Turismo sostenibile.



*Escursione sul Monte Altissimo (foto di Michele Dalla Palma; Fotoarchivio TrentinoSviluppo);
sotto: Laghetto Mosee vista bes Cornapiana.*



UN PROCESSO PARTECIPATO

di: Manuela Francesconi e Linda Martinello *

Salvaguardare, sostenere e promuovere le attività tradizionali; mantenere in uno stato di conservazione soddisfacente le specie e gli habitat dei siti Natura 2000 (con riferimento alle Direttive Habitat e Uccelli), favorendone la conoscenza e il rispetto tra ospiti e cittadini; promuovere il Parco Naturale Locale in un'ottica di valorizzazione del turismo sostenibile; incoraggiare la partecipazione dei cittadini e dei portatori di interesse.



Questi gli obiettivi principali che compaiono nell'Accordo di programma per l'attivazione del Parco Naturale Locale Monte Baldo firmato otto mesi fa, il 14 giugno 2013, dai sindaci dei cinque comuni di Ala, Avio, Brentonico (comune capofila), Mori e Nago-Torbole, dal presidente della Provincia autonoma di Trento e dai presidenti delle Comunità di Valle dell'Alto Garda e Ledro e della Vallagarina. Il neonato PNL Monte Baldo prende avvio da una Rete di riserve che nasce dalla volontà dei cinque comuni di collaborare per tutelare e valorizzare i loro territori. L'obiettivo forse più complesso, certamente il più innovativo, è stimolare e valorizzare la partecipazione dei cittadini e dei portatori di interesse: un processo articolato, spesso difficoltoso, per giungere a delle conclusioni che possano esprimere la visione e i desideri di una comunità nei confronti del proprio territorio. Utilizzando la metodologia della partecipazione, è partita così, sul Baldo, un'Azione del progetto europeo LIFE + T.E.N.¹ (www.lifeten.tn.it) volta all'integrazione delle esigenze di conservazione della natura con le necessità sociali ed economiche di sviluppo del territorio. Riuscire a collegare l'aspetto conservazionistico con lo sviluppo equilibrato di un territorio garantisce la sostenibilità nel tempo dell'intero processo.

Inoltre gli interventi previsti, che assumono sul Baldo carattere dimostrativo, non escludono affatto, anzi incoraggiano,

la loro replicazione sull'intero territorio provinciale, superando il concetto di "confine" dell'Area Protetta.

Partecipazione e visione integrata sono i cardini sui quali si fonda il programma europeo LIFE + T.E.N. che sul Baldo trova compimento nelle azioni C2, ovvero nella realizzazione dell'inventario delle azioni di tutela attiva e di ricostruzione della connettività nei sistemi territoriali, e nell'azione C19, la realizzazione di progetti integrati di salvaguardia degli habitat e sviluppo socio-economico sostenibili e partecipati.

I progetti integrati di conservazione e sviluppo devono dunque scaturire, secondo i principi sopra descritti, da un processo di coinvolgimento degli attori territoriali, non imposti da tecnici e politici. Sul Baldo tale percorso è iniziato

il 5 giugno 2013, con il forum plenario iniziale di presentazione alla popolazione e ai portatori di interesse locali del progetto LIFE + T.E.N. e delle azioni C2 e C19. Nel forum si è definito l'iter di concretizzazione del processo, che prevedeva tre fasi di lavoro:





Panorama visto da Malga Campo

IL PROGETTO LIFE+T.E.N.

Il progetto LIFE+T.E.N. (Trentino Ecological Network), cofinanziato dall'Unione Europea e coordinato dalla Provincia Autonoma di Trento con il supporto scientifico del MUSE (Museo delle Scienze), prevede una serie di azioni concrete per il miglioramento della connettività ecologica del territorio, anche attraverso la creazione di nuove Reti di Riserve. Esso prevede inoltre un'intensa fase di dialogo sui temi congiunti della conservazione della natura e dello sviluppo socioeconomico, in particolare attraverso il coinvolgimento delle amministrazioni locali, degli operatori economici (agricoltori e strutture turistiche) e delle associazioni del territorio. Nell'ambito del Progetto LIFE+T.E.N., ed in particolare dell'Azione C19, è previsto lo studio di un piano di sviluppo economico integrato per l'area del Monte Baldo e di Ledro. I risultati di tale studio andranno a beneficio della nascita di nuove iniziative di turismo sostenibile sul territorio, definite a partire da un processo progettuale partecipato.

1° FASE (marzo- giugno 2013):

ANALISI CONDIVISA. Ovvero la concertazione con i portatori di interesse delle linee guida delle azioni di tutela attiva e di ricostruzione della connettività della Rete; la realizzazione di un rapporto sulle produzioni agricole di montagna; l'individuazione delle offerte di turismo sostenibile; la somministrazione di un questionario a visitatori e turisti circa il grado di conoscenza dell'area, le aspettative, il grado di consapevolezza ecologica, gli interessi, le motivazioni della visita e il tempo trascorso nell'area.

2° FASE (giugno-dicembre 2013):

PROGETTAZIONE PARTECIPATA, secondo lo slogan "Sviluppo è partecipazione". La progettazione si è articolata in gruppi di lavoro tematici, che si sono riuniti nei "tavoli territoriali di approfondimento" nelle due sedi di Brentonico e Mori. Nel corso degli 8 incontri dei tavoli, ad ognuno dei quali erano presenti circa 30 persone, sono stati trattati i temi cardine del progetto, ovvero la ricerca di alleanze, sinergie, collaborazioni e reciproche valorizzazioni tra l'agricoltura di montagna e il turismo sostenibile, consentendo allo stesso tempo la tutela delle specie e degli habitat.

3° FASE (dicembre 2013-febbraio 2014):

CARTA DEI PROGETTI. Delle 30 azioni concrete proposte dai tavoli territoriali, riferite a conservazione attiva della natura, agricoltura, turismo, ne sono state votate 10 nel corso del Forum finale (17 dicembre, 65 partecipanti), le quali sono poi confluite all'interno del documento chiamato "Carta dei progetti". ∞

L'incontro a Brentonico per la firma dei "Patti di collaborazione".



* Manuela Francesconi - Coordinatrice del Parco Naturale Locale del Monte Baldo

Linda Martinello - Progetto LIFE+ T.E.N. -PAT Aree Protette

Trento, Bolzano e Aosta: strategia comune sulla politica agricola Ue

La riforma della politica agricola europea e la definizione di una strategia comune per sostenere le aree montane sono stati i temi discussi il 22 febbraio scorso dagli assessori all'agricoltura di Alto Adige, Trentino e Val d'Aosta riuniti al Centro di



sperimentazione Laimburg.

È stato il primo incontro nella nuova legislatura tra gli assessori provinciali all'agricoltura (nella foto) Michele Dallapiccola (Trentino), Arnold Schuler (Alto Adige) e Renzo Testolin (Valle d'Aosta). "Abbiamo avviato un percorso per concordare i comuni interessi nel settore agricolo - hanno sottolineato l'assessore Dallapiccola e il collega Schuler - e in particolare per rappresentare unitariamente le esigenze dell'agricoltura montana nelle trattative a livello nazionale in attuazione della riforma agraria dell'UE."

La riforma decisa a Bruxelles a fine 2013, infatti, deve ora essere recepita a livello di Stati membri. Alto Adige, Trentino e Aosta condividono la necessità di tutelare e garantire il massimo sostegno all'agricoltura alpina, "e per farlo è importante che le aree di montagna parlino con un'unica voce e si presentino unite alla negoziazione".

Tra le altre tematiche affrontate nel vertice di Laimburg figurano il finanziamento delle Federazioni nazionali degli allevatori, le certezze per l'attività di produzione lattiero-casearia nelle aree montane e i ritardi nel versamento dei premi UE da parte dell'organismo pagatore incaricato. Schuler, Dallapiccola e Testolin hanno discusso anche di una più stretta collaborazione degli istituti di ricerca, tra cui San Michele all'Adige, nel settore vitivinicolo e di una cooperazione nell'elaborazione dei piani di sviluppo dello spazio rurale. *******



Psr, bandi per le misure 211, 214 e "premio sfalcio"

Ormai esaurite, perchè interamente utilizzate, tutte le risorse cofinanziate disponibili per le misure 211 ("Indennità a favore degli agricoltori delle zone montane") e 214 ("Pagamenti Agroambientali") del PSR 2007-2013, la Giunta provinciale ha provveduto ad approvare due bandi per la concessione della cosiddetta "indennità compensativa" (misura 211) e dei "Pagamenti agroambientali" (misura 214 escluso sub-azione B1.1.), ed un bando specifico per la sub-azione B1.1. "Prati permanenti" cosiddetto "sfalcio" della misura 214.

Il programma di sviluppo rurale 2007-2013 è in fase conclusiva e già si sta lavorando al nuovo PSR 2014-2020, la cui approvazione è prevista per la fine dell'estate. Per agevolare la transizione dal vecchio regime di sostegno al nuovo quadro giuridico, l'Unione europea ha consentito agli Stati membri di proseguire nel 2014 ad assumere, per alcune misure, impegni finanziari nell'ambito del vecchio PSR. Di qui l'approvazione dei due nuovi bandi per domande di pagamento riferite alla sola annualità 2014.

Per quanto riguarda il primo bando, saranno accolte tutte le domande di pagamento già presentate a valere sulle misure 211 e 214 (escluso lo sfalcio dei prati sub-azione B1.1.); per quanto riguarda invece il secondo bando, il "premio sfalcio" (misura 214 sub-azione B1.1.), potranno presentare domanda coloro che hanno in corso un impegno già assunto ai sensi della medesima azione, compreso l'eventuale prolungamento oltre il quinto anno. Non saranno accolte domande di aiuto che instaurano nuovi impegni quinquennali.

Il primo bando sarà finanziato interamente, solo ad avvenuta approvazione del nuovo PSR, con le risorse previste dallo stesso. Il "premio sfalcio" sarà invece finanziato con fondi aggiuntivi interamente a carico della Provincia già stanziati sul bilancio di Appag per l'esercizio 2014; qualora fossero insufficienti, il premio verrà proporzionalmente ridotto nella stessa percentuale per tutte le domande ammissibili. *******

Derivazioni d'acqua, intesa con la Regione Veneto

È pronto per la discussione e approvazione in Consiglio provinciale il disegno di legge per la ratifica e l'esecuzione dell'intesa tra la Provincia autonoma di Trento e la Regione del Veneto per l'esercizio delle funzioni amministrative relative alle concessioni di derivazioni d'acqua che interessano il territorio della provincia di Trento e della regione Veneto non disciplinate dalla legge provinciale del 5 febbraio.

Si tratta della "prosecuzione" dell'accordo sottoscritto nel novembre 2005 tra Trentino e Veneto che disciplina i rapporti per l'esercizio delle funzioni amministrative relative alle concessioni di grandi derivazioni idroelettriche che toccano sia il territorio trentino che del Veneto, ovvero gli impianti di Schener-Moline e Bussolengo-Chievo. *******

S P E C I A L E

Piante Ufficinali



- ✿ IN CERCA DELLE ANTICHE RADICI
- ✿ LO SVILUPPO CHE PRESERVA. IL PROGETTO SY_CULTOUR
- ✿ SETTE ITINERARI PER SETTE ECOMUSEI
- ✿ LA RETE DEGLI ECOMUSEI: CULTURA VIVA E IN EVOLUZIONE
- ✿ GIOVANI INNOVATIVI, GRINTOSI E ... UFFICINALI
- ✿ ALCUNE DEFINIZIONI

Testi di: Astrid Mazzola e Adriana Stefani
Foto: Archivi degli Ecomusei del Trentino





In cerca delle

Curavano i mali di uomini e bestie, integravano la dieta dei più poveri, tenevano a bada l'ignoto. Chi ne penetrava i segreti e le sapeva utilizzare godeva di notevole considerazione e incuteva timore; spesso, negli anni dell'Inquisizione, coloro che custodivano la preziosa ed arcana conoscenza dei loro utilizzi – che echeggiava le culture pre-cristiane, animiste e legate alla figura della Dea Madre – vennero perseguitati per i loro presunti legami con le potenze oscure padrone dei mali e della morte.

Coltivate negli "Orti dei Semplici", nell'ombra silenziosa dei conventi, o raccolte nei boschi e sui pendii di montagna, nell'ora e nel giorno in cui misteriosamente la loro virtù si sprigionava, hanno accompagnato i gesti, i passi, le speranze di infinite generazioni.

E sempre, accanto a chi le calpestava e le estirpava, c'era chi era capace di notarle, e di scoprire, anche nelle più umili e meno appariscenti, la profonda connessione con la vita di tutte le creature.



antiche radici



Le piante hanno accompagnato l'essere umano nella sua evoluzione; hanno alleviato le sue sofferenze, gli hanno ridato speranza, talvolta lo hanno persino nutrito in tempo di carestia; sono divenute simbolo della sua volontà di resistenza anche nelle condizioni più avverse, trovando nel proprio ambiente gli strumenti per aiutarsi. Non è un caso che nella sapienza popolare esistano santi che proteggono chi si occupa di piante, come Cosma e Damiano, protettori degli erboristi.



La riscoperta di una nuova libertà

La perdita di sapere che è avvenuta negli ultimi secoli, con l'abbandono delle conoscenze erboristiche tradizionali, è incalcolabile. Tuttavia qualcosa è rimasto, in antichi erbari o in tradizioni familiari conservate, nonostante tutto, da figli di streghe sfuggite al rogo e nipoti d'improvvisati veterinari di montagna. Qualcosa si è sedimentato nelle valli lontane dalla città, dove la corsa a chi mangia con meno fatica è arrivata solo come un'eco e rimane la consuetudine della gita primaverile per vedere se la buona vecchia pianta della gioventù cresce ancora lì dove ce la ricordavamo.

E oggi, passato anche il ricordo dei tempi affamati di cui le piante sono divenute simbolo per le generazioni del dopoguerra, alcuni sentono il bisogno di riscoprire le proprie radici, che affondano poco lontano da quelle delle "buone erbe" che per secoli hanno protetto i loro antenati.

Non è un caso che molti siano i giovani che scelgono di dedicarsi alla raccolta spontanea o alla coltivazione di piante officinali: oggi non si parla più di una necessità, ora le piante e i loro saperi sono entrate nella sfera della libertà, della vita liberamente scelta.

La perdita dell'antico sapere

Con l'avvento della medicina moderna, hanno perso gran parte della loro importanza. Così come la luce elettrica ha cacciato ai bordi dell'oscurità gli esseri deformi e spaventosi che si raggruppavano appena oltre il chiarore delle candele, la medicina ha rinchiuso le piante fuori da case ed ambulatori, dove non c'era più spazio per le antiche ricette; il sapere antico, passato di voce in voce da una generazione all'altra, difeso a volte anche con la propria vita, si è poco alla volta disperso.

Nel frattempo cresceva la nuova società che non aveva fame, anzi mangiava troppo, e preferiva i cibi dai nomi esotici, lasciando al bordo del piatto anche il sapere legato al "mangiar erbe". Troppo impegnativo arrampicarsi per i declivi umidi in cerca dei germogli di asparago di monte, da raccogliere ad uno ad uno; troppo faticoso vagare per i prati a testa china, in cerca delle foglioline tenere del dente di cane o dell'occhieggiare di qualche cipolla selvatica.

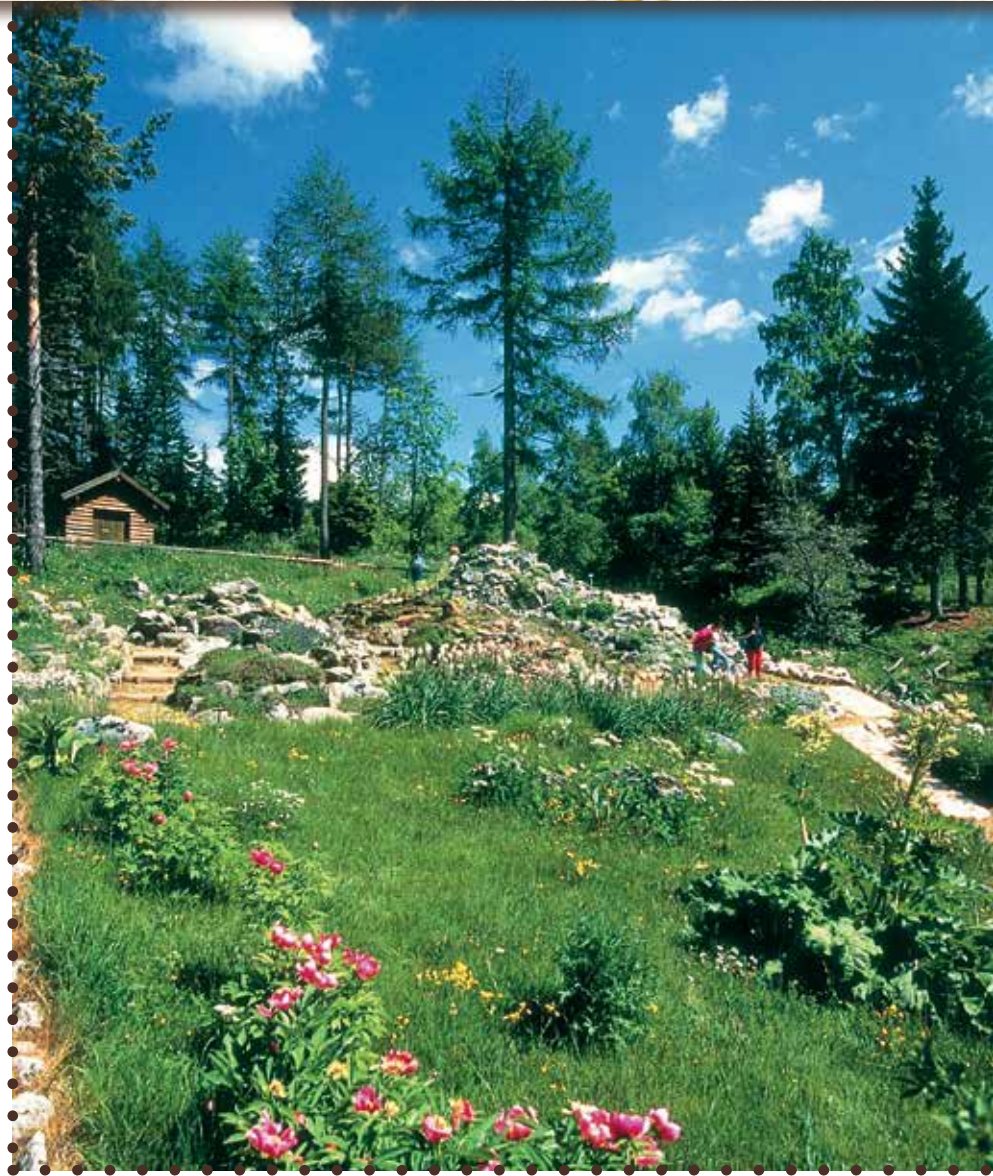


Dal monte al lago, un'incalcolabile ricchezza

Il territorio trentino è particolarmente ricco di varietà floristiche. Dalla flora submediterranea del Lago di Garda e della Valle dei Laghi agli habitat artici delle calotte glaciali dei massicci dell'Adamello-Presanella e del Cevedale; dal substrato calcareo degli Altipiani che si estendono a sud della Valsugana ai porfidi del Lagorai, fino alle Dolomiti, innumerevoli ed estremamente differenziati sono gli ambienti che lo caratterizzano, ognuno di essi dotato delle sue particolari specie.

Alcuni luoghi, in particolare, si distinguono per la ricchezza floristica e una particolare evoluzione storica, che in alcuni casi li ha portati ad essere conosciuti oltre i confini provinciali. Uno di questi è il Monte Baldo, sin dal sedicesimo secolo meta di studiosi ed appassionati provenienti da tutto il mondo: sulle sue pendici si può trovare il 43% delle varietà che caratterizzano l'intera flora alpina, e vi sono state rinvenute oltre 1.900 specie di piante vascolari, di cui alcune endemiche.

E poi le Alpi di Ledro, il Monte Lefre in Valsugana e il monte Bondone, dove, nella piana delle Viote, si trova il primo grande giardino botanico alpino realizzato in Italia, oggi gestito dal Museo delle Scienze di Trento (MUSE).




Giardino Botanico Alpino - Viote del Monte Bondone (foto G.Zotta)

Una nuova filiera economica

La ricchezza logistica e il rinnovato interesse per le proprietà medicamentose e gastronomiche delle piante hanno condotto alla riscoperta delle piante officinali, la cui coltivazione è in ripresa. Sciropi, tisane, creme per il corpo, prodotti a base di zafferano e ricette con le piante spontanee: la proposta delle aziende trentine è estremamente diversificata.

Molti sono i giovani che investono in questo nuovo ambito le proprie energie e la propria inventiva, talvolta rilevando piccole aziende familiari e tentando l'avventura di trasformarle in aziende di nicchia vocate a produzioni di qualità; numerose le aziende "al femminile", che ripropongono in chiave moderna il mito della "Dona salvadega" intimamente legata ai saperi della terra, ai suoi cicli e alle sue rinascite.

Sulla base comune della coltivazione delle piante officinali nascono associazioni che sostengono i piccoli produttori mettendoli in rete e creando marchi ad hoc, come nel caso dell'associazione "Montagna e Benessere" di Roncegno; le piante sono al centro di numerose iniziative, pubbliche e private, e di importanti manifestazioni, come "Baldo Speciale", che si svolge in estate sull'altopiano di Brentonico – dove si è recentemente costituita l'associazione "Baldensis" –, la "Festa delle erbe officinali" di Roncegno Terme e il "Festival del Miele e delle Erbe officinali" a Comano Terme.

Nell'ambito del turismo culturale, le piante officinali hanno un ampio campo di applicazione, sia come prodotti di consumo che come valore aggiunto al fascino e all'attrattiva turistica dei luoghi. 



Lo sviluppo che preserva

IL PROGETTO SY_CULTour,
SINERGIA TRA CULTURA E TURISMO

«Le zone rurali d'Europa stanno vivendo un periodo turbolento. Esse sono ancora largamente dipendenti dalle attività economiche tradizionali (che sfruttano le risorse naturali, l'agricoltura, la silvicoltura, ecc), le quali restano la principale fonte di opportunità di reddito e di occupazione».

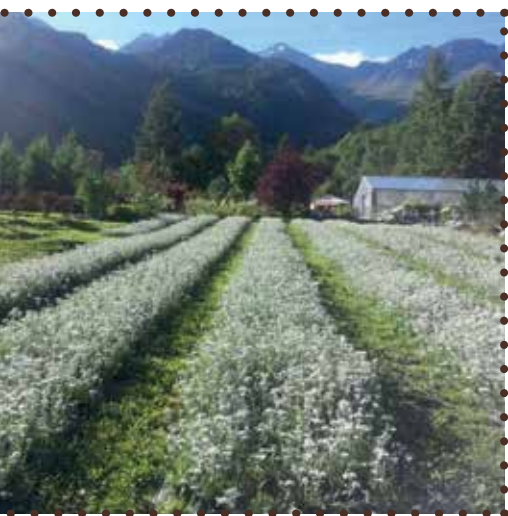
«Si ritrovano vulnerabili in quest'epoca di instabilità climatica e spesso dipendenti dall'aiuto finanziario dell'Unione Europea o dalle politiche di sostegno locali. Allo stesso tempo, queste sono zone i cui abitanti sono portatori di una cultura e un patrimonio culturale ricchi, profondamente radicati ed espressi da un ricco capitale territoriale. Di conseguenza, i valori culturali possiedono il potenziale per diventare un valido strumento di sviluppo sociale ed economico delle comunità rurali».

Identità locali e turismo culturale

“SY_CULTour”, acronimo di “Sinergia fra cultura e turismo” (il sottotitolo è “L'utilizzo dei potenziali culturali nelle zone rurali svantaggiate”), esprime con chiarezza il tema portante di questo progetto europeo di durata triennale (marzo 2011 - febbraio 2014), finanziato nell'ambito del programma Interreg SEE: il miglioramento della gestione del capitale territoriale nelle aree rurali svantaggiate, allo scopo di favorire uno sviluppo socio-economico equilibrato, in grado di preservare il patrimonio culturale e rafforzare l'identità delle comunità locali, attribuendo un ruolo chiave al turismo culturale, particolarmente vocato alla valorizzazione delle risorse del territorio.

Con quest'obiettivo in mente gli undici partner del progetto – distribuiti tra Slovenia, Serbia, Ungheria, Grecia, Bulgaria e Italia – hanno sviluppato undici diversi progetti incentrati su aree pilota svantaggiate, dando vita ad un progetto multiforme, che in ogni territorio si è vestito di colori, essenze e materiali nuovi, dalle rose della Bulgaria alle olive cretesi, dalle miniere di mercurio della Slovenia ai paesaggi danubiani della Serbia.

Così David Bole, ricercatore dell'Accademia slovena delle scienze e delle arti, introduce la pubblicazione che presenta il progetto europeo SY_CULTour e i suoi risultati.



Il progetto trentino

In Trentino il progetto SY_CULTour è stato recepito e sviluppato dall'Ufficio per le Produzioni Biologiche del Servizio Agricoltura della Provincia autonoma di Trento, che ha dato origine ad un progetto pilota intitolato “Dalla tradizione alla produzione: l'uso sostenibile delle piante officinali coltivate e spontanee nel contesto dell'offerta turistica rurale”.

La riscoperta del patrimonio culturale tradizionale delle comunità rurali, in particolar modo quello legato ai saperi relativi alle piante officinali coltivate e spontanee, è stata la chiave di volta che ha permesso di rafforzare, e in alcuni casi costruire, la cooperazione tra le attività di coltivazione di piante officinali e raccolta sostenibile di piante spontanee da un lato, e l'offerta turistica (agriturismi, centri benessere...) dall'altro.

Partner locali del progetto sono la Rete degli Ecomusei trentini, che hanno sviluppato sette azioni pilota incentrate sul tema delle piante officinali, e le aziende iscritte al marchio di qualità TRENTINERBE®.

Sette itinerari per sette Ecomusei

PUBBLICATA LA GUIDA
“PERCORSI ALLA SCOPERTA DELLE ERBE”

Dare visibilità a tradizioni, eccellenze, curiosità e opportunità offerte dai singoli territori e dalle loro comunità è ciò che, con sette azioni pilota, si sono impegnati a fare i sette Ecomusei trentini.



L'ampio contesto del tema delle piante officinali ha dato loro l'opportunità di indagare le conoscenze, le tradizioni, le peculiarità ambientali e botaniche del proprio territorio, sviluppando un'articolata serie di stimoli, proposte e azioni in sinergia con la popolazione e le realtà economiche locali.

Tra queste, nel corso dell'estate 2013, gli Ecomusei hanno proposto escursioni e momenti d'approfondimento (grazie anche al coinvolgimento dell'Associazione Accompagnatori di Territorio del Trentino) dedicati alla scoperta del territorio e delle varietà officinali e commestibili spontanee o l'allestimento di percorsi tematici ed orticelli sperimentali.

La riscoperta dei saperi tradizionali legati all'utilizzo delle erbe officinali, oltre all'approfondimento culturale-etnografico, sono stati lo spunto per la proposta di laboratori esperienziali (preparazioni culinarie, cosmesi naturale, bricolage) e per incentivare le aziende agricole a sperimentare nuove filiere di trasformazione dei prodotti. La partecipazione al progetto delle realtà locali (associazioni, enti, strutture per la promozione turistica, aziende private, ristoranti, agritur, centri wellness) ha permesso di arricchire l'offerta turistica locale con proposte a tema: menù a base di varietà spontanee stagionali, prodotti cosmetici e medicamentosi per il benessere del corpo; manifestazioni pubbliche con mercatini, degustazioni e attività rivolte a ragazzi e adulti.



La fase conclusiva del progetto ha previsto la realizzazione di alcuni prodotti riassuntivi delle esperienze maturate nei tre anni di lavoro. Tra questi la pubblicazione di una guida in sette volumi: “Le piante officinali nei territori degli Ecomusei del Trentino – Guida alla scoperta di saperi, tradizioni e itinerari”, presentata il febbraio scorso ad un incontro stampa presso la sede della Provincia.


I percorsi delle “buone erbe”

I sette volumi, curati da Stefano Mayr dell'Associazione accompagnatori di territorio in collaborazione con lo staff degli Ecomusei e dell'Ufficio per le produzioni biologiche, sono stati pensati come agili libretti in grado di accompagnare il visitatore nell'incontro con i territori, evidenziando le loro peculiarità culturali, raccontando le tradizioni rurali locali e illustrando le varietà officinali caratteristiche del luogo.

Ogni guida presenta alcuni “Percorsi alla scoperta delle erbe”, itinerari escursionistici e consigliati per l'approfondimento del mondo delle piante officinali spontanee locali, corredati con indicazioni relative ai siti da non perdere e alle aziende che offrono servizi nell'ambito officinale posti lungo il percorso. Escursioni che vogliono essere innanzitutto piacevoli occasioni di scoperta del territorio e dei suoi mutevoli paesaggi. 🌿

LA RETE DEGLI ECOMUSEI

Cultura viva e in evoluzione

Con la legge provinciale n.13/2000 e successive modifiche, la Provincia Autonoma di Trento ha istituito sul proprio territorio l'esistenza delle realtà ecomuseali. Nel giugno 2011 gli Ecomusei riconosciuti, a seguito del percorso progettuale "Mondi Locali del Trentino" (2009-2011), hanno dato vita alla Rete degli Ecomusei del Trentino. Obiettivo della rete la valorizzazione dell'identità e della memoria collettiva delle comunità locali, attraverso il recupero di siti e manufatti di pregio, l'organizzazione sul proprio territorio di percorsi tematici, attività di ricerca scientifica e didattico-educativa, e soprattutto la progettazione di iniziative a favore dello sviluppo locale in senso sostenibile da realizzare con il coinvolgimento diretto della popolazione, associazioni, istituzioni culturali e soggetti economici. 

ECOMUSEO DELLA VAL DI PEIO PICCOLO MONDO ALPINO

CHI:

Nato nel 2002, l'Ecomuseo opera nella piccola Valeta, vezzeggiativo usato dagli abitanti per indicare la Val di Peio, situata nell'estremo angolo nord-occidentale del Trentino e parte del Parco Nazionale dello Stelvio. La sua missione coincide con la crescita culturale e lo sviluppo condiviso e sostenibile della sua comunità.

COSA:

"L'Orto dei semplici in Val di Peio". L'Ecomuseo, da anni impegnato nella conservazione delle tradizioni legate alla filiera del lino, ha colto gli stimoli offerti dal progetto SY-CULTour per integrare tale attività con la realizzazione di due campi sperimentali dedicati alle varietà officinali diffuse in zona. Durante l'estate sono organizzate visite alle coltivazioni e laboratori didattici, per bambini e adulti, utilizzando i prodotti raccolti.

DOVE:

Tra gli alpeggi e gli antichi boschi di larice, da cui si traeva la resina dalle proprietà medicinali (Largà), troviamo le piante tipiche dei pascoli e del sottobosco, come le ericacee, i ginepri nani, i licheni, il timo, le alchemille, l'arnica e le achillee, tra cui spicca la rarissima Achillea Moscata, che cresce sul versante orografico sinistro del Noce Bianco.

Via dei Capitèi 24, Celentino di Peio - TN

Tel. 339 6179380

ecomuseopeio@gmail.com

www.linumpeio.it

ECOMUSEO
della Val di Peio



ECOMUSEO DELLA VALLE DEL CHIESE PORTA DEL TRENTO

CHI:

L'Ecomuseo coinvolge quattordici comuni situati nella zona sud-occidentale del Trentino confinante con la Lombardia. Nato quale strumento progettuale a servizio dello sviluppo locale e, in sinergia con le realtà turistiche, per proporre nuovi itinerari e modalità di scoperta del vasto patrimonio culturale e ambientale offerto dal territorio.

COSA:

"L'orto dei rimedi." Nei pressi dell'abitato di Condino, l'Ecomuseo ha creato, con la collaborazione di esperti e volontari, un orto botanico-officinale sperimentale. L'orto ospita ventisei specie tra officinali e alimurgiche ed è un punto di riferimento per la conduzione di visite e laboratori didattici rivolti alle scuole locali e ai visitatori.

DOVE:

Tra testimonianze storiche della Grande Guerra e luoghi che richiamano antiche leggende, scopriamo la foresta nascosta di Castel Romano, con le sue specie arboree dalle virtù officinali, l'orto officinale della strega Brigida, lungo il sentiero etnografico del Rio Caino e Cima Tombea, sito unico nell'arco alpino per ricchezza e diversità floristica.

Via Baratieri 11, 38083 Condino (TN) | Tel. 0465 622137

www.ecomuseovalledelchiese.it

info@ecomuseovalledelchiese.it



ECOMUSEO DELLA JUDICARIA DALLE DOLOMITI AL GARDA

CHI:

Coinvolge sei comuni delle Giudicarie Esteriori, un territorio estremamente vario che in soli 30 km in linea d'aria passa dai paesaggi mediterranei del lago di Garda alle Dolomiti di Brenta. Nel corso dei suoi quasi 15 anni di lavoro l'Ecomuseo ha intrapreso progetti volti allo sviluppo socio-economico locale partendo dalla valorizzazione dei beni culturali, rurali e ambientali e sociali presenti.

COSA:

"Erbe da vivere...erbe di vita" Il progetto ha portato alla creazione di un network locale di aziende produttrici di piante officinali, valorizzando al tempo stesso la loro specificità; inoltre si è dedicato all'implementazione dell'offerta turistica mediante la costruzione di percorsi di visita, eventi e pacchetti di soggiorno grazie ad un programma coeso di iniziative.

DOVE:

Il territorio dell'Ecomuseo, che spazia dalle foreste submediterranee del Garda alle praterie montane, permette di osservare una straordinaria varietà di piante officinali, intrecciate a numerose testimonianze archeologiche, storiche e artistiche, dal sito archeologico di Monte San Martino al paese dipinto di Balbido.

Via G. Prati 1, Ponte Arche (TN) | Tel. 0465 701734

www.dolomiti-garda.it - ecomuseo@comune.comanoterme.tn.it



ECOMUSEO ARGENTARIO**CHI:**

Sorge alle porte della città di Trento coinvolgendo il quartiere collinare e i limitrofi comuni di Albiano, Civezzano e Fornace. Il progetto ecomuseale è nato dall'obiettivo di valorizzare e rendere fruibile il secolare patrimonio storico-minerario che contraddistingue la zona dell'altipiano dell'Argentario e il particolare contesto ambientale-naturalistico.



Ecomuseo Argentario

COSA:

"L'Orto in Villa". Il progetto - realizzato grazie all'attiva partecipazione dell'associazione Proloco Ca' Comuna del Meanese - ha visto la sistemazione e la coltivazione di un appezzamento abbandonato sul terreno di pertinenza della prestigiosa villa ottocentesca Salvadori-Zanatta a Meano; sull'area è stata avviata la coltivazione di varietà aromatiche, officinali e orticole a sostegno di una piccola attività imprenditoriale giovanile motivata nel proporre prodotti a Km 0 a beneficio della città. L'Orto si presta all'organizzazione di percorsi guidati e didattico-esperienziali, grazie alla significativa varietà culturale presente e la sua panoramica posizione sulla conca cittadina.

DOVE:

In cerca delle erbe dell'Argentario, ammiriamo le spettacolari fioriture estive delle praterie in quota del Monte Piano, i tesori nascosti della collina di Meano (piccole frazioni, masi, vigneti, coltivi, boschetti, antiche chiesette), la ricchezza geologica del Monte Calisio con la sua corrispondente varietà di specie spontanee di interesse officinale.

c/o Biblioteca Comunale Via Cesare Battisti 1,
38045 Civezzano (TN)
T/F +39 0461 858400
www.ecoarge.net
info@ecoarge.net

ECOMUSEO DEL VANOI**CHI:**

L'Ecomuseo del Vanoi, istituito nel 2002, si definisce: un museo dello spazio, del tempo, della comunità e dei suoi saperi. L'Ecomuseo lavora sul territorio del comune di Canal San Bovo per conservare e mantenere vivi i beni del patrimonio collettivo.



Ecomuseo del Vanoi

COSA:

"Come il sal... come l'erba". L'Ecomuseo per l'avvio del progetto ha coinvolto le associazioni pro loco e varie professionalità presenti in valle (artigiani, hobbysti, gruppi, agricoltori) nella realizzazione di numerose attività, quali la creazione di gadget e laboratori a tema aperti al pubblico e l'allestimento di piccoli orti e percorsi di visita a beneficio della comunità e dei suoi ospiti.

DOVE:

Tra prati da mangiare, in cui utili tabelle di approfondimento ci spiegano gli usi alimentari delle comuni erbe di campo, e piccoli gioielli di architettura locale conservati e valorizzati, possiamo ammirare il modo in cui il territorio dell'Ecomuseo fonde usi tradizionali e attività aziendale innovativa, conducendoci alla riscoperta dei saperi e sapori tradizionali.

Casa dell'Ecomuseo, piazza V. Emanuele 9,
38050 Canal San Bovo (TN)
T. 0439 719106 - www.ecomuseo.vanoi.it
ecomuseo@vanoi.it

ECOMUSEO DEL TESINO - TERRA DI VIAGGIATORI**CHI:**

L'Ecomuseo del Tesino ha costruito la propria identità sul tema del viaggio, ovvero sulla vocazione che nei secoli scorsi ha portato la sua gente lungo le strade di tutt'Europa e oltre per vendere merci, stringere affari, incontrare fortune, ma sempre con la terra d'origine nel cuore.

Ecomuseo del Tesino
TERRA DI VIAGGIATORI**COSA:**

"Il giardino botanico del Tesino: usi delle piante officinali nella tradizione locale".

Il progetto ha ispirato la creazione di un orto botanico all'interno dei percorsi dell'Arboreto del Tesino, realizzato con la consulenza degli esperti dell'Università della Tuscia. Oltre ad ampliare ed integrare l'offerta escursionistica locale, l'azione vuole essere uno stimolo per le numerose aziende agricole a valorizzare il settore delle piante officinali e riscoprire i piccoli e grandi "saperi" ad esse legati, anche in chiave economico-produttiva.

DOVE:

L'Arboreto del Tesino, vista la comodità del suo percorso di visita, si presta come importante palestra per il riconoscimento delle numerose erbe caratteristiche dei campi, della bassa e media montagna, del bosco e del sottobosco. Possiamo inoltre ammirare la varietà di specie che castellano i percorsi lungo le pendici delle montagne, che rivelano la grande varietà geologica e floristica del Tesino.

c/o Biblioteca di Pieve Tesino, Via Gilberto Buffa 1, Pieve Tesino (TN)
T/F +39 0461 594162 - pievetesino@biblio.infotn.it

ECOMUSEO DEL LAGORAI - NELL'ANTICA GIURISDIZIONE DI CASTELLALTO**CHI:**

Istituito nel 2007, l'Ecomuseo coinvolge i comuni di Telve, Telve di Sopra, Carzano e Torcegno posti nella bassa Valsugana e abbracciati dalle cime del Lagorai. La sua missione è di elaborare proposte in grado di valorizzare le tradizioni, i valori e le comunità che nei secoli hanno plasmato il territorio.

COSA:

"La riscoperta dell'utilizzo delle erbe officinali nella tradizione dell'Ecomuseo del Lagorai". L'Ecomuseo ha finalizzato il suo progetto al recupero dei saperi e delle consuetudini legate alle piante officinali, mediante un'indagine che ha coinvolto tutta la popolazione ed effettuata con la collaborazione dei ragazzi delle scuole primarie. I risultati raccolti sono stati elaborati e impiegati per la progettazione di laboratori e divulgati in occasione di eventi ed escursioni aperte alla popolazione locale ed ai visitatori.

DOVE:

Nell'Ecomuseo del Lagorai, sulle tracce della Grande Guerra, tra gli antichi castagneti che circondano gli abitati o nei boschi di larici che circondano Malga Casapinello, si trovano numerose specie officinali e alimurgiche, molte delle quali sono tuttora conosciute e utilizzate dalla gente del posto.



Ecomuseo del Lagorai

Piazza Vecchia 18, 39050 Telve (TN)
Tel. +39 348 6769967 - www.ecomuseolagorai.eu
info@ecomuseolagorai.eu

ECOMUSEO DELLA VALSUGANA DALLE SORGENTI DI RAVA AL BRENTAEcomuseo VALSUGANA
DALLE SORGENTI DI RAVA AL BRENTA

c/o Biblioteca Albano Tomaselli
Piazzetta Carbonari, 38059 Strigno (TN)
T +39 0461 762620 - www.ecovalsugana.net
cultura@strigno.net

Giovani, innovativi, grintosi e... officinali

STEFANIA, ANGELO E OLGA: "COLTIVARE LE ERBE? UNA SCELTA DI VITA"

Stefania sembra trovare piacevole qualsiasi attività faccia, che si tratti di raccogliere erbe o parlare di sé. Racconta del suo passato, in cui lavorava in un negozio, e di una scelta maturata solo nove anni fa. Ora ha un bed & breakfast e coltiva piante officinali e aromatiche nei terreni del suo maso, sopra Roncegno Terme.

STEFANIA DAL FIOR
AZIENDA B&B MONTE TESOBO (RONCEGNO TERME)
www.montetesobo.it



Fa parte dell'Associazione "Montagna & Benessere", che raccoglie piccoli produttori di piante officinali e artigiani della zona che partecipano assieme a varie iniziative e hanno un laboratorio comune a Maso Aria. Stefania è appassionata di natura ed animali e ha sempre desiderato vivere nel verde, lontana dal caos: diventare agricoltrice è stato un modo per seguire le proprie inclinazioni, adattandole a ciò che la vita le offriva in quel momento. "Il mio sogno era avere una casa singola, senza vicini, con un sacco di terreno attorno. Non mi pongo limiti: nessuno avrebbe scommesso che sarei arrivata fin qui, che avrei coltivato erbe officinali e avviato un Bed & Breakfast... Ora stiamo realizzando un agriturismo" racconta, serena.

Anche la scelta di coltivare piante officinali è legata alla sua personalità e ai suoi gusti: "Io mi sono sempre curata con prodotti naturali. Inoltre è un tipo di coltivazione che non ha bisogno di anticrittogamici... Le piante officinali sono molto rustiche. Sono originali, non sono le solite mele o pere. E poi mi piacciono" confessa. "Ti rilassano... Quando ti fai una tisana, ti devi prendere del tempo. E anche questo aiuta. Devi fermarti, devi smettere di correre. Beh... i miei nipoti, o le mie sorelle, ti diranno che io sono quella che non ha mai tempo. Ma io non ho tempo solo per le cose inutili!". Sorride.

Diventare agricoltrice e coltivare erbe officinali è una scelta particolare, che non tutti comprendono: "Prima abitavo in valle, ora

vivo in montagna; avevo un certo ritmo di vita e ora ne ho un altro... Alcuni ti dicono che sei matta; alcuni la ritengono anche una fonte di reddito; alcuni la ritengono anche benefica".

E Stefania non nega che nel suo lavoro ci siano molte difficoltà: per i piccoli coltivatori ogni investimento è economicamente pesante, e inoltre coltivare erbe vuol dire fare la maggior parte del lavoro a mano, non potendosi quindi permettere di coltivare grandi appezzamenti. Ma, piano piano, le cose nascono e crescono: lo insegnano le erbe. "Ci metti anni a farti conoscere, ma mi sono accorta che negli ultimi anni le persone iniziano ad essere consapevoli che ci siamo e ritornano a comprare i nostri prodotti".

TANTE AZIENDE, UN MARCHIO



Mediante il regolamento di attuazione dell'art. 43 ter della LP 4/2003 la Provincia ha previsto per gli iscritti all'elenco provinciale degli operatori la possibilità di utilizzare il marchio TRENTINERBE®. Il corso di formazione professionale che la Provincia organizza ogni anno consente a coloro che desiderano dedicarsi alla coltivazione e commercializzazione delle piante officinali di acquisire le informazioni fondamentali per un corretto riconoscimento, coltivazione e prima trasformazione delle piante officinali. L'utilizzo del marchio prevede inoltre il rispetto di uno specifico disciplinare di produzione e l'assoggettamento dell'azienda a un sistema di controllo che, attualmente, è gestito direttamente dalla Provincia.

Ad oggi sono oltre settanta le aziende agricole che effettuano la coltivazione di piante officinali e la raccolta di specie spontanee in Trentino, su una superficie di circa 10 ettari; di queste circa la metà utilizza il marchio TRENTINERBE® per contraddistinguere la propria produzione.

Ampia è la gamma di prodotti venduti: tisane, sali aromatizzati, cuscini profumati, confetture miste di frutta ed erbe, condimenti e pesti a base di erbe spontanee, succhi, sciroppi, cosmetici.



Quella di Angelo, figlio di agricoltori, è la storia di un ritorno. Dopo aver lavorato per anni come cuoco, diventando insegnante di cucina alla scuola alberghiera, ha acquistato del terreno sopra Bondone ed è tornato all'agricoltura, con l'obiettivo di creare un'attività economica che, se lo vorrà, lascerà al figlio quando sarà grande.

ANGELO RIGACCI

AZIENDA LA CONTADINA (BONDONE)

www.lacontadinabondone.it

La sua è un'azienda biologica. Angelo si dedica soprattutto alla raccolta di piante spontanee e coltiva erbe officinali, piccoli frutti, specie orticole e mais. Ha una fattoria didattica, un laboratorio per la trasformazione e un piccolo punto vendita; completa la sua offerta con l'attività agrituristica e la gestione del suggestivo orto botanico che ha realizzato all'interno del castello di San Giovanni, a Bondone, visitabile dalla primavera all'autunno. "Avevo già la passione per le piante officinali" racconta. "Ho sempre coltivato le mie, e praticato la raccolta spontanea, poi ho colto l'occasione del corso organizzato dalla Provincia. Qui in zona è dura vivere con altri tipi di coltivazioni. Abbiamo un territorio pieno di erbe; è inutile piantare altri mille metri di piccoli frutti".

Ma soprattutto, quella di Angelo, che pratica tai chi e si interessa di naturopatia, è una scelta legata a una precisa filosofia di vita: "Trascorro anche due mesi in giro, in compagnia del mio cane, a racco-

gliere erbe. Non è tanto una questione economica, ma di stare bene con se stessi. Noi abbiamo bisogno di stare in montagna, di sentire il silenzio".

L'attività didattica è anche uno strumento per rendere i più giovani partecipi della sua visione del mondo: "Noi vorremmo trasmettere un'idea ai ragazzi: è importante capire il motivo per cui si sta male. E che basterebbe, magari, un giorno di digiuno per stare bene".

Angelo è soddisfatto della sua scelta, anche perché gli permette una notevole autonomia: "Io vendo solo trasformati, e non ne porto neanche in cooperativa: li esaurisco tutti con la vendita diretta. Sono solo a raccogliere, vado anche al pomeriggio, e trasformo quando voglio... Ho il mio laboratorio, quindi non ho più problemi di nessun genere. Poi, con la filiera corta, sono più contento: parli direttamente con il cliente... Certo, se hai dei problemi te li risolvi da solo, ma hai anche delle grandi soddisfazioni".

Il nonno di Olga faceva il pastore, ma aveva frequentato un corso di erboristeria a Bologna: "In estate raccoglieva le erbe; in inverno le miscelava e le dava alla gente del posto, che le usava per curarsi. Anche grazie a lui ho sempre avuto la passione per le piante officinali, specialmente per quelle spontanee che crescono qui".

OLGA CASANOVA

AZIENDA OLGA CASANOVA (CUSIANO DI OSSANA)

www.olgacasanova.it



Per anni, prima di diventare agricoltrice, ha lavorato come estetista; poi le piante officinali sono tornate nella sua vita. "A un certo punto ho deciso di dedicarmi alle erbe officinali e alla creazione di cosmetici. Così sono rimasta nel settore dell'estetica..." spiega. Oggi Olga, assieme al marito Enrico, gestisce l'azienda che porta il suo nome. Coltiva molte varietà di piante, tra le quali spiccano le stelle alpine, che vende come piante ornamentali e utilizza, assieme ad altre piante officinali, per la creazione di creme e prodotti cosmetici.

Olga ed Enrico sostengono che, per quanto possano essere importanti un marchio o una certificazione biologica, un produttore ha bisogno di qualificarsi innanzitutto con le proprie azioni. "C'è chi si certifica biologico per vendere un prodotto; c'è chi non ne ha bisogno, perché è biologico nel modo in cui si mostra.

Noi, i clienti vedono che siamo naturali: un prodotto dev'essere biologico perché il punto di partenza dell'agricoltore è un modo di pensare naturale" dice Olga con convinzione. Non è facile vivere di piante officinali: ci vogliono lavoro duro, dedizione, lungimiranza e senso degli affari. Olga ed Enrico vendono i loro prodotti in internet, nei mercatini, nelle fiere specializzate. Sperimentano nuove piante e nuove ricette. Gestiscono due terreni: uno a Peio, dove hanno realizzato un giardino botanico di quasi un ettaro, che utilizzano anche per attività didattiche; uno in località Lago dei Caprioli, in una zona incantevole e strategica: d'estate i visitatori sono molti, e di conseguenza anche il loro giro d'affari è ampio.

"Incoraggiamo i nostri clienti a visitare la nostra azienda. Vendiamo un prodotto che è da vedere e da provare" racconta Olga. "Se

si vuole vivere di piante officinali, ed è quello che noi abbiamo scelto, bisogna darsi da fare... Abbiamo dei dipendenti. E a Peio non abbiamo file di piante officinali, ma veri e propri campi: il campo dell'arnica, il campo delle stelle alpine... Ci vuole molto lavoro per produrre reddito".

I problemi ci sono e ci sono stati: all'inizio, quando hanno testato l'adattamento delle piante al luogo, le perdite e i costi sono stati altissimi; e poi ci sono i classici problemi dell'imprenditore e l'eccesso di burocrazia: "È forse quello che pesa di più: ti fa proprio passare la voglia di lavorare".

Ma il loro coraggio è stato premiato: i loro prodotti vengono richiesti in tutta Italia e sono stati invitati a partecipare ai Mercati Europei e alla Rete delle eccellenze regionali, che fanno conoscere i prodotti locali in tutta Italia. 🌿

Alcune definizioni

Vengono definite “piante officinali” i vegetali che possiedono proprietà aromatiche o medicinali. Il loro nome deriva dalla parola latina “officina”, l’antico laboratorio in cui, in passato, si lavoravano le piante per estrarre da esse le sostanze utilizzate nella medicina popolare. Esse possono essere suddivise in tre gruppi: “erbe aromatiche”, “erbe e piante medicinali” e “piante alimurgiche”.



Erbe aromatiche

Sono i vegetali contenenti sostanze in grado di conferire un particolare odore o sapore, i quali, pertanto, sono utilizzati per condire o conservare alimenti e nella preparazione di profumi e bevande. Le erbe aromatiche si distinguono a loro volta tra “piante da essenza” o “piante aromatiche da condimento”.

Piante da essenza: sono dotate di una notevole concentrazione di sostanze profumanti, che vengono estratte per distillazione o mediante solventi. Sono abbondantemente utilizzate nell’industria cosmetica e alimentare. Tra esse troviamo, ad esempio, cannella, gelsomino, lavanda e vaniglia.

Piante aromatiche da condimento: sono quelle (come il basilico, il rosmarino, la menta e così via) utilizzate comunemente in cucina per condire i cibi. Generalmente sono sottoposte a processi di trasformazione minimi, come l’essiccazione e la macinazione, volti a garantirne la conservazione o permetterne un più agevole trasporto.



Erbe e piante medicinali

Secondo la definizione dell’Organizzazione Mondiale per la Sanità sono piante medicinali “tutte le specie vegetali contenenti sostanze che possono essere utilizzate a fini terapeutici o preventivi, o che sono precursori di sintesi chimio-farmaceutiche”.

Tali piante sono utilizzate dall’industria farmaceutica per la confezione di farmaci convenzionali oppure destinate ad un uso erboristico.

Tra quelle che riscontrano un impiego maggiore troviamo l’arnica, il biancospino, la calendula, il carciofo, il finocchio.



Piante alimurgiche

Il termine “alimurgia” fu coniato nel 1767 dal medico e naturalista fiorentino Giovanni Targioni-Tozzetti, che attribuì a questa nuova scienza l’ambizioso obiettivo di permettere di far fronte alle carestie mediante la raccolta delle piante selvatiche commestibili; fu ripreso, con l’aggiunta del suffisso “fito-”, dal botanico Oreste Mattiolo che, nel suo libro “Phytoalimurgia Pedemontana” (1918), elencò più di duecentotrenta specie di piante commestibili presenti nel territorio piemontese.

Tra esse troviamo i farinei, dal sapore molto simile a quello degli spinaci, i bruscaioi (luppolo), raccolti in primavera e usati lessati o nelle frittate, ma anche il dente di leone (tarassaco) e la portulaca, entrambi usati nelle insalate, e la silene, utilizzata per zuppe, risotti e insalate. 🌿





Leggi e Regolamenti

La Provincia Autonoma di Trento ha recepito l'interesse crescente per le piante officinali aggiornando la normativa che ne regola la raccolta e la coltivazione e sostenendo le aziende e le iniziative incentrate su di esse.

Con il Decreto del Presidente della Provincia n. 41 – 148 del 24 settembre 2008 entra in vigore il regolamento di attuazione dell'articolo 43 ter. della L.P. 28 marzo 2003, n. 4, "Coltivazione, raccolta e commercio di piante officinali coltivate in Trentino".

L'articolo stabilisce, innanzitutto, che la produzione di piante officinali e le operazioni di prima trasformazione sono attività agricole, dando pertanto una specifi-

ca veste e riferimenti normativi precisi al coltivatore di piante officinali, e disciplina la coltivazione, la raccolta allo stato spontaneo, la trasformazione e la commercializzazione di piante officinali coltivate in Trentino. Inoltre esso istituisce l'elenco provinciale degli operatori abilitati a tali attività, i quali hanno la possibilità di aderire al marchio TRENTINERBE®.

La raccolta delle specie spontanee, la cui tradizione è ancora viva in gran parte del-

le valli trentine, è regolamentata da specifiche norme, volte a tutelare le piante e a garantirne la proliferazione.

Il riferimento attuale è il Decreto del Presidente della Provincia n. 23-25 del 26 ottobre 2009, contenente il Regolamento di attuazione del Titolo IV, capo II ("Tutela della flora, fauna, funghi e tartufi") della legge provinciale n. 11 del 23 maggio 2007 ("Legge Provinciale sulle foreste e sulla protezione della natura").

PER UNA BUONA RACCOLTA

L'Azienda Sanitaria ha elaborato alcune indicazioni volte ad assicurare la salubrità delle piante spontanee raccolte.

Innanzitutto, le piante devono trovarsi lontane da fonti di inquinamento; è altresì importante evitare di cercarle ai bordi delle strade e nei parchi frequentati da cani o altri animali.

È vivamente sconsigliata la raccolta di piante che non si conoscono bene; infine, si deve avere l'accortezza di non cogliere piante ammalate o ammuffite, non lasciare le erbe raccolte in sacchi di plastica ed evitare di tenerle ammucchiate.





L'ORTO IN VILLA

Il giardino biologico della Fondazione Salvadori Zanatta

Mettere a disposizione dei censiti di Meano (in particolare) e dei trentini (in generale) un luogo ove intraprendere e sviluppare stabilmente attività socio-culturali.

Questa la finalità della Fondazione E. Salvadori-Zanatta di Meano, nata per volontà della defunta Baronessa Eleonora Salvadori-Zanatta che ha lasciato all'omonima Fondazione la proprietà di Villa Salvadori-Zanatta e di alcuni terreni destinati ad uso agricolo.

Nel contempo l'attività agricola sta vivendo un processo di rinnovamento mediante conversione di tutte le superfici in coltivazioni biologiche. La proprietà, che comprende la Villa stessa con parco antistante ed il viale di accesso, le case coloniche, ma anche un ampio prato e la campagna, si rende accessibile al pubblico quale spazio per mostre, matrimoni, battesimi e feste, oltre ad ampliare l'offerta ricreativa verde di Meano come luogo in cui passeggiare e riposare nella natura. Il piano nobile, il parco e la passeggiata, ristrutturati nel 2012, sono già stati inaugurati in occasione di una prima mostra dell'artista trentino Gianluigi Rocca. L'Orto in Villa è un orto-giardino biologico con finalità produttive, didattiche e turistiche, è gestito dalla Pro Loco cà Comuna del Meanese, è condotto con metodo biologico e coltivato con varietà orticole, aromatiche, officinali, spontanee, fiori, arbusti e siepi. La scelta delle varietà da coltivare è stata guidata dalle testimonianze degli anziani della comunità sulle

varietà di ortaggi e piante officinali coltivate in passato e sulle spontanee utilizzate per scopi fitoterapici e in cucina, sull'importanza delle sementi, del muro a secco, delle siepi per la tutela della biodiversità e dell'orticoltura urbana. Cuore del progetto sono le attività didattiche e informative per adulti e bambini, proposte come attività didattiche presso l'orto, laboratori di auto-produzione, di trasformazione di prodotti agricoli, visite didattiche e degustazioni. L'Orto in Villa vuole essere quindi uno spazio d'informazione, di apprendimento e di sperimentazione che attraverso il fo-

cus dell'orticoltura biologica sensibilizza sulla sostenibilità ambientale, sull'alimentazione sana e di qualità e sul consumo consapevole. Un orto attento alla cultura contadina del territorio, dove conoscere la relazione tra agricoltura e salvaguardia dell'ambiente. Presso L'Orto in Villa, tra febbraio ed aprile 2014, si svolgeranno alcuni appuntamenti formativi: "Approfondimento per tutor di fattoria didattica", "Fertilità del suolo nelle aree marginali e nei contesti suburbani", "La costruzione e il ripristino di muri a secco".



INFO:
 Pro Loco cà Comuna
 Via delle Sugarine, 10
 38121 Meano Trento

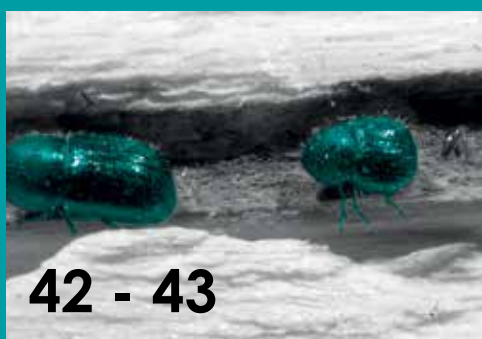
Mail: proloco.ca.comuna@gmail.com
events@fondazione.salvadorizanatta.it
cell: 320. 3281114
Facebook: [proloco.ca.Comuna](https://www.facebook.com/proloco.ca.Comuna)

GLI SCOLITIDI
ASSOCIATI
AL MELO



38 - 41

CONFUSIONE SESSUALE
DELLA CARPOCAPSA
CON DISPENSATORI
CHECKMATE PUFFER®



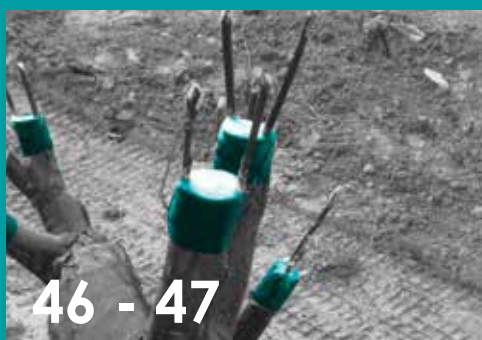
42 - 43

GIORNATA TECNICA
SU FRAGOLA
E PICCOLI FRUTTI



44 - 45

TECNICA
FLASH



46 - 47

TICCHIOLATURA,
LA STRATEGIA
DI DIFESA PER IL 2014



48

CONFUSIONE SESSUALE DELLA CARPOCAPSA CON DISPENSATORI CHECKMATE PUFFER®

di:
Gino Angeli,
Claudio Rizzi,
Mario Baldessari
Fondazione Edmund Mach

La carpocapsa (*Cydia pomonella* L.) del melo, come gli altri Lepidotteri, utilizza i feromoni per facilitare il ritrovamento e l'incontro tra i due sessi. In natura la femmina staziona sulla pianta ed emette il feromone sessuale; il maschio percepisce anche a grande distanza l'attrattivo emesso dalle femmine, risale la traccia odorosa volando a zig-zag controvento. Giunto nei pressi della femmina inizia un rituale di corteggiamento per indurla all'accoppiamento, dando origine a una nuova popolazione.

Il feromone sessuale della carpocapsa è stato identificato e riprodotto per sintesi chimica oltre quarant'anni fa. Già con le prime applicazioni della confusione sessuale alla carpocapsa, negli anni '90, fu dimostrato che la tecnica può garantire risultati di efficacia rilevanti, riducendo il ricorso a insetticidi dell'ordine del 70-80% in Trentino, ma altrettanto hanno permesso di comprendere quali fossero i fattori chiave per il suo successo.

Negli anni la disponibilità del feromone di sintesi per l'applicazione pratica della confusione, e conseguentemente per contrastare la riproduzione della carpocapsa, ha ispirato diverse strategie applicative che, pur utilizzando la stessa sostanza, il codlemone, agisce in modo differente (Molinari & Angeli 2009).

Il metodo attualmente più conosciuto è rappresentato dai dispenser, spaghetti o ampole, di diverse tipologie che vengono applicati manualmente sulla parte alta della chioma con densità di 400-550/ettaro in funzione della carica feromonale, del materiale che li costituisce e della tecnologia di rilascio.

Il metodo Puffer

Il Centro trasferimento tecnologico di FEM/IASMA primo in Europa ha intrapreso nel 2009 delle ricerche con erogatori automatizzati, denominati Puffer®; si tratta di un dispositivo a meccanismo temporizzato in grado di rilasciare dosi prestabilite di feromone, da un numero limitato di erogatori (2-2,5 Ha). Il feromone emesso (0,04 g/spruzzata) si diffonde anche a lunga distanza e in parte viene intercettato dalla vegetazione, che a sua volta lo rilascia nell'ambiente.

Relativamente ai Puffer® CM-melo, allo scopo di valutarne l'efficacia biologica e di gestione, nel corso di quattro anni di indagine (2010-13) sono state realizzate diverse sperimentazioni in areali a melo del Trentino su oltre mille ettari. Base di confronto sono state la confusione sessuale tradizionale, programmi di difesa insetticida e aree testimone non trattate.

La tecnologia Puffer® CM (Suterra Europe Biocontrol S.L.) per la gestione della carpocapsa è stata autorizzata in Italia dal Ministero della Salute (reg. n. 15597 del 7/02/2013).

“CONFUSIONATI” IN TRENINO OLTRE 7 MILA ETTARI DI FRUTTETO

In Trentino l'utilizzo dei feromoni sessuali nella gestione della carpocapsa è una tecnica affermata, che interessa oltre 7000 ettari del territorio frutticolo provinciale; ciò ha permesso di gestire efficacemente anche le popolazioni resistenti ad alcuni insetticidi e di ridurre di molto il ricorso agli stessi (70-80%).

L'utilizzo talvolta combinato con insetticidi abbattenti (es. Coragen e Prodigy) viene abbinato anche in funzione della gestione dei torricidi ricamatori (capua, pandemis, eulia). Da metà giugno in poi alcuni insetticidi larvicidi (es. Affirm e Calypso) vengono impiegati solo se dal controllo dei frutti emerge il superamento della soglia del 0,3-0,4% di bacato fresco.

Indipendentemente dalla strategia di confusione sessuale utilizzata, se il livello di popolazione di carpocapsa registrato nell'anno precedente è medio-alto, a inizio stagione si consiglia l'applicazione combinata del feromone e di un insetticida ovidica/ovolaricida, anche di origine microbologica (virus della granulosi).

Caratteristiche del Checkmate Puffer® CM

La struttura in plastica è predisposta per contenere le batterie, una bomboletta di aerosol e un display lcd con pulsanti di impostazione (figura 1).

Il feromone viene emesso dalla bomboletta con un automatismo di 15 minuti, per una durata di 12 ore al giorno o, a intervalli di 30 minuti, per una durata di 24 ore. Ad ogni spruzzata viene emessa una quantità di codlemone pari a 6,95 mg.

L'accensione del dispositivo, l'impostazione dell'ora e la scelta di emissione sulle 12 o 24 ore sono azionabili da pulsanti di impostazione sul display.

Modalità applicative

Per garantire una uniformità di distribuzione di 2 erogatori ad ettaro, attraverso un software grafico si è creata sulla mappa catastale dell'area interessata alla confusione una griglia di cerchi di diametro 100 m, parzialmente sovrapposti.

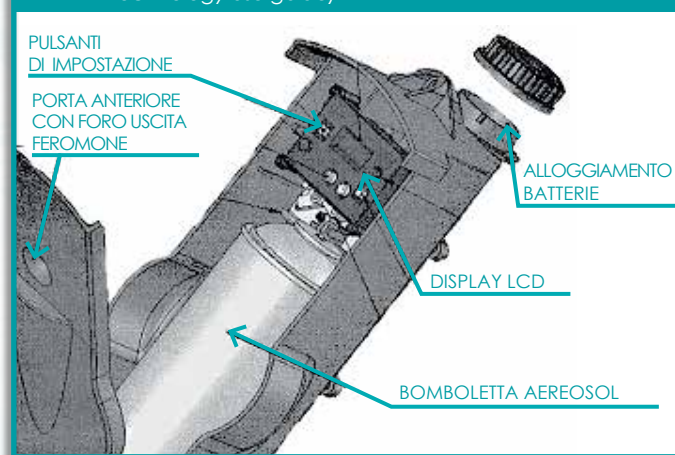
Nello stabilire la disposizione dei Puffer si è tuttavia tenuto conto anche di altre variabili quali: la forma e la dimensione dei frutteti, la direzione dei venti dominanti e la modalità di controllo della carpocapsa nei frutteti limitrofi (chimica o confusione), aree che potrebbero rappresentare fonti di immigrazione. Identificati i punti di applicazione ne è seguita l'attivazione e la sistemazione in campo.

L'applicazione dei puffer è stata realizzata direttamente sulla vegetazione o su supporti di altra natura, quali aste di irrigatori o pali di sostegno; in tutte le situazioni il dispositivo era collocato in alto, nell'ultimo terzo della pianta, mentre il getto di emissione del feromone era rivolto sull'interfila per evitare l'incontro di vegetazione nei primi due metri dal punto di rilascio. Per ciascun erogatore applicato sono state registrate le coordinate attraverso Gps e con marcatori colorati, allo scopo di fissare le aree del frutteto per applicazioni future.

Relativamente ai tempi richiesti per l'applicazione dei Puffer venivano coperti mediamente da 3 a 5 ettari/ora/persona, in funzione dell'orografia e della conseguente possibilità dell'ausilio di carro raccolta.

Come per tutti i sistemi di confusione sessuale, l'applicazione è stata realizzata anticipando l'inizio del volo dei maschi di carpocapsa, al fine di evitare accoppiamenti (i 150 gradi giorno sono la soglia indicativa di inizio volo di prima generazione per la realtà trentina).

Figura 1: Puffer cabinet (modificato da Puffer® aerosol cabinet - technology use guide)



Sperimentazioni

Il sistema di confusione Puffer CM è stato testato in quindici sperimentazioni, realizzate in meleti del Trentino nel corso del 2010-13, la cui superficie era compresa fra 18 e 103 Ha.

La Tabella 1 riporta in sintesi i risultati di efficacia della tecnologia di confusione Puffer CM a confronto con linee di difesa tradizionale (solo insetticidi), di confusione sessuale tradizionale e confronti con frutteti non trattati; il sistema Puffer CM, sia esso caricato con solo feromone per carpocapsa (CM) sia per il combinato per carpocapsa e cidia (CM + OFM) utilizzato quest'ultimo nel fondovalle trentino, ha determinato una inibizione elevata delle catture di maschi delle due cidie, ha ridotto la popolazione larvale svernante e ha assicurato un contenimento del bacato sulla frutta su livelli eguali o migliorativi rispetto alla gestione chimica.

Alcune parcelle di fondovalle, trattate con solo insetticidi in 1^a generazione, ma non trattate in 2^a generazione, hanno accusato al termine della stagione danni prossimi al 10%, a conferma che la popolazione di carpocapsa è in grado di compromettere in maniera sostanziale la produzione. In tali zone non è infrequente registrare attacchi in testimoni non trattati stagionali di oltre la metà della produzione.



Adulto di *Carpocapsa*.



Larva di *Carpocapsa*.

Figura 2.: Andamento del rilascio di feromone nei Puffer CM nel corso della stagione 2011; regressione lineare $R^2=0.9963$.

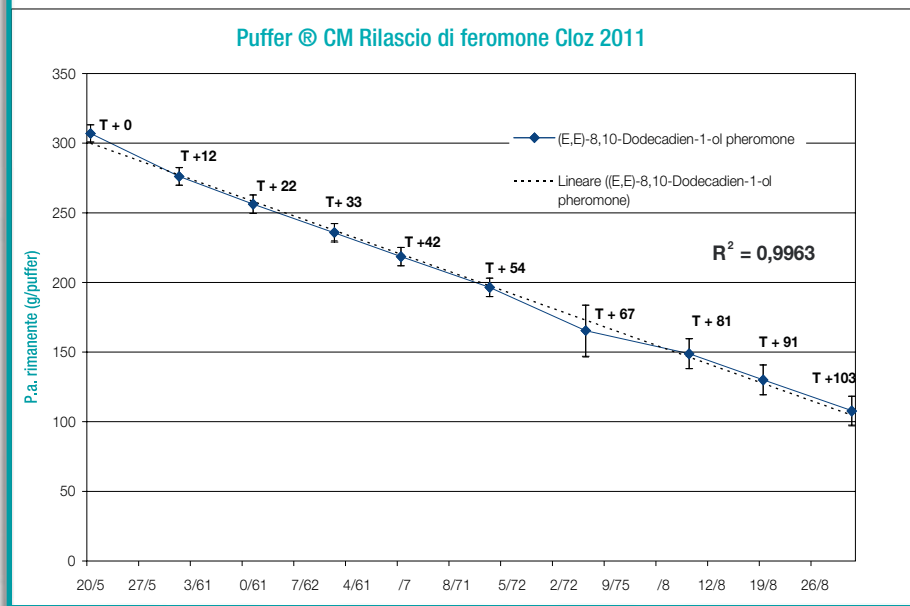


Tabella 1: Sintesi dei risultati di efficacia (% bacato di carpocapsa ± deviazione standard) della tecnologia di confusione sessuale puffer a confronto con linee di referenza.

Anno	Località	Strategie a confronto	Insetticidi aggiuntivi	% di danno	DS
2010	Cloz	Puffer CM	Ema. benzoate - -	0,6	± 0,1
		Chimica I	Metoxifenozide Rynaxypyr -	1,2	± 0,2
		Chimica II	Metoxifenozide Thiacloprid -	2,1	± 0,2
2011	Cloz	Puffer CM	Metoxifenozide - -	0	± 0
		Chimica I	Metoxifenozide Rynaxypyr -	0,3	± 0,1
		Chimica II	Metoxifenozide Rynaxypyr Emamectina benzoate	0,4	± 0,1
2012	Cloz	Puffer CM	Metoxifenozide - -	0	± 0
		Chimica	Metoxifenozide Rynaxypyr -	0,6	± 0,2
		Chimica II	Metoxifenozide Thiacloprid Emamectina benzoate	1,3	± 0,3
2011	Nave S.Rocco	Puffer CM	- - -	0	± 0
		Puffer CM + Ins	Rynaxypyr - -	0	± 0
		Non trattato in II° generazione	Rynaxypyr Emamectina benzoate -	10,8	± 1,2
2011	Aldeno	Puffer CM + OFM	Metoxifenozide - -	0	± 0
		CheckMate CM XL + OFM XL	Metoxifenozide - -	0,1	± 0
		Conf. Sper.	Metoxifenozide Rynaxypyr Emamectina benzoate	1,3	± 0,4
2012	Aldeno/Romagnano	Puffer CM + OFM	Metoxifenozide - -	1,2	± 0,3
		Puffer CM	Rynaxypyr - -	0	± 0
		CheckMate CM + OFM	Metoxifenozide - -	0	± 0
		Chimica I	Rynaxypyr Rynaxypyr -	0,6	± 0,1
		Chimica II	Rynaxypyr Rynaxypyr Thiacloprid	1,4	± 0,4
		Non trattato in II° generazione	- - -	9,5	± 1,0

Una delle aree frutticole (all'interno della linea rossa, sup. 96 Ha). difesa con i dispositivi elettronici Puffer.



Rilascio feromone dal dispensatore e durata

L'emissione di feromone è risulta regolare nel corso della stagione senza subire alcun influsso dalle condizioni meteorologiche e dalla stagionalità (figura 2); la durata di emissione ha raggiunto i 160 giorni, coprendo ampiamente tutto il periodo di volo della carpocapsa anche nel fondovalle; nelle situazioni collinari, data la minore durata del volo di carpocapsa, è da ritenere che il residuo di feromone rimasto nella bomboletta possa essere conservato e riutilizzato nella stagione successiva.

Conclusioni

I dati ottenuti evidenziano un'ottima efficacia del sistema Puffer® CM nel contenimento dei danni di *C. pomonella*, talvolta migliorativo rispetto a strategie di difesa basate sul solo utilizzo di insetticidi. Utilizzando due dispositivi per ettaro si è registrato una pressoché completa inibizione delle catture di maschi di carpocapsa in trappole di monitoraggio, un buon contenimento del bacato nei frutti e una contrazione del numero di trattamenti insetticidi richiesti.

Anche l'emissione del feromone dagli erogatori è risultata estremamente regolare nel corso della stagione, coprendo tutto il periodo di volo di prima e seconda generazione della carpocapsa.

I tempi richiesti per l'applicazione del sistema sono ridotti, riuscendo a coprire dai 3 a 5 ettari/ora/persona in funzione dell'orografia e della conseguente possibilità dell'ausilio di carro raccolta.

Altri potenziali vantaggi del sistema riguardano:

- la possibilità di gestire le operazioni di applicazione e manutenzione dei puffer in forma consorziata, aspetto di particolare interesse per l'ambito trentino caratterizzato da polverizzazione aziendale e da un sistema di organizzazione associato consolidato;
- la gestione collegiale della carpocapsa, considerata ormai ovunque il fitofago più problematico del melo;
- l'uso razionale del feromone, emesso in ore prestabilite e adattando la quantità in funzione della densità di popolazione;
- l'emissione del feromone non influenzata dalle condizioni meteorologiche;
- l'utilizzo anche in distretti melicoli intercalati ad aree residenziali e bosco;
- ridotti problemi di smaltimento dei dispenser esausti a fine stagione.

Va prestata attenzione alla direzionalità dell'emissione dell'erogatore in quanto, essendo la spruzzata di feromone fitotossica alla vegetazione prossima al dispositivo, questo va orientato nell'interfila; avendo verificato che il sistema gode di un'ampia elasticità nel posizionamento dei dispenser, si supera questa criticità sistemandoli anche su tutori anziché sulla pianta. Questa innovativa tecnica di confusione sessuale, in conclusione, ha assicurato nell'ambiente Trentino un buon grado di efficacia, riducendo di molto l'intervento insetticida; ciò va nella direzione di favorire ulteriormente l'espandersi della tecnica di confusione con indubbe ricadute sulla salubrità delle produzioni e di salvaguardia dell'ambiente. ■

Ringraziamenti

Progetto co-finanziato da Consorzio Melinda Scarl (Tn) e da Consorzio La Trentina Scarl (Tn).

Si ringraziano gli agricoltori, i Consorzi di miglioramento fondiario e i tecnici FEM-LASMA che hanno fattivamente collaborato



GLI SCOLITIDI ASSOCIATI AL MELO

di: Cristina Salvadori, Federico Pedrazzoli, Serena Chiesa

Unità Protezione delle Pianta e Biodiversità Agroforestale, CTT-FEM

Le infestazioni di Coleotteri Scolitidi, insetti xilofagi associati a piante arboree, rappresentano un fattore complementare e aggravante nel contesto del fenomeno noto come “moria del melo”. A partire dal 2010 i danni provocati da questi insetti (principalmente *Anisandrus [=Xyleborus] dispar*, bostrico del melo) si sono manifestati in misura critica in diverse zone del Trentino, costituendo negli ultimi anni la principale causa di mortalità diretta in giovani impianti, con casi di sostituzione di oltre l’80% delle piantine nell’arco di due-tre anni dalla messa a dimora.

Gli insetti xilofagi

Nella primavera 2012 l’ampia diffusione del bostrico nelle aree melicole del Trentino e la gravità dei suoi attacchi, anche su piante apparentemente sane, hanno destato forte preoccupazione nei frutticoltori, imponendo la necessità di individuare tecniche di controllo efficaci e di eseguire un monitoraggio sistematico delle sue popolazioni.

Genericamente sono definiti xilofagi quegli insetti che si nutrono di sostanze legnose in una o più fasi del loro ciclo vitale, ma, in base alla loro specializzazione, essi possono essere distinti in corticicoli (si sviluppano sotto la corteccia), lignicoli (scavano gallerie nel legno) e cortico-lignicoli, quando si nutrono inizialmente degli strati sottocorticali, per poi entrare nel legno a diversa profondità.

Molti insetti xilofagi *s.l.* appartengono all’ordine dei Coleotteri (soprattutto Cerambicidi, Buprestidi, Scolitidi e Bostrichidi); per lo più infestano piante fisiologicamente indebolite e sono

costantemente presenti negli ambienti naturali, dove svolgono un ruolo fondamentale nel “riciclo” della sostanza organica. La loro densità di popolazione è di solito molto bassa e non comporta danni evidenti, ma sono in grado di dare avvio a pullulazioni improvvise, quando l’alterazione di fattori stagionali riduce il normale vigore delle piante ospiti. Siccità, gelate e infezioni parassitarie latenti sono tra i principali fattori che, indebolendo le piante, favoriscono le infestazioni di questi xilofagi.

I funghi del gruppo Ambrosia

Il legno è costituito in prevalenza da cellulosa e lignina e, per degradare questi composti, gli xilofagi usano particolari enzimi digestivi e/o ospitano nel proprio intestino microorganismi simbiotici (Batteri, Protozoi). In altri casi essi infestano materiali legnosi già attaccati da funghi che ne disgregano la struttura o, addirittura, trasportano direttamente nella pianta funghi lignicoli, che crescono nelle

gallerie e diventano fonte di nutrimento per la prole.

Le specie che hanno adottato quest’ultima strategia rientrano nel gruppo ecologico dei “Coleotteri Ambrosia”, cosiddetto per la relazione di ectosimbiosi obbligatoria che li lega ai funghi del gruppo Ambrosia. Le specie che afferiscono a questo gruppo sono accomunate da alcune caratteristiche, quali l’alimentazione basata su funghi che esse stesse inoculano e coltivano nelle gallerie e l’associazione non casuale con una o poche specie di funghi, che vengono efficientemente trasmessi tra generazioni e da una pianta ospite all’altra. I funghi coinvolti in tali associazioni appartengono per lo più ai generi *Ambrosiella*, *Raffaelea*, *Ambrosiozyma* e *Dryadomyces*, ma talora anche a *Fusarium* e *Ceratocystis*. La loro specializzazione trofica permette a queste specie di essere generalmente molto polifaghe, potendo facilmente passare da piante forestali e ornamentali a fruttiferi e viceversa, con uno spettro di piante

ospiti talora quasi illimitato.

La scelta dell'ospite è guidata dall'attrazione primaria esercitata da sostanze alcoliche, che sono effuse da piante sottoposte a stress di vario tipo. Solo in una seconda fase entrano in gioco attrattivi secondari, emessi da individui pionieri che richiamano la popolazione in corrispondenza di fonti di alimento. Per questo l'esecuzione di buone pratiche colturali, volte a mantenere le piante in uno stato vegetativo ottimale, rimane il fattore di prevenzione di maggior peso.

Le gallerie

Il bostrico del melo è uno degli esempi più noti di Coleotteri Ambrosia: le sue larve, infatti, sono fungivore, nutrendosi del micelio del fungo disseminato dalle femmine durante lo scavo delle gallerie, che cresce sulle pareti delle stesse.

A. dispar appartiene alla Tribù degli Xyleborini (Curculionidae, Scolytinae), la più diffusa e ricca di specie tra i Coleotteri Ambrosia; è caratterizzato da forte dimorfismo sessuale (maschi atteri, incapaci di volare, aploidi), dimensioni di 1,8-2,4 mm

nei maschi, 3,0-3,8 mm nelle femmine, colorazione bruno-scura. Compie solitamente una sola generazione l'anno, con diapausa "vera" degli adulti che permangono all'interno delle gallerie dall'inizio dell'estate fino alla primavera successiva. A partire da febbraio-marzo, con temperature superiori a 15-16 °C, le femmine abbandonano le piante dove hanno svernato e, già fecondate, individuano e colonizzano nuove piante ospiti.

Esse scavano dapprima nel tronco una galleria semicircolare che segue gli anelli del legno, proseguendo poi con altre gallerie, perpendicolari alla prima, in cui depongono le uova a piccoli gruppi. In seguito possono rimanere con la covata oppure uscire e portarsi su altri soggetti per continuare l'ovideposizione.

Per questo motivo il volo degli adulti, pur essendo concentrato nei mesi primaverili, continua con bassa intensità anche durante l'estate. L'intero ciclo di sviluppo (embrionale, larvale, pupale) richiede circa 10-11 settimane, per cui già a maggio-giugno vi sono adulti di nuova generazione. I sintomi che rivelano i suoi attacchi sono la presenza dei fori di penetrazione, con emissione di rosura e/o linfa, avvizzimento dei nuovi getti, progressivo deperimento delle piante fino alla loro morte.



Uova di bostorico.

A sinistra femmina e maschio di *Anisandrum Dispar*

Le trappole

Per approfondire le conoscenze sulla biologia dell'insetto sono stati effettuati, a partire dal 2011, campionamenti periodici in alcune aree colpite, in particolare in Val di Non. Dai campioni di legno raccolti sono stati estratti e classificati gli individui presenti. In alcuni siti strategici sono state eseguite prove di efficacia di diversi tipi di trappole e attrattivi, procedendo poi a valutazioni qualitative e quantitative di tutto il materiale catturato. La scelta di tale approccio di lotta è stata motivata dalla comprovata scarsa efficacia dei metodi più tradizionali, quali ad es. i trattamenti con insetticidi sistemici o irrorazioni al tronco con fitofarmaci che agiscono per contatto. Dallo studio è emerso come nel fenomeno siano coinvolte diverse specie di Scolitidi, anche se la più abbondante e diffusa è risultata sempre *A. dispar*. Accanto a esso sono stati costantemente riscontrati *Xyleborinus saxesenii*, *Scolytus rugulosus* e l'invasivo *Xylosandrus germanus*; meno frequentemente *Scolytus mali*, *Xyleborus monographus* e altre specie più rare. Più che le differenze morfologiche tra le specie, vanno evidenziate quelle fenologiche, tra cui il numero di generazioni/anno (di solito due nelle specie appena elencate) e il periodo di volo (tardivo rispetto a quello di *A. dispar*). Inoltre, a differenza delle altre, le due

specie di *Scolytus* sono corticicole.

L'importanza di questi ritrovamenti sta nel fatto che la pianificazione di qualsiasi strategia di contenimento deve tener conto dell'abbondanza relativa delle varie specie e della loro fenologia, caratteristiche con forte componente sito-specifica.

Per quanto riguarda la performance delle trappole, le prove hanno portato alla conclusione che modelli molto semplici (Tap-Trap o bottiglie di plastica appese alla chioma), innescati con alcol etilico alimentare al 70%, rappresentano una valida strategia di contenimento. Le trappole vanno esposte precocemente (già a fine febbraio), coprendo zone preferibilmente ampie, con una densità proporzionale all'entità degli attacchi (da 7-8 fino a 20 trappole/ettaro). Attualmente sono anche allo studio esche costituite da alcol addizionato con vari aromi di frutta.

Un altro fronte d'indagine è rappresentato dal possibile ruolo di questi xilofagi quali vettori di microrganismi patogeni per le piante (batteri, funghi). Ad oggi, nonostante quanto riportato in bibliografia, non è stata provata la trasmissione di tali agenti, ma ulteriori studi sono necessari per escluderne la possibilità. Anche la ricerca di sostanze antagoniste dei funghi Ambrosia, di cui si nutrono le larve, potrebbe rappresentare un elemento integrativo della strategia di controllo. ■



La Tap Trap, risulta la più efficace per la cattura degli scolitidi del melo

GIORNATA TECNICA SU FRAGOLA E PICCOLI FRUTTI

di:
Silvia Ceschini

La prima edizione della giornata tecnica su fragola e piccoli frutti, promossa dal Centro Trasferimento Tecnologico della Fondazione Edmund Mach a Vigalzano, ha registrato il 23 gennaio scorso una grandissima partecipazione di produttori, oltre 250, tanto da spingere gli organizzatori a replicare la settimana successiva. Si è trattato di un'importante occasione di informazione e aggiornamento per gli operatori del comparto.

“L'elevata partecipazione all'incontro - spiega il dirigente del Centro trasferimento Tecnologico, Michele Pontalti - è un chiaro segnale dell'esigenza di informazione e formazione del mondo produttivo anche in questo comparto,”.

A Vigalzano si concentrano le attività di ricerca, sperimentazione e consulenza svolte dalla Fondazione Edmund Mach nel comparto dei piccoli frutti. La giornata ha affrontato varie tematiche: la difesa fitosanitaria della fragola nell'ottica della riduzione dei prodotti fitosanitari di sintesi e degli eventuali residui, attraverso il confronto di diverse strategie di protezione delle piante, compresi i prodotti fitosanitari a basso impatto ambientale e di origine naturale. Sono stati illustrati gli effetti di diverse concimazioni del lampone fuori-suolo per migliorare le conoscenze relative a questa tecnica di coltivazione, ma è stato affrontato anche il problema *Drosophila Suzukii*, analizzando il comportamento dell'insetto nel corso del 2013, annata particolarmente difficile per la difesa da questa avversità, facendo il punto sulle possibili strategie di contenimento attraverso le esperienze di controllo attuate presso le aziende di alcuni produttori.

La fragola sostenibile, metodi di difesa a confronto

Sandro Conci e **Daide Profaizer** hanno presentato i risultati di una sperimentazione realizzata nel 2013 presso un'azienda privata che ha messo a confronto per due cicli produttivi due strategie di difesa fitosanitaria.

La prima è stata impostata utilizzando i prodotti fitosanitari comunemente impiegati dalla gran parte degli agricoltori, la seconda è stata condotta con una forte riduzione nell'uso dei prodotti di sintesi, a favore di quelli a basso impatto fra cui bicarbonato di potassio e *Bacillus amyloliquefaciens* consentiti anche in agricoltura biologica, e altri prodotti ad azione corroborante.

Sono state controllate durante la stagione l'evoluzione delle problematiche fitosanitarie e gli aspetti qualitativi dei frutti. Infine è stata controllata la presenza di eventuali residui sulla frutta. Parallelamente è stata valutata in una prova di semicampo l'efficacia dell'azione fungicida del bicarbonato a confronto con prodotti di sintesi più tradizionali.



Reti protettive mirtillo. A sinistra tunnel in prova

Drosophila suzukii, presenza elevata nel 2013

Nel 2013 la popolazione di *Drosophila suzukii* è risultata elevata come evidenziato dal monitoraggio sul territorio provinciale, con numeri superiori in alcuni momenti a quelli registrati nel 2011, stagione in cui nel Trentino si riportarono ingenti perdite economiche causate da questo insetto nel settore dei piccoli frutti. **Alberto Grassi** fa notare che nel 2013 sono state colpite, in particolare, le produzioni più tardive di ciliegio. La maturazione ritardata nella scorsa stagione ha fatto registrare attacchi anche in zone e varietà precoci, le quali normalmente riuscivano a sfuggire ai voli infestanti. Le popolazioni consistenti sin dalle prime fasi dello sviluppo (luglio) hanno determinato danni importanti in alcuni casi anche sulla fragola, considerata meno suscettibile tra le specie coltivate in Trentino. Grassi ricorda che solo una attenta e regolare applicazione delle pratiche sanitarie, unitamente al ricorso agli insetticidi registrati e alla corretta esecuzione della cattura massale, hanno consentito di evitare nel complesso danni più gravi. Senza dubbio comunque ci sono anche diversi fattori di carattere climatico-ambientale alla base dello sviluppo manifestato nel 2013.

Non solo chimica contro *Drosophila suzukii*

Gianpiero Ganarin spiega che condurre la lotta alla *Drosophila* utilizzando solo gli insetticidi non garantisce un risultato ottimale quindi si devono integrare fra loro diverse pratiche di protezione. L'uso delle reti antiinsetto ha consentito una completa protezione su diverse colture quali lampone, mirtillo e ciliegio. Anche l'utilizzo frequente di prodotti di origine naturale ha consentito un buon controllo. Infine si è osservato come in un impianto di mirtillo l'utilizzo della pacciamatura con nylon nero abbia creato un microclima sfavorevole allo sviluppo della drosophila (minore umidità e temperatura maggiore) determinando una riduzione dei danni sulla frutta. Altra tecnica di controllo efficace è la cattura massale con trappole attrattive caricate con una miscela denominata droskidrink (aceto di mele, vino rosso e zucchero di canna). Sono state confrontate diversi tipi di trappole per migliorare l'efficacia di questa tecnica e verificato in campo su mirtillo l'efficacia del suo abbinamento con due strategie di difesa chimica. Infine, risultati promettenti sono stati ottenuti in una sperimentazione che ha visto l'impiego di Droskidrink con la tecnica dell'attract and kill su lampone rifiorante.

Concimazione del lampone fuorisuolo, la conducibilità

Paolo Zucchi spiega che nella concimazione in fuori suolo la conducibilità elettrica determina la quantità degli elementi forniti ad ogni fertirrigazione, influenzando sulla risposta vegeto-produttiva della coltura. La conducibilità rappresenta perciò uno dei principali parametri che incidono sulla sostenibilità della coltura stessa, sia dal punto di vista economico, interessando la redditività delle imprese agricole, sia ambientale, riguardando l'immissione di fertilizzanti nell'ambiente. È stata realizzata una prova sperimentale che ha verificato la possibilità di diminuire la conducibilità elettrica nella fertirrigazione del lampone a patto di non penalizzare i risultati produttivi.

Oltre alla componente quali-quantitativa della produzione, è stata valutata la risposta fisiologico-morfometrica della pianta al fine di avere un quadro il più possibile completo dell'effetto dei trattamenti fertilizzanti. I risultati della prova evidenziano come anche i livelli di conducibilità più bassi hanno influenzato i risultati determinando una minore pezzatura ma non riducendo la produzione in maniera significativa. La qualità interna dei frutti è risultata differente solo per la durezza che è stata maggiore nella tesi a ridotta conducibilità. Sarebbe comunque utile approfondire le conoscenze con sperimentazioni mirate per ottimizzare la distribuzione delle soluzioni nutritive anche in funzione delle fasi fenologiche. ■



Parcelle in prova

TECNICA
FLASHa cura di:
Sergio Ferrari

Zanzara tigre colonizza la Svizzera



La zanzara tigre si moltiplica e colonizza in maniera esponenziale nuovi territori. Nel mirino della specie invasiva non c'è più solo l'Italia, che con Francia, Spagna, Albania, Serbia e Croazia rappresenta l'areale mediterraneo preferito dall'insetto orientale, ma anche la Svizzera. Lo rileva uno studio condotto dalla Fondazione Edmund Mach, pubblicato sulla prestigiosa rivista Plos One, che ha individuato la presenza attuale e la potenziale distribuzione

futura della zanzara tigre in terra elvetica. Per quanto riguarda la situazione dell'insetto in Trentino, la Provincia autonoma di Trento ha recentemente finanziato un grande progetto (LEXEM) finalizzato alla creazione di una task force per individuare le strategie più idonee a contrastare le specie invasive, che comprendono anche la zanzara coreana e la *Drosophila Suzukii*. (s.c.)

Centro Laimburg,
nel 2014 oltre 350
progetti di ricerca

Qualità agroalimentare, varietà e biodiversità, agricoltura montana e salute delle piante in frutticoltura: sono queste le aree strategiche sulle quali poggia il programma di ricerca interdisciplinare 2014 del Centro di sperimentazione di Laimburg. Sono 352 (di cui 46 nuovi) i progetti di ricerca approvati dal comitato scientifico che toccheranno tutti i settori dell'agricoltura altoatesina, in particolare frutticoltura, viticoltura, colture speciali e agricoltura montana, rivolti sia al trattamento convenzionale che a quello biologico.

Agri '90 accetta il piano di rotazione

La Cooperativa Agri '90 di Storo ha accettato la proposta dei tecnici di S. Michele di adottare un piano di rotazione programmata per contrastare la progressione della Diabrotica. A partire dalla stagione 2014, un lotto di 50 ettari di terreno sarà seminato a patate od altro vegetale diverso dal mais Nostrano di Storo. I 300 ettari destinati normalmente a questa coltivazione sono stati suddivisi in sette

Batterio umano trovato
nella vite

Il rinvenimento nel midollo della vite di un batterio che nell'uomo causa l'acne della pelle da parte di tre ricercatori della Fondazione Edmund Mach dimostra che batteri, virus e funghi dannosi all'uomo possono superare la barriera che divide il mondo animale da quello vegetale. L'analisi del DNA del batterio ha permesso di stabilire che il microrganismo ha modificato parte del suo patrimonio genetico. Non potrà riacquistare la capacità morbigena nei confronti dell'uomo ed è assai improbabile che possa arrecare danno alle viti. La scoperta rimane quindi valida solo a livello di ricerca pura.

Assicurazione danni:
4 canali di finanziamento

Sono 4 i canali di finanziamento che assicureranno anche per il 2014 un contributo a parziale copertura dei piani di assicurazione per danni a prodotti agricoli causati da eventi meteo. Il primo fa riferimento all'OCM Vino e riguarda solo uve da vino: il contributo è pagato direttamente al produttore tramite Agea. Il secondo comprende gli altri prodotti agricoli previsti dall'art. 68 ed è gestito dall'Appag. Per entrambi i canali sono già stati stanziati i fondi necessari per il 2014: 20 milioni di euro per l'OCM Vino, 92 milioni di euro per l'art. 68. Il terzo e quarto canale attingono fondi dallo Stato e dal bilancio della Provincia di Trento.

Tesi di laurea
sulla mosca delle noci

Si chiama *Rhagoletis completa* ed è simile alla *Rhagoletis cerasi* la mosca che attacca le noci e fa marcire il mallo per opera delle larve. L'insetto è presente e causa danni notevoli nella zona del Bleggio. Matteo Brocchetti sta concludendo il corso di laurea breve in difesa delle coltivazioni all'Università di Milano con una tesi dedicata a questa specie. Il giovane si è avvalso per la parte sperimentale della collaborazione di Marino Gobber e Luisa Mattedi che fanno parte del Gruppo agricoltura biologica della Fondazione Mach. Insieme hanno messo a punto la biologia dell'insetto e alcuni metodi di lotta. Ai risultati del lavoro sperimentale si stanno interessando due organizzazioni di produttori di noci del Veneto e dell'Emilia Romagna.





Marze di castagno: raccolta e conservazione

Dalla fine di gennaio a tutto marzo, quando le piante di castagno da frutto sono in riposo vegetativo, si possono scegliere le marze da utilizzare per i vari tipi di innesto che si effettueranno scalaramente, in prossimità o dopo la ripresa. Giorgio Tomasi, esperto di castanicoltura, consiglia di scegliere il materiale da innesto sulle parti più alte di piante già valutate positivamente per vigoria vegetativa e qualità dei frutti prodotti. Sarebbe utile sottoporre in epoca stagionale propizia una pianta giovane a potatura drastica allo scopo di indurre una forte produzione di ricacci. Le marze devono essere conservate in cantina o in frigorifero dopo averle chiuse in sacchetti di plastica nera con poca acqua sul fondo. La temperatura non deve scendere sotto zero gradi.

Gemme ad uncino segnalano scopazzi

Tra i sintomi del mal degli scopazzi visibili durante le operazioni di potatura dei meli non vi sono solo i rami affastellati delle cime, che danno il nome alla malattia, ma anche - meno conosciuto dai frutticoltori - le cosiddette "gemme ad uncino": la gemma terminale del brindillo si presenta appuntita e ripiegata ad uncino, anziché ben formata e rigonfia. Entrambi i sintomi vanno ricercati soprattutto sulle piante di melo di recente messa a dimora. L'estirpazione non ha in ogni caso alternative. Conviene sfoltare subito i rami della pianta e pennellare una parte del tronco opportunamente scortecciata con una soluzione concentrata di Roundup. Il diserbante viene assorbito dalla pianta e la devitalizza ma raggiunge attraverso le radici anche le piante vicine che sono a rischio di infezione o già infettate.

Drosophila: necessaria la cattura massale

La cattura massale degli adulti di *Drosophila suzukii* ha svolto anche nella stagione 2013 un ruolo importante nel contenimento dei danni provocati dall'insetto su ciliegie e piccoli frutti. Nella giornata dedicata ai piccoli frutti che si è svolta a Vigalzano di Pergine Valsugana i tecnici della Fondazione Mach hanno ribadito che l'efficacia delle trappole è maggiore se lo strumento viene utilizzato a livello di territorio e non di singola azienda e se gli agricoltori sono solerti nella sostituzione della miscela attrattiva ogni 7-10 giorni. Sempre nel corso del 2013 i tecnici della Fondazione Mach hanno seguito 3 prove di contenimento dell'insetto basate sull'utilizzo di reti di plastica che ne impediscono l'accesso alle piante cariche di frutti maturi. Le prove sono state eseguite su ciliegio nel Bleggio, su lampone in Bassa Valsugana e su mirtillo a Spera, sempre in Valsugana. I risultati sono stati positivi. Il costo delle reti è elevato, ma va tenuto presente l'ammortamento che può essere rateizzato su un arco di almeno 5 anni. Non minore considerazione merita la mancata necessità di interventi con insetticidi costosi e inquinanti.



Manna di larice nei favi

La manna di larice che solidifica nei favi si può recuperare. Basta mettere i favi a bagnomaria finché la manna diventa pastosa e abbastanza morbida. Dopo una sosta prolungata in acqua tiepida, i favi si rimettono nell'arnia. Dopo questo trattamento emolliente le api riescono a pulire le cellette ma non a utilizzare la manna anche se diventata pastosa, né come alimento immediato né come riserva dell'inverno. In Austria la manna solidificata si vende insieme ai favi alle popolazioni arabe che sono solite masticare pezzi di favo contenenti miele e cera ma anche manna solidificata.

Api disturbate da onde elettromagnetiche

Le onde elettromagnetiche provenienti da ripetitori telefonici o da linee elettriche ad alta tensione possono causare la scomparsa di api dagli alveari a seguito di disorientamento indotto, ma solo se abbinate ad altra causa concomitante o pregressa. Lo afferma il prof. Claudio Porrini dell'Università di Bologna, noto agli apicoltori trentini perché nel suo laboratorio approdano i campioni di api morte a seguito di avvenimento reale o presunto provocato da trattamenti fitosanitari.

Vespa galligena: galle da non asportare

Gli entomologi della Fondazione Mach che si occupano di vespa galligena del castagno e del suo parassitoide *Torymus sinensis* raccomandano ai proprietari di castagneti che stanno eseguendo od effettueranno presto la potatura di pulizia delle piante di lasciare sul posto le foglie con galle visibili. All'interno di questi contenitori naturali si trovano infatti le larve di *Torymus* che hanno già distrutto quelle della vespa galligena e sono prossimi a trasformarsi in pupe. La raccolta delle galle da parte degli entomologi è iniziata in febbraio. Il materiale sarà portato in laboratorio per far nascere i moscerini di *Torymus* che saranno poi lanciati nei castagneti del Trentino infestati dalla vespa galligena.



TICCHIOLATURA, LA STRATEGIA DI DIFESA PER IL 2014

di: Mario Springhetti, Luigi Tolotti,
Andrea Branz, Gianluca Giuliani,
Roberto Torresani

Centro Trasferimento Tecnologico
Fondazione Edmund Mach (FEMT)

Venturia inaequalis è il nome latino del fungo che causa la ticchiolatura, malattia del melo, nelle nostre realtà ha sempre richiesto un notevole impegno da parte dei frutticoltori per cercare di evitare o contenere al minimo i danni alla produzione. Negli ultimi trenta anni abbiamo avuto alcune stagioni caratterizzate da una forte pressione della malattia ma il 2013 è stato sicuramente straordinario e gli attacchi devastanti rilevati sui testimoni non trattati hanno documentato in modo evidente questa affermazione.

In presenza di un attacco straordinario la difesa fitosanitaria non ha fornito risultati soddisfacenti; i controlli di campo hanno evidenziato che qualsiasi carenza riscontrata nella difesa ha comportato conseguenze molto negative.

Considerato che il potenziale d'inoculo è elevato, l'obiettivo di tecnici e frutticoltori per il 2014 è quello di mettere in atto una strategia di controllo dalle infezioni primarie particolarmente attenta e razionale, per arrivare a inizio giugno senza attacco di ticchiolatura in pianta. Per ridurre il potenziale d'inoculo già in autunno è stata consigliata la pacciamatura delle foglie; questa operazione è opportuno ripeterla in primavera per accelerare la loro degradazione. Si ricorda che il melo è sensibile alla ticchiolatura già dallo stadio di "punte verdi", è quindi importante fin dalla ripresa vegetativa essere preparati ad eseguire una razionale difesa. Le infezioni primarie reali di ticchiolatura, che si verificano durante una annata frutticola, sono di media 3 - 4; con l'utilizzo di tutti i mezzi a disposizione (previsioni meteo, controllo dell'accrescimento, verifica volo ascospore, modelli previsionali, ecc.) si cercherà di individuare queste situazioni per le quali sarà necessario eseguire una difesa particolarmente attenta, effettuando se necessario interventi anche durante la bagnatura. I trattamenti preventivi eseguiti il più possibile vicino al verificarsi della pioggia si confermano i più efficaci: rimangono quindi la base della difesa. Buoni risultati si

ottengono anche intervenendo con fungicidi di contatto ad inizio pioggia. Il polisolfuro di calcio, molto utilizzato nella frutticoltura biologica, è un fungicida che presenta una elevata efficacia se impiegato durante la bagnatura; va utilizzato rispettando alcune attenzioni per evitare fenomeni di fitotossicità.

I prodotti curativi (anilinopirimidine e IBS) vanno utilizzati il meno possibile, sia per la loro efficacia non completa, sia per ridurre al

minimo la possibilità che si verifichi il fenomeno della resistenza.

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 e non adeguatamente distribuito sull'intera pianta. Questa strategia di difesa, che prevede diverse possibilità d'intervento con tempistiche assai strette, richiede particolare attenzione da parte del singolo frutticoltore. ■



NOVITÀ NORMATIVE IN MATERIA DI VINCOLO IDROGEOLOGICO E GESTIONE FORESTALE

di: *Alessandro Wolynski
e Luca Malesani*

Il legislatore provinciale ha recentemente adottato una serie di provvedimenti finalizzati ad alleggerire gli adempimenti a carico dei cittadini e degli enti proprietari di terreni, qualora intenzionati a realizzare interventi che comportino la trasformazione culturale di superfici boscate.

MOVIMENTI TERRA

In merito ai movimenti di terra, non è più prevista l'emanazione di alcuna autorizzazione nell'ambito delle aree soggette a vincolo idrogeologico, finora di competenza dei Comuni. Resta in vigore solamente l'autorizzazione che il Servizio Foreste e fauna è chiamato ad emanare nell'ambito dei procedimenti riguardanti interventi soggetti alle disposizioni speciali in materia di impianti a fune e piste da sci (L.P. 21 aprile 1987, n. 7) e di coltivazione di cave e torbiere (L.P. 24 ottobre 2006, n. 7), nonché interventi soggetti a procedura d'impatto ambientale (L.P. 29 agosto 1988, n. 28).

Non è più previsto che gli strumenti pianificatori delle Comunità e dei Comuni assorbano anche le autorizzazioni in materia di vincolo idrogeologico, che quindi continueranno ad essere emanate dal Comitato Tecnico Forestale ovvero dal Servizio Foreste e fauna, sulla base delle competenze assegnate dalla legge. Sono state modificate ed integrate le tipologie di intervento per le quali si applica la procedura semplificata di autorizzazione alla trasformazione di coltura di superfici boscate.

IL RIPRISTINO DI PRATI E PASCOLI

È stata infatti introdotta la tipologia del ripristino di più aree prative e pascolive su iniziativa delle Comunità, che viene assimilata ai ripristini di prati e pascoli già previsti dalla Legge Provinciale 11/2007; in tal caso la procedura semplificata si applica indipendentemente dalla superficie complessiva coinvolta.

Con l'occasione, è stata estesa a 5.000 metri quadrati la superficie al di sotto della quale si applica la procedura semplificata nel caso di interventi di ripristino di aree prative, proposti da soggetti diversi dalle Comunità.

Per queste tipologie la semplificazione consiste da un lato nella durata contenuta del procedimento amministrativo, che non può superare i 60 giorni dalla presentazione dell'istanza, dall'altro nella ridotta documentazione da allegare alla domanda (a proposito della quale si dovrà a breve pronunciare la Giunta Provinciale con propria deliberazione).

IL SILENZIO ASSENSO

La novità più rilevante è costituita dall'introduzione dell'istituto del silenzio assenso nel caso di bonifiche agrarie ed opere di infrastrutturazione che interessino una superficie boscata inferiore a 2.500 m², non ricadano in area con penalità elevate della carta di sintesi della pericolosità e comportino movimenti di terra in scavo o riporto inferiori a un metro.

Per tali interventi la durata massima del procedimento amministrativo è stata fissata in soli 45 giorni scaduti i quali, in assenza dell'emanazione del provvedimento decisivo da parte del Servizio Foreste e fauna, i lavori saranno da ritenersi automaticamente autorizzati ai fini del vincolo idrogeologico (silenzio assenso). Anche per questa categoria verrà richiesta la presentazione di documentazione semplificata.

Preme evidenziare come le recenti modifiche apportate anche alla legge urbanistica provinciale abbiano stabilito che, per gli interventi soggetti a procedura semplificata di autorizzazione alla trasformazione di coltura, non è dovuta l'emanazione di alcun titolo urbanistico (concessione edilizia, DIA ecc.), mentre per il momento resta in vigore l'autorizzazione paesaggistica all'interno delle aree di tutela ambientale. Peraltro, con molta probabilità anche tale obbligo verrà rimosso.

Ulteriori modifiche regolamentari hanno riguardato le procedure legate ai tagli di utilizzazione contenute nel D.P.P. n.8 del 2011, con le modifiche di quegli articoli che prevedevano l'esclusione dall'obbligo di impiego del martello forestale. Ciò infatti introduceva un grave elemento di incertezza nel rapporto tra proprietari ed acquirenti dei lotti di legname, dando adito a possibili contenziosi. Con la reintroduzione dell'obbligo del martello si riduce il rischio di impropria individuazione delle piante da tagliare per cause sopravvenute su lotti autorizzati o per tagli forzosi.

Per finire è stato revisionato l'articolo del DPP 26 agosto 2008, n.35-142/Leg che regola la gestione delle proprietà con obbligo di pianificazione nel periodo di assenza del piano revisionato. Nella sua nuova versione il regolamento prevede che, tenuto conto dell'assetto culturale della proprietà, sia possibile assegnare una ripresa dei nove decimi della ripresa del piano scaduto per un periodo massimo di cinque anni. ■

TARATURA DELLE MACCHINE IRRORATRICI UTILIZZATE IN VITICOLTURA

di: Renato Martinelli
Servizio agricoltura della PAT

Marino Gobber e Daniel Bondesan
Fondazione E. Mach

Luca Pedron e Massimo Frioli
(Ferrari F.Ili Lunelli S.p.a.) –
Consorzio Tutela Vini del Trentino

Nel 2013 in provincia di Trento è stato istituito il servizio per il controllo funzionale e la regolazione (taratura) delle macchine irroratrici utilizzate per la distribuzione dei prodotti fitosanitari (cfr. n. 2 del 2013). La Direttiva 2009/128/CE prevede infatti che tutte le attrezzature per uso professionale siano sottoposte a verifica almeno una volta entro il 26 novembre 2016, poi ad intervalli periodici di 5 anni fino al 2020 e di 3 anni successivamente.

L'operazione deve essere eseguita da personale abilitato presso Centri prova appositamente autorizzati e si compone di due parti:

- il controllo funzionale, cioè la verifica dell'integrità delle parti meccaniche (ed elettroniche nei modelli più evoluti apparsi sul mercato) ed il loro corretto funzionamento;
- la regolazione o taratura in funzione delle caratteristiche della coltura sulla quale viene impiegata.

La regolazione assume particolare importanza in quanto consente:

- la distribuzione di un'adeguata quantità di fitofarmaco su tutta la massa della vegetazione garantendo l'efficacia del trattamento;
- il rispetto dei quantitativi massimi di prodotto utilizzabili, tenuto conto che, sempre con maggiore frequenza, i

dosaggi in etichetta vengono espressi in relazione alla superficie trattata (kg per ettaro) anziché riferiti alla concentrazione della miscela (grammi per ettolitro);

- la riduzione dell'effetto deriva, cioè lo spostamento del fitofarmaco nell'atmosfera, dall'area trattata verso qualsivoglia sito non bersaglio, nel momento in cui viene operata la distribuzione (ISO 22866).

Per una regolazione ottimale è quindi necessario conoscere le caratteristiche della coltura da trattare con riferimento a:

- specie
- sesto d'impianto
- forma di allevamento
- altezza e forma delle piante

e prestabilire il quantitativo di miscela per ettaro da distribuire.

Considerando le particolarità che caratterizzano la viticoltura in provincia di Trento - pensiamo ad esempio alla presenza di forme di allevamento molto diverse fra loro come la pergola trentina e guyot - la taratura può risultare particolarmente impegnativa. Per semplicità molti viticoltori, impiegano gli stessi parametri (velocità, n° di ugelli, portata d'aria) per trattare appezzamenti strutturalmente diversi e ciò può portare di sovente all'insorgenza di problemi di diversa natura quali la scarsa efficacia dei trattamenti, la deriva della miscela fitosanitaria e l'accumulo di residui sulle uve.

Nel 2012 il Consorzio Tutela Vini del Trentino, da anni impegnato nella promozione di una viticoltura salubre e sostenibile, ha istituito una gruppo di lavoro specifico composto da tecnici della Fondazione Mach di San Michele all'Adige e delle Cantine con l'obiettivo di facilitare i viticoltori trentini nell'assolvere agli obblighi previsti dalla direttiva e di fornire loro strumenti e informazioni utili per ottimizzare la difesa delle colture, riducendo nel contempo le problematiche legate alla deriva della miscela fitosanitaria.

Per fare ciò si è inizialmente proceduto ad identificare e uniformare i principali parametri da adottare per il trattamento in vigneto considerando le diverse forme di allevamento presenti in provincia. Secondariamente è stato sviluppato un software a supporto di tecnici e taratori per la regolazione delle macchine sottoposte a ispezione ufficiale. Tale software, in parte accessibile direttamente dai viticoltori, consente di ottenere una



regolazione personalizzata per ogni azienda in funzione delle diverse colture e forme di allevamento e fornisce dei suggerimenti utili per il contenimento della deriva (impiego di ugelli anti deriva, regolazione della quantità d'aria prodotta). Il punto di partenza è costituito dalla raccolta ed inserimento dei

dati riferiti ai parametri di esecuzione dei trattamenti prima della regolazione

Di fondamentale importanza è l'interazione tra tecnico (Fondazione Mach, Cantine) e viticoltore prima dell'ispezione ufficiale, in quanto tale procedura consente di snellire l'inserimento dei dati aziendali nel programma, di trovare le soluzioni tecnicamente corrette per la taratura della macchina irroratrice e di fornire all'utilizzatore finale indicazioni utili per l'esecuzione del trattamento.

I tempi per la revisione delle macchine irroratrici sono molto ristretti e il numero di macchine che necessita del controllo è elevato. In queste condizioni è fondamentale organizzare già per questa primavera il controllo di almeno il 30% delle irroratrici. Di questo compito si dovranno far carico le cantine raccogliendo i dati delle macchine da revisionare, individuando la ditta per la revisione, organizzandone la logistica e calendarizzando gli appuntamenti dei soci. Oltre a questi impegni si dovranno organizzare per i viticoltori incontri di formazione e un colloquio personalizzato tra il viticoltore e il tecnico al fine di individuare anche tramite l'impiego del software del Consorzio vini la migliore taratura per la singola azienda. ■



A
COME
AMBIENTELa "GREEN WAY"
DEL PRIMIERO

Se è vero che l'autogoverno del territorio inizia dall'autonomia energetica possiamo considerare il Primiero il vero apripista del nuovo Trentino.

La sfida dell'indipendenza energetica si è sviluppata attraverso un percorso di ripensamento e rivalutazione delle vere risorse del territorio e della necessità di affrontare da un punto di forza l'attuale momento di crisi, che significa difficoltà non solo sul piano occupazionale ma anche ambientale e, appunto, energetico.

Su un territorio di 413 chilometri quadrati, le pregiate foreste primierotte rappresentano oltre il 58% della superficie. Si tratta di un immenso "cuore verde" che produce ogni anno, per la sola componente di proprietà pubblica, quasi 50.000 metri cubi di legname, di cui quasi il 90% costituito da materiale da opera e quindi di pregio.



Caricamento del cippato in bosco destinato alla centrale di teleriscaldamento

Gli scarti di queste lavorazioni, unitamente a quelle delle segherie e delle altre realtà produttive legate alla prima lavorazione, possono rappresentare, sotto forma di cippato, un combustibile ideale per un sistema energetico rinnovabile.

Sulla base di queste considerazioni l'ACSM SpA, l'Azienda Consorziale Servizi Municipalizzati, che da diverse generazioni gestisce il consistente patrimonio idroelettrico del Primiero, ha lanciato un programma di sviluppo orientato all'utilizzo della biomassa legnosa per il riscaldamento domestico.

In questo distretto sono oggi operanti due realtà di teleriscaldamento alimentate con gli scarti delle foreste: l'impianto di San Martino di Castrozza che ha distribuito nell'ultimo anno 22,8 milioni di chilowattora di energia termica e 7.952 kWh di energia elettrica e il nuovo impianto di Transacqua che oggi soddisfa le richieste di 1.100 utenze (altre 100 sono prossime all'allacciamento entro il 2014) ma che si prefigge l'ambizioso obiettivo di servire tutta la valle.

Nel corso dell'ultimo anno, presso tale

impianto, sono stati prodotti e distribuiti 15,4 milioni di chilowattora di energia termica e 4,6 di energia elettrica arrivando a servire buona parte dei comuni di Transacqua, Fiera di Primiero, Tonadico, Siror e parte del comune di Mezzano.

«Il progetto – spiega il presidente di ACSM Paolo Secco – procederà speditamente nell'anno in corso con il completamento della rete a Siror, la realizzazione degli altri allacciamenti a Mezzano (fine lavori prevista nel 2015) e di Imer (fine lavori nel corso del 2015-2016)».

Il progetto di teleriscaldamento è dunque coinciso con un percorso di rivalutazione delle risorse forestali del territorio e dell'importanza di gestire una filiera che può diventare anche un'interessante risorsa energetica. Negli ultimi anni sono così entrate nella partita alcune aziende del Primiero che conferiscono ad ACSM gli scarti delle lavorazioni provenienti direttamente dalla foresta o dalle segherie.

In questa operazione di recupero della biomassa forestale sono coinvolte aziende di boscaioli, segherie tradizionali e laboratori impegnati nella lavorazione del



legname per la produzione di semilavorati come le recinzioni, piccoli manufatti in legno massiccio, parchi gioco e altro.

Fra le buone pratiche relative a questo ritorno di interesse per la risorsa forestale va annoverata, ad esempio, quella dell'azienda B&B Legno di Imer la quale ha assicurato alle ditte locali produttrici di legname e agli stessi privati un servizio di raccolta degli scarti del bosco su un piazzale di stoccaggio dove periodicamente una cippatrice in affitto trasforma le ramaglie in pregiato carburante per gli impianti di Transacqua e San Martino di Castrozza.

Le previsioni per l'anno in corso indicano un consumo di 40.000 metri cubi di cippato per l'impianto di San Martino di Castrozza e 60.000 metri cubi per quello di Transacqua. Secondo le stime il 67% di questo materiale proverrà dal territorio di Primiero, mentre il 33% sarà recuperato, come previsto dalla regolamentazione vigente, entro un raggio di 70 chilometri. Questo quantitativo residuo verrà dunque reperito nella vicina val di Fiemme e da altre aziende che hanno sede in Valsugana e nel feltrino.

È chiaro, specifica l'ACSM, che una certa quantità di prodotto di alcune segherie e laboratori di falegnameria può contenere una percentuale di scarti ricavati dalla lavorazione di legname proveniente da fuori Primiero. Si tratta però, obiettivamente, di materiale di scarto comunque presente sul territorio che dovrebbe essere in ogni caso smaltito. Questo non offusca quindi minimamente la credibilità e la forza di un progetto che punta sempre più all'utilizzo sostenibile degli scarti prodotti localmente.

Il progetto si "chiude" dal punto di vista del bilancio energetico grazie ad un sistema di abbattimento della quasi totalità delle polveri sottili e delle ceneri garantito da speciali elettrofiltri e da un sistema a centrifuga dei fumi.



Il Primiero, territorio ad autonomia energetica

Il percorso verso l'autonomia energetica è diventato nel frattempo un progetto culturale dentro il quale si prefigura un vero e proprio "nuovo modello di sviluppo" per il Primiero. «Nasce da queste prerogative – sottolinea il presidente Secco – Green Way Primiero, ovvero un contenitore progettuale nel quale far confluire un insieme di azioni e progetti condotti e promossi da tutti i principali attori locali con l'obiettivo comune di creare promozione dell'immagine, innovazione e sviluppo in chiave sostenibile ed ambientale».

Oltre all'ACSM i partner fondatori sono l'Azienda per il turismo, i comuni del Primiero, il Parco naturale di Paneveggio Pale di San Martino, la Comunità di valle e la Cassa rurale Valli di Primiero e Vanoi. Grazie al consistente patrimonio idroelettrico, valutato in termini produttivi in oltre dieci volte il consumo annuo locale, è maturata l'idea di valorizzare la mobilità elettrica ad impatto zero. Il risultato è stato l'acquisto, da parte della Spa, di 17 auto a batteria elettrica rifornite grazie alla predisposizione in specifiche aree diffuse capillarmente sul territorio, di oltre una quindicina di colonnine per l'alimentazione elettrica delle batterie di questi mezzi alternativi.

Grazie ad un'azione promozionale mirata, tramite specifiche card che incentivano l'utilizzo dei mezzi elettrici (significativa a riguardo anche la possibilità di accedere a mutui agevolati per l'acquisto di auto elettriche e la ricarica gratuita del mezzo presso le centraline), è stato stimato (l'anno di riferimento è il 2012) un risparmio per l'intera flotta di oltre 12.000 litri di benzina e una mancata emissione di 23,1 tonnellate di anidride carbonica.

Green Way prevede anche l'incentivazione delle biciclette a pedalata assistita e più in generale la possibilità di accedere ad un marchio territoriale indicativo dell'appartenenza delle singole realtà imprenditoriali ad un sistema di offerta sostenibile ed in linea con i nuovi parametri ecologici legati all'economia rinnovabile. ■

ACSM SpA

Via Guadagnini, 31

38054 Fiera di Primiero

T. 0439-763400

acsm@acsmprimiero.com

www.acsmprimiero.com



A
COME
ALIMENTAZIONE

IL GUSTO del TERRITORIO e dell'educazione

Pensare globalmente e consumare localmente.

È quanto si sta facendo nelle mense scolastiche della Vallagarina cercando di creare, ad un tempo, una grande alleanza con i produttori locali e un grande progetto educativo in collaborazione con le famiglie.

Pensare globalmente e consumare localmente. È quanto si sta facendo nelle mense scolastiche della Vallagarina. Grazie a un'iniziativa portata avanti con convinzione dalla Comunità di Valle, le mense degli istituti comprensivi (medie ed elementari), possono contare su menu in gran parte biologici (53%), o comunque a produzioni locali.

«Il nostro lavoro – afferma Igea Boni, responsabile dell'Ufficio istruzione della Comunità della Vallagarina – si concentra sulla qualità organolettica, la sicurezza igienico sanitaria e l'educazione ambientale».

Si lavorano solo cibi freschi e cotti in giornata; il menù è unico, fatta eccezione per i bambini e gli allievi che presentano particolari intolleranze oppure, come nel caso di religioni diverse, stili alimentari altrettanto diversi. Si evitano, gli alimenti fritti, privilegiano piatti panati e cotti al forno. Si presta molta attenzione alle verdure fresche, con le quali si inizia il

pasto, e a quelle prodotte al vapore. La carne viene consumata con parsimonia ricorrendo in alternativa a legumi e cereali, oltre che al pesce, anche due volte la settimana. Si utilizza esclusivamente olio extravergine d'oliva nazionale biologico, mentre il pane viene servito in tavola solo all'inizio del secondo piatto in modo da evitare un inutile consumo di carboidrati.

L'acqua è rigorosamente quella di rubinetto che viene servita in bicchieri infrangibili ottenuti da fibre naturali così come tutte le altre stoviglie al fine di evitare inutili pericoli per i bambini ricorrendo al vetro o altri materiali.

La frutta viene consumata lontana dai pasti, tanto che viene distribuita nel momento della ricreazione, al mattino, e per questa si utilizzano innanzitutto le mele del Trentino o altra frutta di stagione, preferibilmente biologica e comunque di prossimità. Un'unica eccezione riguarda le banane, che sono proposte una volta alla settimana e almeno una volta al mese e che provengono dal commercio equo e solidale.

«Attraverso questo servizio – sottolinea il dirigente scolastico dell'Istituto comprensivo di Mori (che copre anche Ronzo Chienis) Paolo Chincari – si è puntato anche alla promozione di un grande progetto culturale che prevede il coinvolgimento degli alunni, degli insegnanti e delle famiglie». Rappresentanti del corpo docente e dei genitori vengono coinvolti

periodicamente nella Commissione mensa dove si affrontano i vari aspetti dell'educazione alimentare dei giovani mentre, per gli insegnanti delle elementari, sono previste lezioni ed aggiornamenti sulla scienza alimentare.

Il dato più eclatante e, se vogliamo, paradossale, riguarda invece il superamento della domanda di prodotti biologici e di prossimità rispetto all'offerta che il mondo contadino trentino è in grado di mettere disposizione di questo particolarissimo mercato. Come ci conferma Giorgio Martinelli, responsabile commerciale della Risto3, la grande cooperativa di lavoro trentina, che gestisce questo servizio, la soglia del 53% dei prodotti biologici non viene al momento superata semplicemente per la mancanza di prodotto. «I capitolati di appalto – sottolinea Martinelli – prevedono una logica precedente per le produzioni biologiche locali, come nel caso di quelle della Val di Gresta. Il problema è che le stesse, verso la primavera, si esauriscono e noi dobbiamo rivolgerci al mercato nazionale o ad altre categorie di prodotto convenzionale».

«La questione deve effettivamente farci riflettere – sostiene in proposito l'assessore all'agricoltura della Vallagarina Marcello Benedetti – in quanto ci sarebbero ampi margini per aumentare le produzioni biologiche, come stiamo cercando di fare con la costituzione del distretto bio in Val di Gresta aperto ai territori limitrofi e per consolidare al meglio gli strumenti intercooperativi». ■



**Ufficio istruzione
Comunità della Vallagarina**

Via Tommaseo, 538068 Rovereto
Tel. 0464-484245

ufficio.istruzione@comunitadellavallagarina.tn.it

La Riscoperta del POLLO LOCALE



Nel tempo della rivalutazione dei nostri usi e costumi una riflessione non marginale riguarda gli allevamenti di bassa corte, in particolare quello del pollo.

Carni bianche ricche di proteine nobili, ma ricche anche di aminoacidi ramificati per aumentare il metabolismo e facilitare lo smaltimento delle tossine. Carni leggere, ricche di ferro, gustose e digeribili.

Ma si fa presto a dire pollo. Il mercato è invaso da produzioni “globalizzate”, spesso di incerta provenienza ed in ogni caso frutto di metodi di allevamento che in poche settimane trasformano un pulcino in un adulto gonfio di antibiotici. Nasce da qui la volontà di un gruppo di allevatori di rivalutare gli allevamenti naturali puntando a quello che, secondo un progetto culturale condiviso, si è iniziato a chiamare “pollo trentino”.

Stefania Gaiotto nel suo Maso al Sole di Torchio, piccola frazione di Civezzano in Valsugana, ha realizzato il sogno di un pollaio biologico impegnato nella valorizzazione della cosiddetta duplice attitudine delle galline di montagna: le uova e la carne. Accanto ad un piccolo vigneto, Stefania ha realizzato un grande spazio recintato, dove polli e galline possono usufruire di circa 5.000 metri quadrati di terreno libero, ed alcune simpatiche strutture per la covata ed il ricovero notturno. Qui si allevano oltre 250 galline ovaiole e, quando pronti, alcune centinaia di pulcini che, dopo ben sei mesi di dieta con granaglie e alimenti biologici in gran

parte autoprodotti diventeranno dei polli pronti per la commercializzazione.

Per questo aspetto Stefania si è attrezzata tra -

mite i Gas, i Gruppi di acquisto solidale. Attualmente ne rifornisce sei, ma le potenzialità per aumentare il giro d'affari ci sono tutte visto che la struttura può ospitare fino a circa un migliaio di pennuti. Al Maso al Sole è inoltre possibile acquistare direttamente uova, carni e animali vivi, mentre un'altra, interessante, finestra commerciale è rappresentata dalla vendita di questi prodotti in diversi ristoranti della zona. Fiorenzo Varesco dell'Osteria Storica Morelli di Canezza, ad esempio, è un convinto sostenitore di queste carni, tanto da recuperare l'antica ricetta del pollo ruspante alla trentina al vino bianco e funghi trifolati.

Stefania Gaiotto sta terminando il corso per diventare imprenditrice agricola, passando dall'albo dei part time a quello dei contadini a tempo pieno. L'azienda si potrà così consolidare sia sul versante dell'allevamento, sia su quello della produzione frutticola con nuove coltivazioni melicole e di piccoli frutti. Un'altra attività che troverà un sicuro incremento è poi quella della fattoria didattica.

La passione di Stefania per l'allevamento di questi animali da bassa corte è anche la conseguenza di un corso di formazione promosso nel 2007 dalla Confagricoltori per rilanciare l'interesse sul cosiddetto “pollo trentino”. Lungi dall'aver individuato un ecotipo di razza, questo percorso formativo ha portato diversi appassionati a ricercare le condizioni per l'individuazione, l'allevamento in purezza e la valorizzazione di particolari soggetti morfologicamente simili a quelli che un tempo venivano indicati come una variante montana della razza Italiana locale comune.

Il corso ha stimolato anche la costituzione dell'Associazione Pollo Trentino, che si pone l'obiettivo del rilancio e della promozione dell'avicoltura di bassa corte, legata al territorio e all'alimentazione naturale.

Il pollo trentino era considerato una razza autoctona selezionata e

caratterizzata fin negli anni venti del secolo scorso nell'ambito del progetto di autarchia economica voluto dal Fascismo. Per valorizzare le autoproduzioni nazionali si era percorsa la strada di un vero e proprio Pollaio provinciale presso l'Istituto agrario di San Michele all'Adige, che aveva rilanciato questa razza.

Il progetto di recupero è partito dall'acquisto di pochi pulcini di razza Italiener (salvata dall'estinzione da alcuni appassionati tedeschi partendo dalla classica gallina dorata italiana) presso un allevamento di Rovigo. «Questo lavoro di recupero – spiega Mauro Calliari, presidente dell'associazione – potrebbe portare, accanto alla ricerca su altri soggetti originari della tradizione avicola provinciale ancora esistenti presso alcuni appassionati, all'individuazione di un ecotipo trentino». ■

Stefania Gaiotto
Maso al Sole

Località Torchio
38045 Civezzano
T. 340-2301441

stefania.gaia@
hotmail.it

facebook:
Maso al Sole



NOTIZIE FEM

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



Antichi vitigni

Nei vigneti trentini tornano due vecchie varietà di vite coltivate un tempo principalmente in Valsugana e in Vallagarina. Si tratta della Biancaccia e della Rossetta di Montagna, "salvati" dai ricercatori della Fondazione Edmund Mach che hanno provveduto al recupero delle varietà e all'iscrizione nel Registro nazionale delle varietà di vite idonee

alla produzione di vino. Ammontano così a nove gli antichi vitigni recuperati da San Michele, custoditi nella collezione delle 24 varietà storiche del Trentino che si trova a Vigalzano e a disposizione di viticoltori e vivaisti.

Negli ultimi dieci anni il Centro Ricerca e Innovazione ha recuperato Casetta (2002), Gropello di Revò (2002), Lagarino (2007) Verdealba (2007), Maor (2009), Paolina (2009), "Saint Laurent" (2011), e le ultime "rinate" Biancaccia e Rossetta di Montagna (2013) a completamento del progetto di recupero del germoplasma presente nei vigneti trentini nei secoli scorsi. La collezione di Vigalzano però annovera altre varietà storiche che negli anni sono state iscritte nel registro a cominciare da Marzemino, Teroldego e Nosiola per arrivare a Enantio, Veltliner e Schiava.

FEM a "Prodotto Italia" e "Geo"

La Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, il MUSE Museo delle Scienze e l'Università di Trento sono stati protagonisti della puntata di "Prodotto Italia" dedicata all'industria della cultura trentina, in onda il 15 febbraio scorso su RaiTre, a diffusione nazionale.

La rubrica economica delle regioni, condotta Giancarlo Zanella e Giorgio Tonelli, racconta le tante eccellenze del nostro paese e va in onda da Milano e Bologna, a settimane alterne. Alla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige Giancarlo Zanella e la troupe di Prodotto Italia ha intervistato il direttore generale, Mauro Fezzi, evidenziando le attività di eccellenza svolte dall'ente sotto il profilo della formazione, della ricerca e del trasferimento tecnologico, in particolare con riferimento alla sostenibilità in agricoltura.



Focus, inoltre, sul laboratorio sensoriale, con riflettori puntati su Flavia Gasperi e sul suo gruppo di ricerca. La Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige è stata ospite anche di Geo, la trasmissione cardine del pomeriggio di Rai3, condotta in diretta da Sveva Sagromola ed Emanuele Biggi. Fernando Lunelli, responsabile dell'Unità acquacoltura e idrobiologia del Centro Trasferimento Tecnologico, è stato intervistato negli studi televisivi romani di via Teulada, nell'ambito dello spazio cronache, sul tema della qualità e del benessere dei pesci di allevamento.



Giornata tecnica a Cles

L'appuntamento si è confermato uno tra i più attesi e partecipati dal mondo frutticolo trentino. La giornata tecnica "La frutticoltura delle Valli del Noce" organizzata il 19 febbraio scorso a Cles dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, giunta alla 17esima edizione, ha registrato un boom di partecipanti con oltre 500 frutticoltori presenti.

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 recentemente in vigore.

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.

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

foto Servizio audiovisivo commissione Europea

“Mangiare bene per stare bene”

La Commissione europea ha pubblicato una proposta che intende riunire in un unico programma le iniziative “Frutta nelle scuole”, attivo dal 1977, e “Latte nelle scuole”, istituito nel 2009.

A fronte del calo dei consumi di questi prodotti tra i bambini, l'obiettivo è affrontare con maggiore decisione il problema della cattiva alimentazione, rafforzare la dimensione educativa dei programmi e contribuire alla lotta contro l'obesità.

All'insegna dello slogan “Mangiare bene per stare bene” e creando un filo diretto tra aziende agricole e scuole, il programma enfatizzerà le misure educative volte a sensibilizzare i bambini sull'importanza di abitudini alimentari corrette, sulla gamma di prodotti agricoli disponibili e su aspetti riguardanti la sostenibilità, l'ambiente e i rifiuti alimentari.

Oggi sono quasi 30 milioni i bambini che ogni anno beneficiano delle due iniziative. Il nuovo programma, una volta approvato, avrà una dotazione di 230 milioni di euro per anno scolastico, 150 destinati agli ortofrutticoli e 80 milioni al latte.

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

Portale UE per gastronomi

Il vicepresidente della Commissione europea, Antonio Tajani ha recentemente lanciato una novità per i buongustai di tutta l'Unione europea: il nuovo portale turistico-gastronomico europeo. D'ora in poi tutti gli appuntamenti, le fiere, le sagre e le riunioni culinarie saranno rese note e pubblicizzate al pubblico dei viaggiatori europei, tramite il sito web dedicato Turismo e cucina, da sempre legati a doppio filo, trarranno entrambi grandi benefici economici dalla nuova rete disegnata dalla Commissione. Oltre alle nuove opportunità offerte sia all'industria turistica che alimentare, i consumatori potranno sperimentare le particolarità di eventi genuini collegando tra loro le identità e le tradizioni dei differenti Paesi europei.

Grazie alla collaborazione tra la Commissione europea e la commissione europea per il turismo - l'organizzazione che rappresenta i diversi uffici del turismo nazionali - i turisti avranno a disposizione un nuovo e utile strumento per pianificare i propri viaggi. È questa una grande occasione per gli enti locali di far conoscere il valore e il potenziale di luoghi poco noti al turismo di massa.

D'altro canto, gli agenti di viaggio e gli enti locali potranno dare maggiore visibilità agli appuntamenti gastronomici pubblicizzandoli sul portale: informazioni sulla qualità dei prodotti alimentari e le loro proprietà nutrizionali completeranno e valorizzeranno il mosaico della cultura e delle tradizioni culinarie europee.

Al momento sul nuovo network sono stati caricati circa 200 eventi, numero destinato ad aumentare con l'attiva partecipazione di tutte le parti interessate allo sviluppo del progetto. Fondamentale è il contributo degli uffici turistici regionali e nazionali sia alla realizzazione che, soprattutto, alla promozione del portale attraverso la segnalazione dei percorsi turistici-gastronomici. www.tastingeurope.com.



Antonio Tajani

Clima ed energia, obiettivi per il 2030

Riduzione delle emissioni di gas a effetto serra (GHG) del 40% rispetto al 1990, un obiettivo vincolante a livello UE per portare la quota delle energie rinnovabili al 27%, politiche più ambiziose in materia di efficienza energetica, un nuovo sistema di governance e una serie di nuovi indicatori per assicurare un sistema energetico competitivo e sicuro: sono questi i pilastri del nuovo quadro UE in materia di clima ed energia per il 2030, presentato a fine gennaio dalla Commissione europea. Sostenuto da un'analisi dettagliata dei

costi e dei prezzi dell'energia, il quadro 2030 si propone come stimolo costante per progredire verso un'economia a basse emissioni di carbonio e un sistema energetico competitivo e sicuro, da cui deriveranno prezzi accessibili per tutti i consumatori, maggiore sicurezza delle forniture energetiche, minore dipendenza dalle importazioni di energia e nuove opportunità per la crescita e l'occupazione, se si considerano i potenziali impatti sui prezzi a lungo termine.

http://ec.europa.eu/energy/2030_en.htm



NOTIZIE IN BREVE

a cura di: Sergio Ferrari



“Donne in Campo”

Donne in Campo, associazione della Confederazione Italiana Agricoltori, verrà guidata anche per i prossimi quattro anni dalla presidente Mara Baldo e dalle due vice presidenti Chiara March e Nadia Mittestainer. Un gruppo quello di Donne in Campo che continua a crescere: agricoltrici, imprenditrici agricole, donne che vivono in ambito rurale, ma anche soltanto donne che "amano" l'agricoltura e tutto quanto ad essa è collegato. L'associazione ha fra i suoi obiettivi quello di sostenere l'imprenditorialità e il lavoro delle donne in agricoltura, valorizzando produzioni di qualità e tipicità, nel rispetto del territorio e degli equilibri ambientali.



La comunità del Garda all'Expo

La Comunità interregionale del Garda cui aderiscono i comuni rivieraschi del Lago di Garda delle province di Trento, Verona e Brescia, si sta organizzando per partecipare all'Expo 2015 che si svolgerà a Milano dal 1° maggio al 31 ottobre 2015. Sono in corso incontri e prese di contatto allo scopo di raccogliere adesioni, ma soprattutto una sufficiente copertura finanziaria. Pare esclusa la presenza espositiva e multimediale all'interno del Padiglione Italia, per la quale l'organizzazione chiede quote elevate. Sta prendendo invece corpo l'ipotesi di essere presenti all'interno di una cascina ristrutturata con una superficie di 3500 metri quadrati ad un costo assolutamente accessibile e per la durata di 6 mesi. Il Trentino potrebbe essere coinvolto con i prodotti tipici dei territori che circondano il Lago di Garda, sponda nord, ma con un perimetro esteso alla Valle del Sarca, Valle dei laghi, Val di Gresta e Giudicarie esteriori.

Asta legname di pregio

I 150 tronchi messi in vendita il 21 febbraio scorso alla terza asta del legname di pregio trentino organizzata dalla Camera di commercio e dal Servizio Foreste e fauna della Provincia sono stati tutti venduti, con rialzi che per le essenze più pregiate hanno raggiunto anche il 150 per cento della base d'asta. Il tronco che ha fatto registrare l'aumento maggiore è stato un abete rosso venduto a 300 Euro al mc rispetto ad un prezzo di partenza di 120 Euro al mc. Un rialzo del 20% è stato messo a segno dal più pregiato tronco di abete di risonanza, venduto a 600 Euro al mc rispetto ad una base d'asta di 500 Euro.

Agrofarmaci nei corsi d'acqua

Il settore analisi dell'Agenzia per la protezione dell'ambiente esegue da anni sistematiche analisi chimiche sui vari corpi d'acqua per quantificare e qualificare la presenza di residui di agrofarmaci. Il piano di monitoraggio è stabilito all'inizio di ogni anno dal settore informazione e monitoraggi della stessa Agenzia. I dati analitici a fine campagna vengono trasmessi all'Istituto superiore per la prevenzione e le ricerche ambientali e ai Comuni nei quali si trova il corso idrico monitorato. Spetta al settore informazione trasmettere ad altri soggetti pubblici i dati.



Imprese forestali elenco online

Dal 22 gennaio scorso è possibile consultare online sul portale www.legnotrentino.it l'Elenco provinciale delle imprese forestali, istituito dall'art. 61 della L.P. 23 maggio 2007, n. 11. In base a tale norma le attività di abbattimento, esbosco e trasporto del legno nell'ambito di zone boschive appartenenti ad enti pubblici (Comuni, ASUC e aree demaniali) – che in Trentino rappresentano il 76% della superficie forestale – possono

essere svolte solo dalle imprese iscritte al suddetto elenco. La domanda di iscrizione – da perfezionare mediante i moduli reperibili nella sezione “Imprese forestali” del portale – va inoltrata a: Camera di Commercio I.A.A. di Trento – Ufficio Agricoltura Ambiente, via Dordi, 24 – 38122 Trento.

CTB, finanziati due progetti

Il Consorzio trentino di bonifica realizzerà nel corso del 2014 la costruzione di una nuova idrovora in zona Vicinia della Piana Rotaliana ed il secondo lotto del progetto di elettrificazione dell'idrovora di Acquaviva.

Il costo preventivato è di 484 mila euro per l'idrovora e di 320 mila euro per l'impianto elettrico. Entrambi saranno finanziati dalla Provincia di Trento tramite il Servizio agricoltura.



Patentino antiparassitari: rinnovo come nel 2013

L'Ufficio Fitosanitario provinciale ha predisposto la proroga a tutto il 2014 del programma e della procedura seguiti finora per il rinnovo del patentino di acquisto di antiparassitari tossici. La decisione è stata presa in considerazione del ritardo che subirà l'entrata in vigore del Piano di azione nazionale che recepisce il regolamento 128/2009 sull'utilizzo corretto dei fitofarmaci. Il Piano, ancora in fase di convalida, prevede l'obbligo di formazione adeguata non solo per gli utilizzatori di fitofarmaci, ma anche per i consulenti ed i rivenditori.

Mele da integrata

Il ritardo nell'entrata in vigore del Piano di azione nazionale che recepisce il regolamento 128/2009 dell'Unione Europea sul corretto utilizzo dei fitofarmaci non impedirà l'applicazione da parte dei produttori di mele del Trentino del disciplinare di produzione integrata per il quale è previsto un contributo finanziato tramite l'OCM frutta. L'incentivo deve essere previsto nel piano di attività annuale e triennale presentato dalla OP di appartenenza. Il 1° gennaio 2014 è entrata in vigore per tutti i tipi di coltivazione la possibilità di scegliere fra un disciplinare di produzione integrata obbligatorio e un disciplinare di tipo avanzato. Gli agricoltori trentini che operano in settori diversi dalle mele seguono già un disciplinare di produzione integrata di tipo superiore, anche se il Piano di azione nazionale, da non confondersi con il piano di azione delle Op, non prevede contributi di sostegno.

Documento di valutazione dei rischi

Molti titolari di azienda agricola in Trentino hanno acquisito il titolo di responsabile del servizio protezione e prevenzione frequentando i corsi impartiti dai tecnici dell'Unità qualità e sicurezza delle filiere agroalimentari e certificazioni della FEM di S. Michele. Si indica con la sigla DVR il documento di valutazione dei rischi in azienda agricola nel quale il responsabile della sicurezza è obbligato a descrivere nel dettaglio tutte le ipotesi di incidente con relative misure di prevenzione. All'inizio di ogni anno il titolare deve segnare nel registro eventuali nuovi rischi conseguenti all'introduzione di macchine o attrezzature e a variazioni di incarico a personale dipendente.



Biogas da reflui di stalla

Nelle Giudicarie esteriori funzionano due impianti di biogas che utilizzano i reflui di stalla solidi e liquidi. Il gas metano prodotto con la fermentazione della biomassa è poi trasformato in energia elettrica e calore. Gli impianti appartengono a due aziende zootecniche gestite rispettivamente da Agostino Fustini di Sesto nel comune di Comano Terme e dai fratelli Berasi, proprietari di una grossa stalla situata nel comune di Bleggio. Il digestato che residua dalla fermentazione del materiale organico è usato come ammendante nei prati e nei campi coltivati.

Il faldone Global Gap

Nel faldone che contiene i documenti e le carte relative alla certificazione Global Gap e Tesko si trovano degli inventari che devono essere aggiornati ogni 3 mesi con l'indicazione del tipo e delle quantità di prodotti fitosanitari e concimi che l'agricoltore tiene in azienda. Le scadenze sono fissate al 1° febbraio, 1° maggio, 1° agosto e 1° novembre. Il mancato aggiornamento richiede ai tecnici della Fondazione Edmund Mach che sovrintendono al sistema della certificazione un lavoro suppletivo che si potrebbe evitare.

Paolo Calovi presidente CIA

Paolo Calovi è, del 24 febbraio scorso e con voto unanime della direzione, il nuovo presidente della Cia del Trentino. Quarantuno anni, di Mezzolombardo, Calovi è imprenditore agricolo professionale dal 1995 e succede a Flavio Pezzi, che ha guidato il sindacato agricolo per vent'anni. "Il voto unanime dei componenti della direzione sul mio nominativo è motivo di grande soddisfazione personale - afferma il neo segretario della CIA - ed è un segnale importante verso la società trentina. Intendo mettere nel mio agire la stessa trasparenza, lo stesso entusiasmo e il medesimo impegno che normalmente metto nella mie quotidiane attività agricole. La Cia del Trentino è cresciuta, ha acquisito autorevolezza e peso sia nel mondo agricolo che nelle sue relazioni con le organizzazioni imprenditoriali. È per questo che considero questa nomina come un onere e un onore.

Il ricambio generazionale in seno alla CIA è confermato anche dalla nascita dell'Associazione dei giovani imprenditori agricoli (AGIA), un gruppo con una età media di 25 anni alla cui guida è stato eletto Andrea Recchia.



Contributo per rinnovo vigneti

I viticoltori che intendono chiedere alla Provincia di Trento il contributo comunitario per il rinnovo di vigneti o la realizzazione di nuovi impianti, devono presentare domanda entro il 20 marzo 2014. Il contributo è di 15.000 € per ettaro, elevabile a 19.000€ se il vigneto è posto ad un'altitudine superiore a 550m o si trova in sito con pendenza superiore al 30%.

ENONEWS

a cura di: Sergio Ferrari



Gli "Amici del Trentodoc"

Una ventina di gestori di ristoranti e bar che operano nella città di Trento e in varie zone del Trentino a vocazione turistica stanno costituendo un'associazione denominata "Amici del Trentodoc". Il gruppo non è stato ancora formalizzato, ma gli impegni assunti sono chiari e condivisi: avere in offerta almeno 5 etichette di spumante classico Trentodoc ed impegnarsi a fare opera di informazione ai clienti sulla qualità del prodotto emblema della viticoltura trentina.

"Amico" di Trentodoc lo è diventato nel frattempo anche Wine Spectator, la rivista americana su cartaceo e on line dedicata al vino più famosa ed autorevole al mondo, le cui recensioni sono lette e tenute in considerazione da tutti i produttori e critici del settore. Nella home page del suo sito internet (Winespectator.com), è apparso infatti un video di ben sei minuti dedicato al nostro metodo classico. Portavoce del messaggio è la famiglia Lunelli proprietaria di Cantine Ferrari, azienda associata al marchio collettivo e all'Istituto Trento DOC che vanta tradizione secolare e riconoscimenti ricevuti dai massimi esperti di tutto il mondo. Intervistato dalla rivista (*nella foto*), il presidente del gruppo Matteo Lunelli ha presentato le peculiarità del territorio del Trentino ed ha spiegato il metodo classico, differenziandolo da altre tipologie di vini italiani, in primis il Prosecco.

Torna l'uva schiava nella valle dei Laghi

Alcuni viticoltori associati alla cantina Toblino di Sarca procederanno al rinnovo di vigneti a fine ciclo con barbatelle di Nosiola e di Schiava. Si tratta di piccole superfici, ma la scelta dei viticoltori rispecchia le direttive della cantina. La Nosiola è infatti l'uva simbolo e non può andare incontro a riduzioni di superficie, come invece succede in altre zone del Trentino. Per la Schiava il ritorno controcorrente è giustificato dal fatto che il vitigno è quasi del tutto scomparso anche in altre zone di fondovalle, per fare posto al Pinot grigio.

In casa il vino invecchia più rapidamente

Secondo una ricerca della Fondazione Edmund Mach, 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.

Via libera alla sottozona "Val di Cembra"

Il Consorzio Vini Trentini ha dato via libera a tre proposte di modifica dei disciplinari delle Igt Vigneti delle Dolomiti e Vallagarina e della Doc Trentino. La più innovativa riguarda l'istituzione di una sottozona di eccellenza da attribuire al vitigno Müller Thurgau e ad altri vitigni pregiati coltivati o ancora da introdurre in Val di Cembra. Va evidenziato che la sottozona è una qualifica superiore alla Denominazione di origine controllata.



Scarsa offerta di barbatelle per le varietà pregiate

Da anni in Trentino si denuncia un insufficiente raccordo tra vivaisti viticoli e viticoltori che intendono rinnovare vigneti o procedere a nuovi impianti. Succede così che la disponibilità di barbatelle di Chardonnay e di Pinot grigio superi abbondantemente la richiesta dei viticoltori, mentre questi hanno difficoltà a trovare cloni o combinazioni tra vitigno e portainnesto per varietà pregiate quali Traminer, Sauvignon bianco e Pinot nero.

"Pica" di Cavit si conclude nel 2014

PICA è l'acronimo di Piattaforma Integrata Cartografica Agriviticola. Si tratta di un progetto affidato da Cavit alla Fondazione Edmund Mach e alla Fondazione Bruno Kessler di Trento che si prefigge di valorizzare al massimo il potenziale qualitativo di ogni vigna coltivata nei territori delle 11 cantine sociali aderenti al consorzio. Il pedologo Giacomo Sartori concluderà l'inserimento on-line della carta dei suoli nel febbraio del 2014, mentre l'atlante geoclimatico affidato a Giovanni Battista Toller sarà pronto per il mese di aprile. Seguirà una intensa campagna d'informazione multimediale rivolta alle cantine sociali, ai tecnici viticoli e ai viticoltori.



Il cervo salvato dai soccorritori

Ci sono volute ore ma alla fine forestali e guardiacaccia, pale alla mano, ce l'hanno fatta a "liberare" dalle acque del rio Pizzano a Vermiglio un cervo che, sceso a valle in cerca di cibo, era rimasto bloccato nel greto del torrente. Incapace a trovare una via d'uscita tra i due alti muri di neve che ricoprivano le ripide sponde del corso d'acqua, l'animale ha trovato soccorso nella guardia forestale Erwin Moncher, il custode del Parco Luca Colato ed il guardiacaccia Stefano Delleva che hanno scavato per lui un sentiero nella neve sotto gli sguardi interessati di decine di spettatori. La fotografia, che ha fatto il giro tra gli internauti, è del custode forestale Gino Delpero. Bravi tutti!

Il lupo Slavo (e l'orso) alla tv bavarese

È una storia particolare quella del lupo Slavo, radiocolarato in Slovenia, dove il lupo è presente con più di 50 esemplari, e arrivato sui Monti Lessini nella zona confinante con la provincia di Verona nel 2012, dopo un formidabile spostamento di oltre 1000 km. Al punto che se ne è interessata l'emittente televisiva 'Bayerisches Fernsehen' con un ampio documentario mandato in onda lo scorso 16 febbraio.

Sui Monti Lessini il lupo Slavo si è unito con una femmina, proveniente dalla popolazione italiana delle Alpi occidentali e nell'estate 2013 è stata documentata la presenza di due cuccioli e dunque di un piccolo branco composto da quattro esemplari di lupo.

Accanto alla storia del lupo sloveno, la tv bavarese ha colto l'occasione per parlare diffusamente anche della presenza dell'orso in Trentino, illustrando tra l'altro le efficaci politiche di gestione messe in atto dall'amministrazione provinciale. Un documentario che ha interessato un vasto pubblico, positivo per il Trentino.

A questo link si può vedere il servizio della televisione tedesca:

<http://www.br.de/mediathek/video/sendungen/welt-der-tiere/welt-der-tiere-126.html>



ANIMALIA

PRODOTTI

Grana trentino Dop a Mela Verde

Il Consorzio Trentingrana ha sottoscritto con Mediaset un contratto per l'inserimento di una serie di telepromozioni dedicate al grana trentino Dop nella trasmissione televisiva Mela Verde, condotta da Edoardo Raspelli, in onda su Canale 5 la domenica a mezzogiorno. L'accordo è per 6 puntate nel primo semestre 2014.

Ogni messaggio dura 90 secondi e comprende, oltre al riferimento specifico al Trentingrana, una ricetta di cucina e un richiamo conoscitivo dedicato a uno dei 6 formaggi di eccellenza che completano, insieme al grana, l'offerta dei caseifici sociali del Trentino.



Mele in cella superano la prova salute

I tecnici dell'Unità Tecnologie per la frigoconservazione ed il post-raccolta della Fondazione Edmund Mach di S. Michele hanno eseguito un secondo controllo di laboratorio su campioni di mele prelevati presso le cooperative frutticole che si avvalgono di questo servizio. Il responsabile del gruppo, Livio Fadanelli, riferisce che lo stato di conservazione e la qualità delle mele sono risultati addirittura migliori della media degli anni precedenti. La pezzatura generalmente non elevata delle mele della stagione 2013 ha ridotto la possibilità di insorgenza di fisiopatie e determinato un livello di qualità superiore allo standard delle singole varietà.

Polenta di Storo nei supermercati

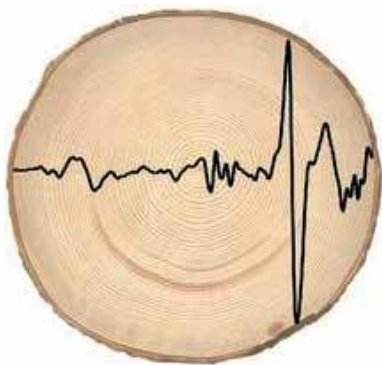
La cooperativa Agri '90 di Storo ha inserito un'interessante novità nel paniere di offerta del 2014. Si tratta della polenta pronta, cotta e affettata in confezione sottovuoto da 1 kg. fatta con la farina di mais Nostrano di Storo. Il nuovo prodotto è stato testato presso alcuni supermercati del nord Italia per verificare l'indice di gradimento che è stato molto elevato, nonostante il prezzo alto. Esso sarà stabilito in via definitiva tra 3-4 euro a confezione. È sicuramente superiore a quello dei prodotti concorrenti ai quali la polenta di Storo contrappone una qualità riconosciuta. La polenta pronta è preparata da una ditta artigianale esterna alla cooperativa.



Controlli di filiera sul latte crudo

I distributori di latte bovino crudo esposti al pubblico da parte di allevatori sono 30 in tutto il Trentino. La sezione trentina dell'Istituto zooprofilattico delle Venezie esegue analisi batteriologiche su campioni prelevati dai distributori due volte a stagione. Ma la prevenzione da malattie trasmissibili dall'animale all'uomo tramite il latte è garantita in precedenza dai controlli sanitari di stalla effettuati dai medici veterinari periferici dell'Azienda per i servizi sanitari della Provincia di Trento.

AGENDA



tradizionali. La Spettroscopia FT-NIR (Fourier Transform Near Infrared Spectroscopy) è una tecnica relativamente giovane, ma sempre più utilizzata in diversi ambiti di applicazione, tra cui anche l'industria del legno e della carta.

www.ivalsa.cnr.it

La spettroscopia NIR e la ricerca nel settore legno

Il 15 aprile presso la sede del Cnr-Ivalsa di San Michele all'Adige si terrà un workshop dedicato all'applicazione della spettroscopia NIR alla scienza e alla tecnologia del legno, con l'intento di presentare tale metodo come promettente alternativa alle tecniche analitiche

“Luci e ombre del legno” a Palazzo Roccabruna

al 14 marzo al 14 aprile Palazzo Roccabruna a Trento ospiterà l'ottava edizione della mostra itinerante “Luci e ombre del legno... una mostra che viaggia”. In mostra opere di quattro scultori: Ionel Alexandrescu, Gianluigi Zeni, Marco Martello, Antonio Ruben da Cudan, artisti che, pure diversi nelle origini e nella crescita, raccontano di un'arte antica che non si è mai perduta e che, nella tipicità delle vallate alpine, vive ancora con grande forza e vivacità, in un rapporto intenso e vissuto con il proprio territorio.

www.luciedombreddellegno.it



Uganda chiama: Concast Trentingrana risponde

Tutto iniziò tempo fa, quando una delegazione ugandese guidata da due dirigenti di una ong impegnata nel settore della trasformazione dei prodotti agricoli visitò il Trentino cooperativo con l'obiettivo di affinare conoscenza teorica e pratica nella trasformazione del latte in formaggio e in altri prodotti derivati. “Non possediamo nulla, aiutateci” era stata, in estrema sintesi, la richiesta espressa ai rappresentanti del Concast Trentingrana al Servizio Emigrazione e solidarietà internazionale della Provincia ed alla Federazione trentina della cooperazione. La risposta, concreta, non si è fatta attendere. “Abbiamo donato una macchina per il confezionamento del latte – spiega Fabrizio Gironimi, responsabile di produzione di Concast-Trentingrana. L'avevamo dismessa da poco ed abbiamo ritenuto opportuno donarla agli amici ugandesi. Un tecnico ugandese è giunto in Trentino per trascorrere una settimana formativa seguito da professionisti del settore”. “È una macchina versatile – aggiunge Gironimi – Può confezionare diversi tipi di liquidi alimentari: oltre al latte, acqua, panna, yogurt, passati di verdura e altro”. Assieme alla macchina (spedizione curata dall'organizzazione della Croce Rossa) saranno forniti i ricambi per i pezzi soggetti a maggiore usura.

Enologi palestinesi formati a San Michele

Si sono laureati in viticoltura ed enologia alla Fondazione Edmund Mach e oggi hanno una marcia in più per rinforzare e valorizzare i vitigni della cantina Cremisan, presso il monastero dei Salesiani, vicino a Betlemme. Gli studenti palestinesi Fadi Batarseh e Laith Micheal Jamil Kokaly, dopo quattro anni in Trentino, sono rientrati nei territori occupati e sono stati integrati nello staff tecnico della cantina che si trova al centro dell'iniziativa di cooperazione internazionale supportata dalla Provincia autonoma di Trento, con la supervisione tecnica della Fondazione Mach e la collaborazione dei Volontari per lo sviluppo internazionale e della Conferenza episcopale italiana. Nei primi giorni di marzo, tra l'altro, la rivista internazionale Molecular Biotechnology ha pubblicato il risultato del lavoro di tesi di laurea svolto dallo studente palestinese Fadi Batarseh per la realizzazione del quale l'Università di Hebron ha fornito campioni di 43 vitigni tradizionali della Palestina, finora coltivati localmente per il consumo fresco e oggi oggetto di recupero e valorizzazione anche enologica. Il gruppo di genetica della vite del Centro Ricerca e Innovazione della Fondazione Mach ha analizzato i profili del DNA di questi materiali identificando diverse sinonimie e concludendo che si tratta di 21 diverse varietà di cui solo 8 già descritte nelle banche dati internazionali. È la prima volta che viene analizzata la diversità genetica di vitigni provenienti da quest'area geografica di grande importanza storica per la diffusione della viticoltura. (sc)

<http://openpub.fmach.it/handle/10449/22953#.UxRaqON5PEO>

<http://goo.gl/7RBXO3>

VICINO e LONTANO



Altri tempi

Le mele sulla paglia

“Della capacità di circa 130 vagoni, in funzione dalla fine settembre 1955, ha dato prova di portata sicura, di resistenza al freddo per effetto della camera d'aria di smaltimento dell'umidità e di perfetta e spedita funzionalità. È stato costruito in soli 100 giorni, su progetto del geom. Zanolini e dell'ing. Zambiasi. Il costo finale s'aggira su 360 mila lire al vagone”.

Da Terra Trentina n.1/ gennaio 1957

La struttura – realizzata nel 1955 e demolita lo scorso anno – sorgeva all'entrata di Tuenno, venendo da Cunevo: tre piani più sottotetto e senza celle frigorifere. Mele e pere si conservavano per alcuni mesi distese su paglia od altro materiale asciutto. Era quindi un semplice fruttajo familiare a scala ingrandita. Negli anni '80, utilizzando i contributi Feoga dell'Unione Europea, sono stati costruiti nelle principali zone frutticole della Val di Non i magazzini comprensoriali dotati di celle frigo e successivamente di celle ad atmosfera controllata. Oggi si conferma la possibilità di conservare le mele in celle ipogee.



Il magazzino, non più esistente, della Cooperativa Frutticoltori "Coltura" realizzato nel 1955 (foto tratta dal libro Tuenno ieri e oggi, edito dalla Cassa Rurale di Tuenno, Trento)

Tanti ortaggi.... poco organizzati

“Attualmente in Val di Gresta si producono circa 62.000 q.li di carote, 42.000 q.li di patate, oltre 15.000 q.li di cavolo cappuccio, 1300 q.li di cipolle e 100 q.li di sedano. Accanto a queste produzioni maggiormente rappresentative si producono anche porri, radici amare, cavoli verza e aglio. A fronte di una abbondante e pregiatissima produzione di ortaggi, abbiamo purtroppo una carenza organizzativa nel settore commerciale”.

Da Terra Trentina n. 6/ottobre 1971

Il testo è contenuto in un numero speciale di Terra Trentina dedicato alla prima Mostra Mercato dei prodotti tipici della Val di Gresta. La Mostra ha celebrato nel 2013 la 43° edizione e nel logo compare l'indicazione “Prodotti biologici ed integrati”. La tecnica di coltivazione è migliorata: l'85% della produzione conferita al Consorzio ortofrutticolo di Ronzo Chienis è rappresentata da ortaggi biologici. La quantità di ortaggi portata alla cooperativa non va oltre i 20.000 q.li che rappresentano circa la metà dell'intera produzione orticola della valle. Molti produttori non sono associati alla cooperativa e vendono i prodotti a commercianti esterni o direttamente. Il ventaglio delle specie coltivate è più ricco e vario rispetto a 50 anni fa, ma è la quantità complessiva a fare difetto e a rendere più difficile l'approccio al mercato. La disponibilità di ortaggi non va oltre il mese di marzo.

I primi “patentini”

“In attuazione del DPR 3 agosto 1968 n. 1255, relativo alla nuova disciplina per la produzione, il commercio e l'impiego dei prodotti antiparassitari, gli organi incaricati dell'applicazione del decreto (Ispettorato prov.le all'agricoltura e Ufficio del medico provinciale) hanno svolto nei mesi scorsi un'intensa attività informativa e formativa tra gli agricoltori che dall'11 gennaio scorso devono essere in possesso di apposita autorizzazione. Conferenze fatte 165 con una frequenza media di 60 persone. Totale circa 10.000 agricoltori. Sedi di esame 68. Si sono presentati 10.892 agricoltori dei quali sono risultati idonei 10.145, non idonei 747”.

Da Terra Trentina n. 1/gennaio-febbraio 1971

Oggi la materia è regolata dal Piano di azione nazionale (PAN) che ha recepito la direttiva Ce 128/2009 sull'utilizzo corretto dei prodotti fitosanitari. A partire dal 2015 sono previsti corsi ed esami più impegnativi rispetto al passato. Per il 2014 l'Ufficio Fitosanitario provinciale ha deciso di seguire le modalità degli anni precedenti.

GLI UOMINI DEL LATTE

UNA STORIA CHE RIAFFIORA

di Sergio Ferrari

Al comparto lattiero-caseario cooperativo trentino ha dedicato buona parte della sua attività professionale. Dapprima in qualità di funzionario tecnico dell'Ispettorato regionale e successivamente provinciale dell'agricoltura (1966-1988), poi in veste di direttore del Concast-Trentingrana, che gli ha affidato l'incarico di condensare in circa 300 pagine gli avvenimenti e le decisioni importanti del settore latte e derivati, formaggi in particolare, nell'arco temporale che va dal secondo dopoguerra ai nostri giorni. Un compito che Silvano Dalpiaz ha portato a termine con "Gli uomini del latte", volume che è stato presentato il dicembre scorso nella sede del Concast-Trentingrana di Spini di Gardolo.

Non deve essere stato facile narrare una storia vissuta in prima persona e da primo attore, senza cedere alla tentazione di esprimere giudizi e valutazioni.

"Un dirigente della Federazione dei consorzi cooperativi mi ha confidato che il suo successo è dipeso dalla capacità di non farsi coinvolgere emotivamente nelle scelte legate al lavoro. Lui è riuscito a mettere in pratica il consiglio e con buoni risultati, io ho sempre fatto il contrario. Ho unito al razionalità e alla competenza professionale la massima disponibilità al coinvolgimento nelle questioni che ho dovuto affrontare e risolvere in cinquant'anni di attività. Se nel libro espongo i fatti in modo distaccato, lasciando il commento a ritagli di giornale che corredano il testo, nei contatti interprofessionali ho sempre cercato di mettere a

frutto la mia capacità di ascolto e persuasione. Il merito dei risultati raggiunti non è però solo mio, ma della maggior parte delle persone con le quali ho lavorato e collaborato. Sono circa 900 quelle nominate nel libro."



Silvano Dalpiaz,

**GLI UOMINI DEL
LATTE. LA PRODUZIONE
LATTIERO-CASEARIA
NELLA STORIA DELLA
COOPERAZIONE
TRENTINA,
TRENTINGRANA-
CONSORZIO DEI CASEIFICI
SOCIALI TRENTINI,**

*Trento, 2013, pp. 304
(Concast: tel. 0461 961515, in
distribuzione fino esaurimento copie)*

Silvano Dalpiaz, direttore del Consorzio dal 1988-1998 ma da sempre presente nel mondo lattiero-caseario, prima come tecnico dell'ispettorato provinciale dell'agricoltura poi come consulente, racconta in questa corposa pubblicazione l'evolversi degli eventi che hanno accompagnato il formarsi del grande "polo bianco trentino", il Concast. Sottolineando l'apporto importante dei contributi pubblici e delle cooperative, l'autore evidenzia come l'organizzazione in cooperativa dei caseifici abbia consentito di riunire tante piccole realtà altrimenti sparse sul territorio e di promuoverne così i prodotti sul mercato con capacità ed efficienza. Nella prima parte scorre dunque la storia del comparto lattiero caseario fin dalle prime assistenze tecniche ai casari, mentre nella seconda parte vengono descritti i "luoghi" del latte e dei formaggi, valle per valle, riportando i dati salienti dal 1947 ad oggi.



Gli uomini del latte, appunto. Ma chi sono veramente?

"Sono primi attori all'interno di ogni singolo riquadro della filiera: allevatori, casari, presidenti e amministratori di caseificio, decisori pubblici, funzionari, addetti alla produzione e alla vendita. In primo piano vi è comunque sempre il ruolo dei casari, unito alla saggezza dei presidenti dei caseifici".

L'intero percorso storico descritto nel libro è accompagnato anche da contrasti di opinione e divergenze tra persone ed enti...

"Sì, ma va detto però che dal confronto anche duro di opinioni sono sempre nate decisioni che hanno segnato un'evoluzione positiva del settore caseario trentino".



Nicola Sordo

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

Raccolto editore, Milano, 2013, pp. 192, euro 15

Il libro, frutto di un percorso di interviste effettuate a un centinaio di anziani nel paese di Castello Tesino e nei limitrofi Pieve e Cinte Tesino, tenta di ricostruire la società contadina di un tempo e i principi che governavano quel mondo. Ne esce un "manuale del territorio", da esportare, un modello sovrapponibile a tutte le comunità, per il quale non si tratta di volere tornare al passato, ma di valutare se alla luce delle moderne tecnologie e conoscenze questo non possa contribuire a uno sviluppo dei territori e della società più equilibrato e armonioso. Perché quanto più approfondiamo la conoscenza del nostro passato, tanto più prezioso sarà questo nostro presente. Il libro, dunque, opera come una proposta per comunità locali in cui si delineano linee guida e azioni pratiche per il recupero della memoria e il suo utilizzo in termini pratici nella progettualità territoriale, in ambito culturale, turistico, economico, come a considerare la memoria una materia preziosa da plasmare per la crescita della società.



AA.VV.

**ALMATLAS / ALPATLAS /
ATLANTE DELLE MALGHE,
ARGE ALP**

Tappeiner, 2013, pp. 186,

scaricabile dal sito www.argealp.org



Realizzato come opera di consultazione per la politica, l'amministrazione e gli esperti nel settore dell'alpicoltura e della zootecnia, l'Atlante delle malghe risulta interessante anche semplicemente per i curiosi. Ben corredato da immagini esplicative il libro fa luce sull'attuale situazione delle malghe, dei pascoli e della loro evoluzione all'interno del territorio Arge Alp (Comunità di lavoro delle regioni alpine). Molto interessanti sono le interviste a contadini, malgari, rappresentanti del comparto agricolo-forestale, così come è chiara l'interpretazione dei dati rielaborati in forma di cartine e mappe. Sei le aree tematiche trattate: Situazione dell'agricoltura di montagna; Condizioni generali; Rapporti di proprietà, infrastrutture; Personale presso l'alpeggio/malga; Situazione attuale e sviluppo; Servizi ecologici.

Sergio Ferrari (a cura di)

**VALLE DI CEMBRA.
IL TERRITORIO, LA
GENTE, IL VINO.
STORIA DELLA
RASSEGNA VINI
MÜLLER THURGAU**

*Valentina Trentini Editore,
Trento, 2013, pp. 216, euro 20*

Nel 2013 la "Rassegna dei vini Müller Thurgau" è giunta alla XXVI edizione e questo libro ne suggella la sua importanza, così come dell'intera Valle di Cembra, un paesaggio vitato che non manca mai di comparire in qualsivoglia pubblicazione dedicata alla viticoltura in Trentino e magari anche dell'Alto Adige. Si tratta di un lavoro che, come le pietre dei tanti muretti che contengono i terrazzamenti coltivati della valle, è realizzato a più mani. Ci sono le interviste a personaggi che hanno fatto la storia del vino come Enzo Merz o Andrea Faustini, i saggi di chi ha studiato le tradizioni della valle come Alfonso Lettieri; spigolature dai Quaderni delle edizioni precedenti della Rassegna che guardano all'evoluzione e alle prospettive del Müller Thurgau; i contributi scientifici riferiti in gran parte alla grappa, soprannominata "Rachele" allorché veniva distillata in modo clandestino. E, su tutto, le splendide immagini dei fotografi Giorgio Deflorian e Luciano Lona.

Alberto Folgheraiter e Gianni Zotta (fotografo)

**I VILLAGGI DAI CAMINI SPENTI,
VOLUME 2**

Curcu & Genovese, Trento, 2013, pp. 240, euro 35

Continua il viaggio nella periferia del Trentino del terzo millennio recita il sottotitolo di questo volume, il secondo infatti vissuto, scritto e fotografato rispettivamente da Alberto Folgheraiter e da Gianni Zotta. Sono racconti, personaggi, immagini di vita raccolte nei borghi delle vallate e montagne trentine, che s'intersecano con episodi di storia e della Storia: l'artigiano che recupera il vecchio rudere di famiglia e lo trasforma in museo etnografico; l'artista che, oltre a dipingere, si ritira a lavorare la terra nella malga in quota; la resistenza di un eremita che scolpisce il legno oppure quella del cestaio; l'impiegato che preferisce coltivare le lumache.... Emozionanti capitoli, dunque, per meglio conoscere e apprezzare la nostra terra e sentirsi pertanto impegnati e orgogliosi di difenderla.



Nell'Orto

a cura di: Giuseppe Micheloni

PROGETTO ORTO

semine anticipate aspettando la PRIMAVERA

Vi siete mai chiesto di quale tipo di terreno potete disporre da destinare ad orto? Sulla base dei suoi principali componenti naturali il terreno può essere di tre tipologie: terreno debole: è quello che tende facilmente a trasformarsi in fango ed è soggetto a facili erosioni. terreno pesante: è composto da quantità rilevanti di argilla, reagisce velocemente all'umidità diventando vischioso. Necessita di continue e frequenti lavorazioni superficiali. terreno leggero: è quello tipicamente sabbioso, a granuli meno fitti e molto granuloso. È facile da lavorare.

Qual è il tipo di terreno del vostro orto?

Eccovi un piccolo e semplice modo per sapere che tipo di terreno avete nel vostro orto.

1. Prendete una manciata di terra in punti diversi della superficie che destinate a orto e miscelatela bene in un secchio o altro contenitore.
2. Riempite di acqua un barattolo di vetro e versatevi un cucchiaino di terreno che avete appena raccolto e miscolato.
3. Mescolate e lasciate riposare alcuni minuti.
4. Quando l'acqua ritorna limpida, noterete come le particelle di ghiaia più grosse si sono depositate sul fondo, mentre la sabbia più fine si sarà disposta sopra. Sopra lo strato di sabbia si deposita l'argilla ed infine (ultimo strato di colore più marcato, scuro) avrete l'humus.

5. Se il terreno che avete sarà bilanciato, i tre strati del barattolo (sabbia, argilla, humus) dovrebbero essere simili. In questo caso avrete un orto con terreno ottimale alla coltivazione degli ortaggi. Nella preparazione delle aiuole sarà sufficiente apportare fertilizzanti organici (letame, compost o altro organico commerciale) e minerali necessari ad aumentare ulteriormente la fertilità.

Semenzai e cassoni

Con l'approssimarsi della stagione primaverile è tempo di pensare a programmare quante e quali orticole coltiverete durante l'annata. Tra poco si dovrà quindi pensare alle prime semine sia in semenzaio che all'aperto, sapendo che la possibilità di germinazione dei semi è strettamente legata alla temperatura. Le primizie o "verdure anticipate" e comunque l'anticipo dei raccolti dell'orto dipende da piante che nel primo periodo di sviluppo sono protette da particolari ripari. Questo periodo può essere più o meno lungo a seconda dell'anticipazione che si vuole ottenere e della zona (fondovalle o

montagna) dove si opera.

Le "verdure ritardate" invece sono quelle che, seminate, iniziano il loro ciclo all'aperto e solo dopo l'emergenza andranno protette con ripari.

Va da sé che molte specie si possono seminare in serre o serrette fisse, magari riscaldate, tutto l'anno. Mezzi universali per colture anticipate degli ortaggi sono però i cassoni (in muratura o legno), i tunnel e minitunnel (in materiale plastico trasparente).

Tre sono i sistemi più comuni di semina per avere piantine destinate poi al trapianto in piena terra quando le giornate si faranno più calde e soleggiate.

Semina all'aperto

Interessa le piante più resistenti al freddo e si possono seminare a partire da marzo o anche prima. Riguardano ravanelli, spinaci, fave, piselli, carote, barbabietole, rape, aglio, cipolle e scalogno, direttamente a dimora nell'aiuola preparata dell'orto o anche in semenzaio. Si prestano al caso finocchio, porro, lattughe, cicorie, valeriana, lattughino.



CHI SFRUTTA (IL TERRENO) E CHI NO

Nella semina o trapianto dell'orto è necessario tenere nella giusta valutazione le caratteristiche dei singoli ortaggi al fine di programmare una corretta "rotazione": ad una pianta miglioratrice delle fertilità del terreno deve far seguito di regola un ortaggio vorace di nutrienti, quindi impoverente il suolo. A quel punto è d'obbligo ricominciare l'avvicendamento con una pianta miglioratrice.

Fra tutte le piante dell'orto le **specie miglioratrici** sono in primis le leguminose (fagioli, fagiolini, piselli) le cui radici hanno la possibilità di vivere in simbiosi con alcuni microorganismi del terreno in grado di fissare l'azoto atmosferico. Grazie ai cosiddetti tubercoli radicali o *Rizobium*. Sono miglioratrici poi tutte le specie che richiedono periodici interventi di sarchiatura e zappatura quali le melanzane, i peperoni, i pomodori.

Specie impoverenti che esercitano un'azione pesante sulla fertilità del terreno sono le orticole appartenenti alla famiglia delle crucifere (cavoli, verze, cavolfiori, broccoli), ma anche molti ortaggi da foglia quali cicorie, radicchi, finocchi, spinaci. Altre specie che riducono le prerogative nutrizionali ottimali del suolo sono gli ortaggi da radice: ravanella, carota, sedano rapa, radici di soncino, scorzanera, ma anche quelli da tubero (patata) e da bulbo (cipolla, scalogno, cipolla, porro).

Semine al coperto a dimora

Gli ortaggi che non sopportano il trapianto devono essere seminati direttamente a dimora nelle aiuole preventivamente vangate, livellate e fertilizzate. Quelle che, data la loro incerta adattabilità al freddo, è indispensabile proteggere, vanno coperte con un tessuto non tessuto, vecchie coperte, lenzuola o sacchi di juta. Sono interessate le sementi di lattughino e cicioriette da taglio, valeriana, fagiolini, zucchini, carote e prezzemolo. ∞∞∞

Semine al coperto in semenzaio

Quando nelle prime fasi di sviluppo risentono delle basse temperature, molte piante orticole presentano anomalie nel prosieguo del ciclo. È il caso del sedano: se rimane esposto per alcuni giorni a temperature di 5-10°C la pianta adulta stenterà a formare il cespo e andrà rapidamente a fiore. La stessa sorte toccherebbe anche a carote, biette e prezzemolo. Gli spinaci invece si comportano in maniera opposta: vanno a fiore quando le temperature salgono oltre i 15-20°C e le giornate sono lunghe. Le cipolle, quando i primi stadi di sviluppo avvengono in giornate lunghe (aprile), non formano il bulbo, lo formano piccolo e tendono a sviluppare la parte aerea. I principali ortaggi da seminare che vogliono essere protetti dal freddo sono melanzane, peperoni, pomodori, cavoli, basilico, cetriolo, cavolo broccolo, cavolfiore e rape. Il sistema più semplice ed economico per creare un semenzaio a misura di famiglia è il cassone, che può essere in muratura (fisso), di forme e dimensioni diverse, ma con una profondità di almeno 80-100 cm., con pareti verticali di cui quella a nord più alta per difendere il semenzaio dai venti freddi e per appoggiarvi le stuoie o le vetrate in posizione inclinata.

I cassoni di legno vengono costruiti sul posto e sono spostabili di anno in anno. In questo caso sono vere serre o serrette senza fondo che creano attorno alle piantine un clima ideale alla germinazione e allo sviluppo.

Vengono realizzati con comuni assi di abete o larice, anche di recupero, fissate a picchetti, meglio se di castagno o quercia, infissi nel terreno.

Al loro interno si pone il terriccio di germinazione (letto caldo), cioè un insieme di sostanze organiche che fermentando sviluppano calore. I letti caldi si possono preparare anche in trincee scavate nel terreno, larghe 100-120 cm., profonde 60 cm. e di lunghezza variabile a seconda delle piante cui occorre provvedere.

Per i letti caldi si usa letame bovino, ma migliore è quello equino (di cavallo) misto a foglie secche di quercia, o faggio nelle proporzioni di 2/3 di letame e 1/3 di foglie. Sopra il letame va poi distribuito uno strato di torba, terriccio universale o terra da orto.

Preparazione del terreno e semine

Importante è la corretta preparazione del letto di semina. Il terreno va lavorato accuratamente, sminuzzato in superficie e reso piano.

La semina a righe è più razionale di quella a "spaglio" o "alla volata". Al terreno va appoggiata una asticciola che, compressa sullo stesso, possa creare un piccolo solco da approfondire ulteriormente a 2-3 centimetri a seconda delle dimensioni del seme. Nel caso di semi a lenta germinazione (prezzemolo) sul fondo del solco è bene porre della sabbia fine.

Può essere utile spargere nel solchetto del fertilizzante chimico minerale, ma la quantità deve essere ben dosata per evitare di ustionare le plantule che emettono radici a loro contatto. I semi vanno fatti cadere regolarmente distanzandoli l'uno dall'altro. Ultimate con lo spargimento di un poco di terra, torba o sabbia. La quantità è sempre proporzionale alle dimensioni del seme, da pochi millimetri a 1-2 centimetri, raramente di più per i semi grossi (fave, fagioli). La terra del semenzaio andrà quindi leggermente compressa utilizzando una piccola asse o rullo, ma anche con le mani. Per sementi piccole si consiglia di coprire il tutto con del tessuto non tessuto o con dei sacchi di juta. La copertura, lasciata per alcuni giorni, manterrà un utile ed elevato grado di umidità indispensabile ad una rapida germinazione.

Aromatiche

a cura di: Iris Fontanari

ANICE VERDE

L'aromatica che RICORDA La LIQUIRIZIA e La VELENOSA cicuta

Fra le piante aromatiche più usate in cucina un richiamo particolare merita sicuramente l'anice verde, un'Ombrellifera probabilmente originaria dell'Asia occidentale e dell'Egitto coltivata al giorno d'oggi in vari Stati del mondo, primi fra tutti l'Egitto, l'India e il Cile.

Per le sue proprietà benefiche l'anice venne descritto nell'antichità dal greco Teofrasto e dal naturalista latino Plinio il Vecchio.

I suoi frutti (semi), dal leggero sapore di liquirizia, furono usati come aromi, spezie e medicine fin dal secondo millennio avanti Cristo; tuttora, in Oriente, è considerata una delle spezie più importanti. In Italia la pianta è diffusa soprattutto nelle regioni mediterranee

ove è considerato una per lo più semi-selvatica. Questa nota aromatica viene comunemente chiamata "anice verde" per distinguerla dall'anice stellato (*Illicium verum*), una Magnoliacea originaria della Cina meridionale, i cui frutti contengono, proprio come quelli dell'anice,

una grandissima quantità di anetolo. È bene ricordare, inoltre, che l'anice è molto simile alla cicuta, pianta estremamente velenosa: per non commettere errori, qualora si volesse raccoglierlo allo stato spontaneo, è necessario quindi imparare a riconoscerlo perfettamente!

Note botaniche e colturali

L'anice verde (*Pimpinella anisum*) è una pianta annuale dal fusto (caule) eretto, cilindrico e cavo. Tutta la pianta è ricoperta da una fine peluria. Le foglie cambiano di forma salendo dal basso verso l'alto: quelle basali hanno lembo intero, margine dentato e forma arrotondata; seguono quindi foglie superiori col lembo trisetato e, per ultime, foglie pennatosette e lineari. I fiori, bianchi e piccoli, sono raccolti in ombrelle composte, situate all'apice del caule e dei rami e si aprono in piena estate, fra luglio ed agosto.

I frutti, chiamati impropriamente semi, sono ovali e composti da due acheni avvicinati ricoperti di peli fitti e ruvidi. Quest'ultima caratteristica ci permette di non confondere questa pianta con la pericolosa cicuta.

L'anice è una aromatica che si può coltivare nell'orto assieme al timo, al basilico, al rosmarino, alla menta e a tutte le altre erbe odorose. Si semina in primavera in solchi profondi circa 1,5 cm e distanti tra loro circa 30 cm: per una coltura redditizia si sparge il seme a righe su terreno leggero e secco. Le piantine cresceranno fitte e, poco dopo la loro comparsa, sarà necessario sfoltirle in modo che risultino distanti tra loro almeno 20-30 cm.

Allorchè le ombrelle sono mature (agosto-settembre) si colgono, eseguendo questa operazione nelle prime ore del mattino, quando la rugiada impedisce ai frutti di cadere; dopo la raccolta, si mettono ad essiccare in un luogo ombroso e aerato. A essiccazione avvenuta, si battono leggermente per raccogliere gli acheni da conservare in sacchetti di carta o in barattoli di vetro scuro.



Proprietà terapeutiche e usi

I semi dell'anice sono ricchi di olio essenziale il cui componente principale è l'anetolo, un principio attivo dall'odore e dal sapore caratteristici, al quale sono dovute le proprietà benefiche della pianta. Questa essenza si utilizza sia in medicina, per la preparazione di sciroppi e pastiglie contro la tosse, sia in profumeria.

L'anice verde è un ottimo digestivo, assolutamente innocuo purché assunto nelle dosi opportune e secondo prescrizione medica. Oltre a svolgere

un'attività benefica sull'apparato gastroenterico sia come eccitante sia come sedativo, è anche un buon antiformentativo intestinale e uno stimolante degli apparati respiratorio e cardiaco.

Nelle nutrici favorisce la secrezione del latte conferendo nel contempo alla bevanda un'aroma gradevole e svolge pure una blanda azione sedativa delle coliche intestinali dei lattanti. Bisogna però fare attenzione a che l'essenza dell'anice non venga esposta all'aria e alla luce perché può diventare tossica.

Con l'anice si può preparare un infuso aromatico, utile in caso di digestione difficile: si lascino in infusione un cucchiaino di semi in una tazza d'acqua bollente per una ventina di minuti, quindi si filtri. Si beva caldo dopo i pasti.

Un ottimo liquore digestivo si ottiene lasciando macerare per sei settimane in un litro di grappa 40 g di anice triturtati, 1 g di cannella e 500 g di zucchero. Filtrare e berne un bicchierino dopo i pasti.

In liquoreria i semi di anice sono largamente sfruttati per aromatizzare liquori aperitivi, cosa che si può ottenere anche facendo macerare i frutti in alcool e aggiungendo olio distillato dall'anice. Sono numerosi i Paesi del Mediterraneo e dell'Europa meridionale che producono bevande aromatizzate all'anice, fra le quali spiccano l'assenzio, l'ouzo (Grecia), il raki (Balcini), l'aguardiente ecc. e liquori dolci come l'anisetta.

I semi sono anche utilizzati per mascherare il sapore sgradevole di alcune medicine. ♦♦♦♦

IN CUCINA

I semi dell'anice contenenti, oltre all'olio essenziale, anche amido, proteine e zuccheri, si possono spargere sopra certe pietanze per renderle più digeribili.

Inoltre servono per aromatizzare pane, minestre, insalate ecc. e sono adoperati, industrialmente, anche nella preparazione di dolci, caramelle e biscotti.

DOLCETTI di datteri e fichi aromatizzati all'anice

INGREDIENTI:

250 g di datteri secchi,
250 g di fichi secchi,
150 g di gherigli di noci,
2 cucchiaini di miele,
un cucchiaino di semi di anice,
olio di mandorle.

Lavare, spellare e snocciolare i datteri, lavare e privare i fichi del picciolo; tritare grossolanamente fichi e datteri, mescolarli alle noci spellate, al miele e ai semi di anice. Lavorare, un po' alla volta, il composto in un mortaio fino ad ottenere una pasta densa e omogenea.

Ungere d'olio una teglia bassa e versarvi il composto, coprire con un coperchio leggermente più piccolo del diametro della teglia e porvi sopra un peso. Lasciar rassodare il composto in luogo fresco per circa 12 ore, poi tagliare il dolce a rettangoli o triangoli e servire.



Ricette
contadine

a cura di: Iris Fontanari



OGGI CRAUTI!

UN TIPICO CIBO TRENINO SANO, GUSTOSO E POPOLARE

I crauti fanno parte della più genuina tradizione culinaria trentina, anche se al giorno d'oggi, giustamente ispirati dai dettami della moderna dietologia che prevede un impiego ridotto di condimenti e di carni grasse, se ne consumano in quantità minore rispetto al passato e spesso soltanto come verdura di contorno, tuttavia consapevoli che essi costituiscono pur sempre un cibo sano, gustoso e popolare.

Il metodo tradizionale di preparazione dei crauti (o "sauerkraut" secondo la terminologia tedesca) è vecchio di secoli, se non addirittura di millenni: si pensa che provenga addirittura dalla Cina! Nel Trentino risulta che i crauti venissero consumati già all'epoca del Concilio di Trento (sec. XVI).

Attualmente la tecnica della fermentazione naturale in salamoia di particolari varietà di cavolo cappuccio bianco - perché di questo trattasi - è diffusa nelle regioni del Nord Europa e dell'America settentrionale. Da noi le valli tradizionalmente idonee - sia per la composizione del terreno sia per clima e altitudine - alla produzione di cavoli cappucci e alla trasformazione degli stessi in crauti, sono sempre state quelle di Piné e di Gresta.

Proprietà terapeutiche

Le proprietà medicinali e dietetiche dei crauti sono naturalmente le stesse dei cavoli da cui provengono: questi ortaggi, infatti, hanno la capacità di curare varie disfunzioni del nostro organismo, fra le quali l'astenia, gli accessi, l'artrosi con dolori articolari, cervicali e lombari, la cistite, le emorroidi, la gastrite, l'ulcera gastrica, le coliti, la stitichezza, le infiammazioni delle vie respiratorie ecc.

Il processo di fermentazione naturale dei crauti, col solo uso di sale da cucina, facilita la produzione di acido lattico, il quale svolge un'ottima azione regolatrice, antifermentativa e disinfettante dell'apparato digerente.

IL "bauernschmaus"

Il piatto classico dei contadini altoatesini, ma preparato spesso e volentieri anche nei ristoranti trentini e nei rifugi di montagna, è il "Bauernschmaus": un piatto unico, data la ricchezza degli ingredienti e del loro potere calorico, al quale i crauti si addicono particolarmente, rendendo quasi obbligatorio il loro accompagnamento. Nella seguente ricetta il protagonista principale è il carré di maiale, sia fresco che affumicato.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

4 fette di carré di maiale,
½ kg di carré affumicato,
½ kg di crauti, 4 wurstel bianchi e grossi, 4 patate, una cipolla,
un cucchiaino di farina bianca,
bacche di ginepro, alloro, cumino,
sale, pepe, strutto (o burro).

Far cuocere a fuoco basso in una padella con del burro le 4 fette di carré condite con sale, pepe e i semi di cumino. In un'altra padella far cuocere i crauti in un soffritto di cipolla, assieme alle bacche di ginepro, ad una foglia di alloro e un po' di sale, aggiungendo di tanto in tanto un po' d'acqua. Legare verso la fine con un po' di farina e burro. In una pentola d'acqua far cuocere il carré affumicato per circa un'ora.

Servire quest'ultimo ingrediente assieme ai crauti, alle fette di carré e ai wurstel, arrostiti prima in padella con del condimento oppure alla griglia.

CRAUTI AL SUGO BRUNO

INGREDIENTI:

1 kg di crauti, 1/2 bicchiere d'olio,
30 g di burro,
1/2 bicchiere scarso di vino bianco
secco,
2 cucchiari di farina bianca.

Mettere i crauti in un tegame col vino bianco e burro e cuocere per mezz'ora c.a. Friggere a parte l'olio in un padellino e, quando inizierà a fumare versare la farina mescolare di continuo per evitare il formarsi di crostine. Quando la farina assume il caratteristico color nocciola, diluirla con un po' d'acqua e versare il tutto nella pentola dei crauti portandoli a cottura. Così cucinati, i crauti costituiscono un contorno ideale per piatti di lessi o di arrostiti, sia di maiale che di manzo o di vitello.

Il metodo tradizionale di preparazione

Secondo tradizione i cavoli cappucci vanno raccolti sempre con luna crescente e vanno messi in un apposito contenitore di legno ("conc"), nel quale si conservano anche per lungo tempo.


Lasciati ad asciugare per una decina di giorni, si privano delle foglie esterne e del torsolo e con la "scaiarola" (apposita affettatrice di uso antico) si tagliano a strisce sottili.

Si dispongono poi nel "conc", iniziando con uno strato alto circa 30 cm, si copre di sale fino (2% del peso complessivo dei cavoli); si pressa tutto con una mazza di legno fino a far uscire un po' d'acqua.

Si prosegue replicando gli strati fino a riempire il recipiente. Quando sulla superficie si vedrà affiorare un cm d'acqua, si coprirà il tutto con foglie intere di cavolo, sopra queste un coperchio di legno,

di diametro un po' inferiore a quello del "conc", con dei pesi sopra. Dopo diversi giorni inizierà la fermentazione. Trascorsi 40 giorni, i crauti sono pronti per il consumo: si toglie il liquido e la schiuma formatasi, si leva il coperchio e la superficie della massa dei crauti, quindi si ricopre con coperchio e pesi.

In cucina cottura separata


Oltre a servire come verdura di contorno, accompagnata solitamente da polenta o da patate lesse, i crauti possono costituire anche un piatto unico con le lucaniche e la carne di maiale in genere, purché la carne (lucaniche, pancetta ecc.) sia cotta a parte, per eliminare parte dei grassi in essa contenuti. Solo così crauti non sono indigesti! 

"Le verde", gli altri CRAUTI DEL TESINO



Sempre utilizzando il cavolo cappuccio come materia prima, nella conca del Tesino e della Valsugana orientale si è sviluppata una particolare produzione denominata "verde", un unicum specifico di queste zone, da sempre molto apprezzata sulla tavola dei residenti e presente nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

Il tradizionale procedimento di lavorazione e conservazione delle "verde" è analogo a quello utilizzato per la produzione dei crauti, differenziandosi principalmente per il taglio del cavolo cappuccio. A differenza dei crauti, il cavolo cappuccio, raccolto in ottobre, viene prima tagliato grossolanamente e poi sminuzzato "a pezzettini", quindi salato e compresso dentro appositi contenitori, lasciato poi fermentare prima a temperatura ambiente per circa una settimana e poi per almeno quaranta giorni in un ambiente fresco. Al termine di questo processo le "verde" sono pronte per la consumazione.

Il recupero di questa tradizione abbinata ad una valorizzazione in forma promozionale e commerciale del prodotto tutelandone le origini e la tipicità, con uno specifico disciplinare di produzione e un marchio collettivo di prodotto, sono gli obiettivi perseguiti dall'Associazione per la tutela e la valorizzazione delle "verde dell'altopiano del Tesino", costituitasi nell'autunno del 2004 per opera di alcuni appassionati. 

*Per ulteriori informazioni:
tel. 0461 754709.*

*Preparazione delle "Verde"
foto di Raimondo Rinaldi*

le verde con "Pezate de agnelo"

INGREDIENTI:

1 Kg. di "verde",
4 pezzi di pezate de agnelo,
barbusto o "moretto", mortandela,
mezzo bicchiere d'olio evo,
una cipolla.

In una pentola larga e alta versare il mezzo bicchiere di olio d'oliva extra vergine e far imbiondire la cipolla tritata finemente. Aggiungere "le verde" a freddo e coprirle d'acqua. Per un sapore più delicato lavarle prima con acqua fredda. Cuocere a fuoco lento per più di due ore. Non aggiungere sale in quanto la loro lavorazione precedente già lo richiede. Bollire a parte le pezate de agnelo, a fuoco lento in acqua calda per due ore, mentre i barbusti o "moretti" freschi richiedono una bollitura più breve di circa quindici minuti. Cuocere la mortandela in padella come una normale polpetta di carne. Servire aggiungendo la carne alle "le verde", accompagnando con una fumante polenta di farina della Valsugana.

Cibo e Salute

a cura di: Rosaria Lucchini

IL MENU DEL FUTURO?

ALGHE, INSETTI e CARNE ARTIFICIALE

Nel 2050 ci saranno 2,5 miliardi di persone da sfamare in più: per le Nazioni Unite è necessario un "generale ripensamento" del problema.

Cosa mangiamo oggi? Una zuppa di alghe, un bel piatto di insetti fritti o un hamburger artificiale?

Potrebbero essere queste le prelibatezze offerte dal menù intorno all'anno 2050.

Le Nazioni Unite stanno studiando come affrontare la sfida del futuro: garantire nei prossimi

qu a -

rant'anni la produzione mondiale di cibo, per nutrire 2 miliardi e mezzo di persone in più, che si sommeranno alle attuali. Ma raddoppiare il cibo prodotto è più facile a dirsi che a farsi!

Già oggi è possibile contare quasi un miliardo di persone che soffrono la fame, per cui sicuramente occorrerà preoccuparsi per individuare altre fonti e risorse per il cibo. Secondo quanto riportato dall'Observer di Londra, è

necessario un "generale ripensamento" del problema.

Bisognerà prevedere di allargare la nostra tavola a pietanze e cibi diversi dagli attuali.

Le ricerche dicono che un ruolo chiave sarà ricoperto dalle alghe, ma anche dagli insetti e potrebbero comparire anche una serie di cibi proteici alternativi, come la carne prodotta artificialmente (hamburger in provetta!).

INSETTI, PIÙ PROTEICI e sostenibili della fettina

Un'altra soluzione sono gli insetti. Si tratta di una tipologia di alimento che noi occidentali non sappiamo apprezzare, ma che è ben nota alle popolazioni di Asia, Africa, Australia, Centro-Sudamerica.

Ve ne sono di moltissimi tipi e tutti contengono proteine, alta quantità di calcio, basso contenuto calorico.

Hanno anche un ulteriore vantaggio: sono piccoli. La loro produzione, anche su larga scala, non richiede tanto spazio e non inquina l'atmosfera. Gli insetti hanno contenuti proteici anche doppi rispetto alla fettina di vitello e, a parità di peso, richiedono sfruttamento di suolo e acqua fino a cento volte inferiori.

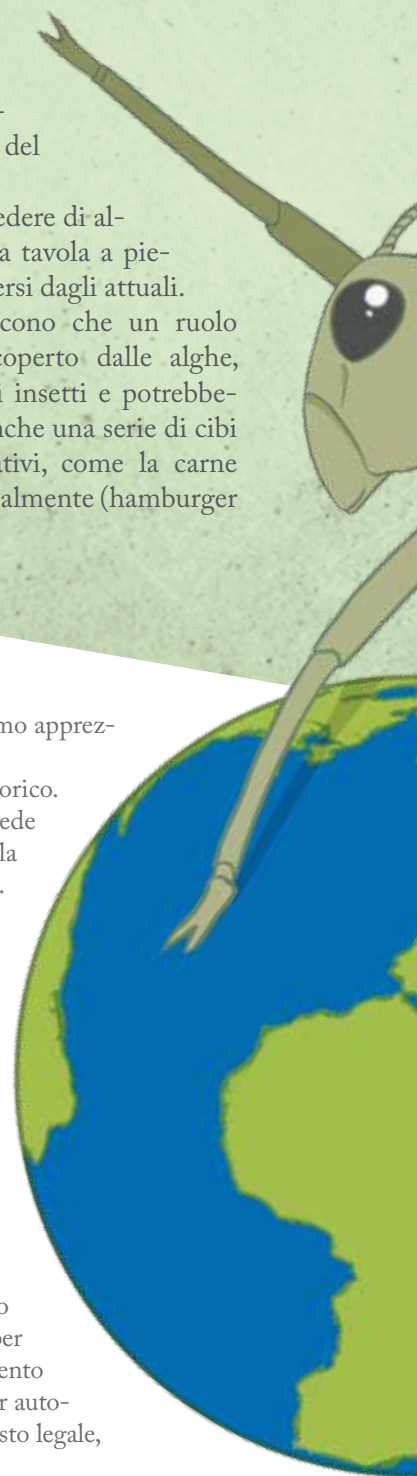
Il consumo di insetti come alimenti è una prospettiva che suona ancora esotico ai più, ma è proprio stato al centro del convegno che si è svolto a Modena il settembre scorso sulle nuove frontiere per la sicurezza alimentare: "Gli altri alimenti e gli alimenti degli altri".

Non saper apprezzare un piatto di grilli fritti è sicuramente un fattore culturale. Di fatto anche noi consumiamo insetti, dal casu marzu, il formaggio sardo ai vermi, all'alchermes della zuppa inglese, che è colorato con estratti di *Dactylopius coccus* (cocciniglia del carminio, parassita delle piante grasse quali cactus).

Piatti a base di invertebrati appartengono anche alla nostra tradizione (gamberi alla griglia, polpo in insalata, pasta allo scoglio, lumache in umido).

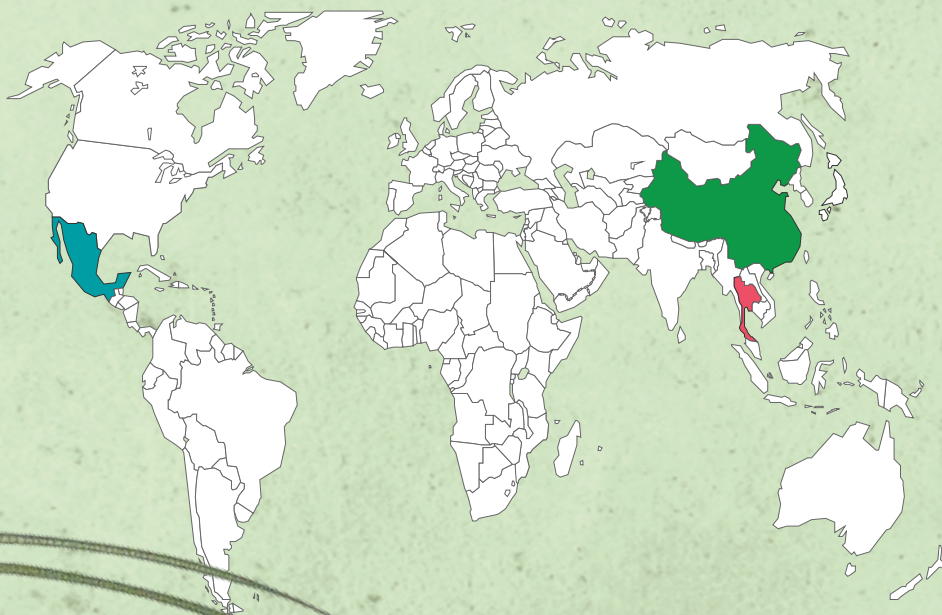
Entomo-ristoranti stellati

Iniziano a spuntare anche nel Vecchio continente i primi ristoranti stellati con menu rigorosamente a base di invertebrati volanti e striscianti. Non solo nella provocatoria Londra, ma anche a Nizza, a Parigi o nella compassata Svizzera, dove qualche mese fa la tv di Stato ha dedicato un servizio al primo locale per entomo-gourmet dove degustare piatti a base di insetti. Tuttavia per sviluppare il potenziale dell'"allevamento degli insetti" a scopo alimentare è necessario studiarne a fondo la biologia e definire soluzioni tecniche per automatizzare il ciclo di allevamento e lavorazione, rendendolo efficiente ed economico, oltre a valutare il contesto legale, individuando standard di sicurezza e di qualità.



Giada Longo

consumo di insetti nel mondo



MESSICO

Le **cavallette** sono arrostite fino a divenire croccanti, miscelate con lime e chili, le cosiddette "chapulines", vengono servite presso gli stand dei mercati a **Oaxaca** in enormi cumuli e consumate dai passanti come fossero patatine, salate e speziate.

ASIA, GIAPPONE E SOPRATTUTTO CINA

Le "**cicale periodiche**" passano la maggior parte della loro vita - fino a 17 anni vivendo sotto terra e succhiando linfa dalle radici degli alberi. Ma quando emergono per riprodursi e morire, un sacco di gente (tra cui un gran numero anche negli Stati Uniti) sono in attesa di catturarle prima che la loro pelle si indurisca, in modo che possano bollirle o friggerle, prima di mangiarle un po' come si farebbe con i gamberetti. Le creature canterine sono a basso contenuto di grassi e contengono 30-40 per cento di proteine.

Le "**cicale annuali**", nel frattempo, vivono da due a sette anni e vengono catturate con molta più facilità e mangiate più o meno allo stesso modo: bollite, fritte o saltate, un sapore di asparagi o patate.

THAILANDIA

Nel Nord Est del paese sono presenti circa 20.000 allevatori di insetti commestibili, rendendo la Thailandia leader del settore, che negli ultimi 15 anni ha "prodotto" mediamente 7.500 tonnellate di insetti all'anno: principalmente **grilli**, **punteruoli rossi** della palma e **bruchi** del bambù.

Nei luoghi turistici di Bangkok sono molto popolari gli spuntini a base di grilli fritti, serviti cosparsi di scaglie di citronella e peperoncino, un sapore che ricorda i gamberi fritti.

1900 SPECIE COMMESTIBILI

Con circa un milione di specie conosciute, gli insetti rappresentano più della metà di tutti gli organismi viventi classificati sul pianeta. Secondo lo studio dell'agenzia delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, condotto in collaborazione con l'Università di Wageningen nei Paesi Bassi, nel mondo sono già oltre 1.900 le specie di insetti di cui si cibano gli esseri umani. È possibile fare una graduatoria tra gli insetti maggiormente consumati a livello globale. Per esempio i coleotteri (31%) vanno per la maggiore, seguiti da bruchi (18%), api, vespe e formiche (14%), cavallette, locuste e grilli (13%).



alghe, La "base" della vita

Le alghe sono una sorta di uovo di Colombo! Crescono rapidamente, anche in condizioni difficili e possono essere utilizzate per un'enorme varietà di usi: cibo per animali, fertilizzanti naturali, perfino come carburante. Infatti esiste un programma di ricerca, chiamato "algae oil" (petrolio d'alghe), per sfruttare le potenzialità energetiche di queste "erbette". Ovviamente possono essere servite a tavola: Sono già largamente usate in Oriente e avranno successo anche ad Occidente. "Sono la base di tutta la vita", avverte il professor Mark Edwards dell'Arizona State University, essendo il cibo abituale di molte creature, dai gamberetti alle balene.

Va sottolineato che una piccola porzione di alghe al giorno è in grado di apportare importanti sostanze nutrienti essenziali al

funzionamento regolare dell'organismo, sono infatti ricche di sali minerali, oligoelementi, antiossidanti, fibre e proteine.

Dal punto di vista della salute, ci sono tutte le ragioni per imparare a cucinare dei piatti che includono questo ingrediente, anche se dobbiamo ammettere che l'aspetto non è esattamente stuzzicante. D'altra parte le alghe vantano una lunga tradizione di consumo alimentare. In Giappone se ne utilizzano ben 21 tipi diversi e rappresentano un ingrediente fondamentale della sua cucina. Ma anche nei paesi del nord Europa e lungo le fasce costiere mediterranee se ne conosce l'uso da gran tempo.

Alcune alghe come il fucò sono commercializzate sotto forma di integratori alimentari. Prima di assumere integratori a base di alghe, è sempre necessario parlarne con il proprio medico.

Le alghe più conosciute in Italia

WAKAME

Sono particolarmente ricche di calcio, vitamine del gruppo B, vitamina C, magnesio e ferro. Contengono la fucoxantina, una molecola con la capacità di favorire l'eliminazione del grasso corporeo in eccesso.

foto Denkhenk



ARAME

Ricchissima di iodio, stimola l'attività tiroidea e fa bruciare i grassi. Tra le alghe provenienti dall'Oriente, è la più gradita al palato occidentale. È ideale accompagnata a tofu, tempeh e con verdure di terra, oppure in abbinamento ad una salsa di aceto e shoyu.

foto Maša Sinzeicha, Valentina Vivod



AGAR-AGAR (O KANTEN)

Ricavata da alghe rosse di tipo diverso (*Gelidium amansii* e *Gracilaria verrucosa*), trova impiego prevalentemente nella preparazione di dolci e gelatine.

foto Unkky



DULSE

Morbida e dal particolarissimo gusto "piccante", si usa per preparare una serie di zuppe e di ottimi condimenti; fatta cuocere brevemente, si combina bene con le cipolle e costituisce un accompagnamento gustoso per piatti a base di avena e di cereali cotti.

foto Secretlondon123



KOMBU

È un'alga scura, essiccata in larghe strisce e ricca di iodio, calcio e vitamine del gruppo B. È l'alga più ricca di acido alginico, che ha la particolare proprietà di favorire l'eliminazione dei metalli pesanti dal nostro organismo.

foto Alice Wiegand



SPIRULINA

Si tratta di un alimento tra i più completi e bilanciati esistenti in natura. Unisce all'elevato altissimo contenuto proteico, un'eccezionale concentrazione di vitamine (B, D, E, K), di sali minerali ed oligoelementi (calcio, magnesio, ferro, potassio, zinco, rame, manganese, cromo, selenio), presenza di 8 aminoacidi essenziali e di betacarotene. È considerata un eccellente integratore alimentare naturale.





bistecche coltivate in laboratorio

Vi sono soluzioni che fanno meno impressione, ma la cui riuscita è ancora incerta. La carne artificiale. Esperimenti per fare crescere hamburger e polli in laboratorio sono a uno stadio avanzato e promettono risultati entro due anni. Quest'estate a Londra è stata presentata la prima "bistecca" coltivata in laboratorio. A detta del cuoco e degli assaggiatori la qualità non era male, seppur migliorabile.

Ci sono poi progetti per ottenere alimenti simili alla carne ma ottenuti da proteine della soia, oppure dei piselli e altri prodotti quali lupini, senape e orzo. Poiché non è verosimile aumentare gli allevamenti di carne naturale (le mucche occupano già un quarto di tutte le terre coltivabili), questa strada può rappresentare un'opportunità.

Ci sono inoltre i progetti dei "deserti verdi", enormi serre nelle aree più aride del pianeta: il Sahara Forest Project dovrebbe partire nel 2015, la Grande Muraglia Verde Africana (una foresta larga 15 km e lunga 8000 dall'Atlantico all'Oceano Indiano) è prevista a partire dal 2016.

Infine i cibi geneticamente modificati per renderli più nutrienti o per diminuire il tempo di maturazione: specialisti cinesi sperimentano un "super riso verde", più facile da crescere e nutriente, e c'è chi studia banane con extra vitamine, pesci che maturano più in fretta, ... È il menu del futuro, ci piacerà? ☞☞☞

L'etichetta che VIGILA SULLA freschezza

“**B**lueline”, questo il suo nome, è uno speciale bollino stampato con inchiostro magnetico in grado di segnalare in tempo reale eventuali difformità nella gestione della catena del freddo. Se un prodotto deperibile, come ad esempio un alimento o un farmaco, rimane esposto per un certo periodo a temperature che possono comprometterne un'ottimale conservazione, l'etichetta apposta sulla

singola confezione è in grado di registrarlo, segnalandolo al gestore del negozio. Ad ideare il sistema “Blueline” è stata



Cold-Pharma, giovane azienda lanciata dal Premio D2T di Trentino Sviluppo.

Nei due supermercati saranno inoltre disponibili per i consumatori dei banner, posizionati sui porta-prezzo del banco frigo, che permetteranno ai clienti dotati di smart-phone di collegarsi liberamente attraverso un QR-Code (simile ad un codice a barre) ad un apposito database che fornirà specifiche informazioni su dove, da chi e quando quello specifico prodotto sia stato controllato. ☞☞☞

Per maggiori informazioni consultare il sito www.bluelineworld.com.





FONDAZIONE
EDMUND
MACH



140^s

da 140 anni nel futuro

#140fem



/140fem



fmach.it/140



ingresso libero

SABATO
12/04/14

ore 20.00
Spettacolo 3D Mapping
all'Antico Monastero
di San Michele all'Adige (TN)

DOMENICA
13/04/14

dalle 10.00 alle 17.00
Porte Aperte
alla Fondazione Mach

col patrocinio di



Rai Trentino

L'INFORMATORE
AGRARIO



terratrentina



media partner