

> **VITICOLTURA**  
La "Machu Pichu"  
del Trentino

> **BIOMASSE**  
Energia  
dal bosco

> **RICERCA**  
Il moscerino  
dei piccoli frutti

> **CIBO E SALUTE**  
Bibite e succhi  
Cosa c'è in bottiglia ?



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

postatarget  
magazine

NAZ/220/2008

Posteitaliane

[www.trentinoagricoltura.net](http://www.trentinoagricoltura.net)

# terra trentina

N. 3 anno LVI

Periodico di economia e tecnica per un'agricoltura moderna al servizio del consumatore e dell'ambiente

INSERTO SPECIALE

# agritur

## LA NUOVA VACANZA



Periodico di economia e tecnica dell'agricoltura. Organo dell'Assessorato provinciale all'agricoltura, foreste, turismo e promozione

Reg. Trib. Trento n. 41 del 29.8.1955

*Direttore responsabile*  
**Giampaolo Pedrotti**

*Coordinatore tecnico*  
**Sergio Ferrari**

*Coordinatore editoriale*  
**Corrado Zanetti**

*Segreteria di redazione*  
**Marina Malcotti**

*Redazione*  
Piazza Dante, 15  
38100 TRENTO  
Tel. 0461 494614 492670  
Fax 0461 494615

COMITATO  
DI DIREZIONE

**Mauro Fezzi**  
Dipartimento agricoltura e alimentazione

**Fabrizio Dagostin**  
Servizio aziende agricole e territorio rurale

**Marta Da Vià**  
Servizio promozione delle attività agricole

**Alberto Giacconi**  
Agenzia provinciale per i pagamenti

**Giuliano Dorigatti**  
Agenzia provinciale per i pagamenti

**Romano Masè**  
Dipartimento risorse forestali e montane

**Marina Monfredini**  
Fondazione E. Mach - IASMA

**Silvia Ceschini**  
Ufficio stampa  
Fondazione E. Mach - IASMA

FOTOGRAFIE:

Foto di copertina Marco Simonini  
Archivio Agriturismo Trentino; Archivio APT Valli di Sole, Pejo e Rabbi; Archivio CCIA Trento; Archivio Cooperativa Sant'Orsola; Archivio Dipartimento Agricoltura PAT; Archivio Dipartimento Risorse Foreste e Montana; Archivio Federazione Allevatori Trento; Archivio Fotografico Storico della Provincia Fratelli Pedrotti; Archivio IASMA; Archivio Servizio Foreste e Fauna; Archivio Ufficio Stampa PAT; Servizio Audiovisivo Commissione Europea; AgfBernardinatti; Fotolia/Kitch Bain; Carla Bortolotti; Fotolia/Burnedcamera; Alberto Campanile; A. Dalpez; Pio Geminiani; Gilmar Gomes; Foto Rensi; Fototeca Trentino Spa e Marketing; Giovanni Frisanco; Piero Cavagna; Giovanni Cavulli; Romano Magrone; Massimo Miori; Mauro Nicoletti; Remo Michelotti  
Studio Immar; Fotolia/Pumba; European Parliament/Pietro Naj-Oleari; Corrado Poli; Mauro Simonini; M.C. Tomasi;

GRAFICA  
Prima - Trento

STAMPA  
Tipografia Esperia - Trento

Chiuso in redazione il 24/06/2011

[terratrentina@provincia.tn.it](mailto:terratrentina@provincia.tn.it)



# SOMMARIO

## PRIMO PIANO

### 4 PSR, PERFEZIONATE TUTTE LE DOMANDE

Appag e Caa hanno concluso il lavoro: oltre 10mila le pratiche per la prima volta gestite dal sistema informativo provinciale. Il "bilancio" del Comitato di sorveglianza: già impegnati 163 milioni di euro, oltre la metà delle risorse assegnate al Trentino.

*Corrado Zanetti, Angela Menguzzato*

### 8 LA 75ª MOSTRA VINI AL BUONCONSIGLIO



## VITICOLTURA

### 10 LA PRIMA VALLE BIOLOGICA DELLE ALPI

*Walter Nicoletti*

### IL MIO VINO, RICORDI, SAPORI, SPERANZE

*Nereo Pederzoli*



### LA "MACHU PICHU" DEL VIGNETO TRENTO

*Donatella Simoni*

### CANTINE FAMILIARI NEL SUD DEL BRASILE

*Sergio Ferrari*



## FORESTE

### 22 BIOMASSE, ENERGIA DAL BOSCO

*Sergio Ferrari*

### FORESTE SOSTENIBILI, UN MOSAICO DA GESTIRE

*Davide Dalpiaz*





## SPECIALE agriturismo

# 27

Oltre 200mila presenze lo scorso anno, con una crescita del 12,7 % rispetto al 2009: gli agriturismi del Trentino, 358 a maggio di quest'anno, stanno vivendo una stagione di crescita e si candidano a rappresentare la "vacanza alternativa" anche nei regni dell'imprenditoria alberghiera come la Valle di Fassa. Nell'inserito speciale di 19 pagine i pionieri dell'agriturismo trentino, il ritratto degli ospiti che li frequentano, la normativa attuale, il nuovo disegno di legge, i sostegni finanziari, le regole in materia di sicurezza alimentare, le fattorie didattiche e le malghe agrituristiche, interviste ai protagonisti.

## RUBRICHE



# 58

### A COME AGRICOLTURA ALIMENTAZIONE, AMBIENTE

Walter Nicoletti

**NOTIZIE IASMA** Silvia Ceschini

**UE INFORMA** a cura di Europe Direct

**NOTIZIE** Sergio Ferrari

### ORTO E DINTORNI: TIMO E SERPILLO RICETTE CONTADINE

Iris Fontanari



### CIBO E SALUTE

Bibite e succhi di frutta, la fiera delle vacuità  
Carmelo Bruno

Da consumarsi preferibilmente entro...  
Rosaria Lucchini



# 57

### SCAFFALE

## ZOOTECNIA

# 20

### PIANURA E MONTAGNA, L'ALLEVAMENTO DISEGUALE

Sergio Ferrari

## MARKETING E TERRITORIO

# 54



### LO SKYLINE DELLE MONTAGNE NEL MARCHIO "QUALITÀ"

Corrado Zanetti

## FORMAZIONE

# 44

### CORSO DI ESPERTO NELLA FRIGOCONSERVAZIONE

Michele Covi

## TECNICA, RICERCA, SPERIMENTAZIONE

### TICCHIOLATURA

Sotto controllo con trattamenti preventivi

C.Rizzi, G.Giuliani, D.Profaizer, M.Baldessari, G.Angeli

### VESPA CINESE

Fiducia nell'alleato dei castagni

Silvia Ceschini

### DROSOPHILA SUZUKII

Armi incrociate contro il moscerino dei piccoli frutti

Silvia Ceschini

# 49



### TECNICA FLASH

**PSR**  
**2007-2013**

 **APPAG**

**Agenzia provinciale  
per i pagamenti**

# PERFEZIONATE TUTTE LE DOMANDE

di *Corrado Zanetti*

**I**l 16 maggio scorso sono scaduti i termini per la presentazione delle domande di pagamento relative agli aiuti comunitari previsti dal Piano di sviluppo rurale della Provincia autonoma di Trento 2007-2013 asse 2; si tratta delle domande comunemente denominate indennità compensativa (misura 211) e premi agroambientali, in particolare lo sfalcio dei prati e il premio di alpeggio (misura 214). Alla stessa data è scaduto il termine anche per la presentazione della "domanda unica" 2011. Si tratta, complessivamente, di 10.482 domande - per un ammontare complessivo stimato di oltre 38 milioni di euro - che, per la prima volta, l'Agenzia provinciale per i pagamenti

in agricoltura (APPAG) ha raccolto sul sistema informativo di diretta gestione, consentendo così una quasi completa autonomia dal sistema nazionale (SIAN).

Grazie ad uno sforzo organizzativo rilevante da parte dei Centri di assistenza agricola (CAA), tutte le 10.482 domande di pagamento sono state completamente perfezionate entro la scadenza definitiva del 31 maggio 2011. L'eccezionale rapidità con la quale il complesso iter di raccolta delle domande, la loro implementazione nel sistema informativo dell'Appag e la loro integrazione, ad opera dei CAA, con i tutti i dati richiesti dalla regolamentazione comunitaria, consentirà agli agricoltori trentini di vedersi liquidare en-

## APPROVATI I BANDI 2011 PER LE MISURE 121 - 311 - 112

La Giunta provinciale ha approvato il 24 giugno scorso i bandi, i criteri, le modalità e le condizioni di ammissibilità delle Misure 112 - 121 - 311 del Piano di Sviluppo Rurale. Ciò consentirà alle aziende agricole di depositare la domanda e di poter dare inizio ai lavori previsti. Le Misure 121, 112, e 311 del PSR 2007-2013 si riferiscono a Investimenti nelle aziende agricole, premio di insediamento in agricoltura ed iniziative agrituristiche. Le domande potranno essere presentate fino al 31 ottobre 2011. Relativamente agli investimenti ammessi a contributo, il bando ricalca sostanzialmente quanto previsto nel 2010, mentre alcune sostanziali novità sono ricomprese nella modulistica che dovrà essere utilizzata per la presentazione delle domande che ricomprendono già al loro interno alcune dichiarazioni che in precedenza dovevano essere presentate separatamente. Tutto ciò per semplificare gli adempimenti a carico degli utenti. Anche i tempi per l'istruttoria risultano più contenuti e sono stati fissati in 90 giorni dal deposito della documentazione aggiuntiva richiesta dagli uffici per poter procedere all'istruttoria.



## Suddivisione delle 10.482 domande e gli importi stimati dei relativi premi

<b>Misura 211</b> (indennità compensativa zone svantaggiate)	n. 2041	(11 milioni di euro)
<b>Misura 214</b> (agroambiente)	n. 2386	(6 milioni di euro)
<b>Domanda unica</b>	n. 6055	(21.700.000 euro)

tro fine anno gli acconti relativi all'anno 2011 e gli arretrati relativi agli anni precedenti.

I CAA hanno provveduto, per ogni utente, al preventivo aggiornamento del fascicolo aziendale ed all'inserimento dei dati nel nuovo sistema informativo dell'Appag, consentendo in tal modo l'acquisizione e la protocolizzazione delle stesse in formato elettronico. Il fatto di essere riusciti a raccogliere, per la prima volta, domande così complesse, per i contenuti informativi e conoscitivi richiesti, su un proprio autonomo sistema informativo, svincolato dal sistema informativo nazionale SIAN, rappresenta per l'Appag, ed in generale per l'amministrazione provinciale, motivo di grande soddisfazione e costituisce un

passaggio essenziale per raggiungere livelli di semplificazione e rapidità nella gestione dei procedimenti amministrativi, altrimenti impossibile.

Delle 10.482 domande, 2041 sono relative alla misura 211 del PSR (indennità compensativa zone svantaggiate), 2.386 alla misura 214 (agroambiente) e 6055 alla domanda unica.

La "domanda unica" rappresenta lo strumento che consente agli agricoltori di accedere ai pagamenti diretti istituiti dal Reg. (CE) n. 73/2009. Gli aiuti possono essere disaccoppiati, ossia svincolati dalle produzioni, oppure accoppiati, legati alle produzioni effettuate.

La maggior parte delle domande uniche

sono relative al settore delle assicurazioni agevolate ma molta importanza assumono anche i premi erogati nella forma di diritti all'aiuto (titoli acquisiti nelle campagne precedenti) svincolati dalle produzioni. Altri aiuti, meno frequenti, sono riferiti alle produzioni attualmente effettuate in azienda e interessano i seguenti settori: latte vaccino, carne bovina, carne ovicaprina, olio d'oliva, frutta a guscio, prugne.

Come detto, è il primo anno che entrambe le domande sono presentate sul sistema informativo direttamente gestito da APPAG, consentendo in tal modo una quasi completa autonomia dal SIAN, il sistema informativo nazionale.

# PSR 2007-2013



Il “bilancio” del Comitato di sorveglianza

## GIÀ IMPEGNATE OLTRE LA METÀ DELLE RISORSE

**Angela Menguzzato**

Dipartimento Agricoltura e  
Alimentazione PAT

**A**lla fine dello scorso mese di maggio 2011 la Provincia autonoma di Trento aveva impegnato ben 163 milioni di euro, pari al 58% delle risorse (circa 280 milioni di euro) assegnate al Trentino dal Piano di sviluppo rurale 2007-2013 ed erogato pagamenti per 108 milioni di euro (38%). Per alcune Misure del PSR, quali la 112, la 125 e la 121, lo stato di avanzamento (“tiraggio”), sta procedendo talmente bene da determinare entro l'anno l'esaurimento della totalità delle risorse a disposizione per il settennio. Un risultato straordinario che pone il Trentino al secondo posto (subito dietro la vicina Provincia autonoma di Bolzano)

tra le regioni e province autonome italiane per quanto riguarda l'utilizzo dei fondi del PSR.

Il bilancio a metà periodo di programmazione (anticipato su Terra Trentina 2/2011) è stato fatto l'8 giugno scorso presso il Palazzo Europa in occasione della riunione del Comitato di Sorveglianza del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013, presieduto da Mauro Fezzi, dirigente generale del Dipartimento Agricoltura e alimentazione ed Autorità di Gestione del programma.

Il comitato è un'importante occasione di confronto fra amministrazione provinciale, Commissione europea, Ministero delle politiche agricole e alimentari e gli stakeholders



MISURA	SPESA PUBBLICA PROGRAMMATA 2007-2013	IMPEGNATO	PAGATO
Misura 111 – Azioni nel campo della formazione professionale e dell'informazione	3.649.143,00	2.732.514,43	997.956,22
Misura 112 - Insieme giovani agricoltori	5.178.574,00	4.595.000,00	3.740.000,00
Misura 121 - Ammodernamento aziende agricole	38.445.492,00	23.822.874,53	10.484.367,08
Misura 122 - Miglioramento del valore economico delle foreste	2.000.000,00	1.872.830,49	199.560,99
Misura 123 – Accrescimento valore aggiunto dei prodotti agricoli e forestali	21.186.797,00	13.662.890,74	8.021.284,78
Misura 125 - Infrastrutture connesse allo sviluppo e all'adeguamento	38.386.460,00	26.964.446,92	13.502.227,73
Asse 1 Miglioramento della competitività	108.846.466,00	73.650.557,11	36.945.396,83
Misura 211 - Indennità a favore degli agricoltori delle zone montane	58.092.118,00	39.661.738,75	39.661.738,75
Misura 214 - Pagamenti agro-ambientali	56.922.250,00	24.703.568,97	24.703.568,97
Misura 226 - Ricostituzione del potenziale forestale e interventi preventivi	3.545.455,00	2.244.629,50	392.164,00
Misura 227 – Investimenti non produttivi	2.500.000,00	1.250.597,00	313.123,00
Asse 2 Miglioramento dell'ambiente e dello spazio rurale	121.059.823,00	67.860.534,22	65.070.594,72
Misura 311 – Misure intese a diversificare l'economia rurale	4.257.377,00	2.199.099,05	561.181,03
Misura 313 – Incentivazione di attività turistiche	3.000.000,00	1.911.073,50	59.244,00
Misura 321 – Servizi essenziali per l'economia e la popolazione rurale	8.233.169,00	4.462.460,00	297.641,87
Misura 323 – Tutela e riqualificazione del patrimonio rurale	16.949.897,00	10.882.996,05	4.118.248,80
Asse 3 Qualità della vita nelle zone rurali e diversificazione dell'economia rurale	32.440.443,00	19.455.628,60	5.036.315,70
Asse 4 Leader	17.142.857,00	2.121.801,24	709.597,80
Misura 511 – Assistenza tecnica	1.143.773,00	259.493,46	259.493,46
<b>TOTALE</b>	<b>280.633.362,00</b>	<b>163.348.014,63</b>	<b>108.021.398,51</b>

locali. Nel corso della riunione è stata approvata la relazione annuale di esecuzione del Programma e sono stati esposti gli aggiornamenti sulla valutazione dello stesso sullo stato di attuazione dell'Asse 4 Leader.

Il PSR 2007-2013 prevede un regime di cofinanziamento Unione Europea, Stato e Provincia, per un ammontare complessivo di 280 milioni di euro. A fine maggio 2011, come detto, sono state impegnate ben il 58% delle risorse (163 milioni) e il 38%, pari a 108 milioni, sono state già pagate. A fine 2010 - inizio 2011 si è registrato un forte incremento nei pagamenti delle Misure 211 e 214, grazie alla risoluzione dei problemi informatici che avevano ritardato l'esecuzione delle liquidazioni.

Per alcune Misure come la 112, la 125 e la 121 entro l'anno si arriverà al totale esaurimento delle risorse a disposizione per il settennio. Tuttavia, per il rimanente periodo di programmazione, tali misure saranno finanziate con aiuti a carico della Provincia. Per quanto riguarda il Programma di Sviluppo

Locale Leader (Asse IV), essendo partito nel 2009 con un leggero ritardo rispetto al PSR, questo presenta impegni e pagamenti ancora contenuti, sebbene le percentuali di avanzamento siano doppie rispetto ai valori dei GAL/Leader italiani.

Giulio Volpi, della società di valutazione del PSR AGER&STARTER, si è congratulato per l'andamento del Programma ed ha evidenziato come sia indispensabile continuare a sostenere le iniziative relative all'agricoltura di montagna (malghe e alpeggi), fondamentali per limitare lo spopolamento di queste aree e favorire la vitalità delle zone marginali.

Infine, Gino Stocchetti, direttore del GAL Val di Sole ha presentato lo stato di attuazione dell'Asse IV Leader. Nel corso del 2010 è stato aperto il primo bando che ha visto la presentazione di 77 domande, di cui 46 ammesse, per un impegno di risorse pari a 3.053.477 €. Nel 2011 è stato aperto il secondo bando che ha riscosso grande successo, con un incremento del 48% delle domande

presentate (risorse previste 6.759.662 €). I progetti presentati si caratterizzano per alcuni aspetti innovativi. Fra quelli in cantiere si segnalano: "Le vie dell'acqua" volto a valorizzare il torrente Noce e i suoi affluenti con percorsi pedonali, aree ricreative, di informazione e tutela degli ambienti fluviali; "I sentieri da vivere" che riorganizza i percorsi turistici e prevede la messa in rete attraverso un sistema informativo multimediale localizzato nelle strutture turistiche; "Dal bosco alla casa" che promuove la valorizzazione della produzione legnosa locale attraverso la realizzazione di una filiera, e "Il pane di una volta", una reintroduzione di coltivazioni di cereali di montagna (segale, orzo, frumento) per la produzione di farinacei per l'alimentazione umana.

A conclusione dei lavori i rappresentanti del Ministero e della Commissione Europea hanno manifestato il loro apprezzamento per la qualità e la completezza delle relazioni presentate dai relatori.

Record di visitatori alla 75ª Mostra dei vini ospitata al Castello

# UN BUONCONSIGLIO AL VINO TARENTINO

8

**S**ono state oltre 5.000 le presenze (affluenza record) di visitatori alla 75ª Mostra dei vini del Trentino, organizzata dal 20 al 23 maggio scorsi dalla Camera di Commercio Industria artigianato e agricoltura di Trento, dalla Provincia autonoma di Trento e da Trentino Marketing SpA, ospitata quest'anno presso lo stupendo scenario del Castello del Buonconsiglio, in luogo del Teatro Sociale, che aveva ospitato gli stand negli anni scorsi. Molto apprezzato da parte dei visitatori è stato proprio il connubio tra

vini del territorio e uno dei maggiori patrimoni della terra trentina a livello culturale e storico, con gli appassionati di enologia che hanno potuto visitare il suggestivo maniero del Concilio sorseggiando del buon vino. Tra i saloni Margonerie, Revolto del Romanino e Loggia del Romanino e le imponenti mura, oltre che nello splendido cortile con giardino, erano presenti 42 produttori oltre all'Istituto di Tutela Grappa del Trentino a rappresentare 24 distillerie. Nella sala Mosaico, invece, spazio agli «Incontri con l'Autore», ove i produttori hanno illustrato le caratteristiche e i momenti

# 15<sup>a</sup> Mostra vini del Trentino



Ricerca Fondazione Mach - Trentodoc

## PRIMI A GARANTIRE L'ORIGINE AL 100%

Il Trentino diventerà la prima provincia vitivinicola italiana a dotarsi di uno strumento analitico, ufficialmente riconosciuto, per garantire l'origine dei propri vini, sia per quanto riguarda l'area di produzione che le varietà utilizzate. Questo il progetto alla base dell'importante programma di ricerca sulla "Rintracciabilità geografica e varietale" avviato dalla Fondazione E. Mach in collaborazione con l'Università di Modena, in partenariato con il Consorzio Vini del Trentino e l'Istituto TRENTO DOC.

La ricerca, della durata di 3 anni e per un ammontare complessivo di 450.000 euro, porterà alla definizione di strumenti analitici in grado di dimostrare in maniera oggettiva il legame tra vino e territorio di produzione e la reale composizione varietale.

"È una ricerca che ha risvolti molto importanti anche sul fronte della qualificazione delle produzioni trentine – spiega Fulvio Mattivi, coordinatore del Dipartimento qualità Agro-Alimentare dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige – in quanto il tema di garantire con strumenti scientificamente riconosciuti la tracciabilità assoluta delle produzioni enologiche rappresenta un valore aggiunto oggi determinante per le produzioni enologiche di qualità".

Un ulteriore passo, pertanto, della vitivinicoltura trentina che da anni è impegnata nel garantire sia la sostenibilità delle produzioni sia tutte le garanzie possibili ai consumatori in relazione all'origine dei suoi vini.

salienti della "genesì" dei vini, oltre a progetti singoli o ad iniziative attinenti alle singole cantine. Un percorso esperienziale che ha riscosso un buon successo.

Al termine della prima parte della Mostra, quella dedicata agli "ospiti", sono state circa 4.000 le visite totali ai desk del Buon consiglio, che, sommate alle 1.000 di Palazzo Roccabruna, storica sede di questa manifestazione nonché dell'enoeca provinciale, hanno portato appunto ad un totale di oltre 5.000 partecipanti.

Il Palazzo di via SS. Tri-

nità, aperto dalle 18 alle 22, ha fatto registrare un'affluenza costante, sempre con un'ottima presenza di pubblico anche in occasione dei seminari o delle «verticali» della Cantina Storica, ovvero degustazioni di annate diverse degli stessi vini, conservati da anni nei freschi avvolti dell'Enoteca.

A «legare» le due sedi un percorso dedicato, rallegrato dalle bandierine colorate e vetrine allestite a festa grazie alla collaborazione con il Consorzio Trento Iniziative, che ha trasformato il centro storico della città in un omaggio all'enologia provinciale.

Fra i tanti turisti che hanno visitato la mostra, anche americani, cechi e tedeschi, in vacanza in questo periodo sul nostro territorio, che hanno colto l'occasione della visita al castello per avvicinarsi a vino e grappa trentini.

L'ultima giornata di Mostra è stata dedicata agli specialisti del settore, con incontri con gli operatori, la stampa di settore e i buyer internazionali.



La Valle dei Laghi scommette sull'alleanza tra ecoturismo e agricoltura pulita

# LA PRIMA VALLE BIOLOGICA DELLE ALPI



Walter Nicoletti

**L**a provocazione è stata lanciata da Fabio Giavedoni, curatore della Guida Vini Slow Wine di Slow Food, nel corso del convegno "Insieme verso una nuova agricoltura" nell'ambito dell'ultima edizione di Divin Nosiola.

La mostra dedicata a questo importante vitigno bianco autoctono è ormai diventata un appuntamento fisso per coloro che amano un'agricoltura sostenibile ed un turismo all'insegna della natura.

L'Azienda di promozione turistica di Trento, Valle di Laghi e monte Bondone, con in testa la combattiva direttrice Elda Verones, è da anni impegnata in questo progetto che punta alla grande alleanza fra eco turismo e agri-

coltura pulita.

Questa sintesi "ambientalista" si deve all'esigenza di riscoprire il territorio cercando di individuarne dall'interno le vere potenzialità. Da qui l'individuazione di un limite all'espansione urbanistica e alla banalizzazione del paesaggio e l'impegno in un percorso di valorizzazione delle risorse storiche, naturalistiche e rurali della valle.

Il tratto distintivo sul quale creare un sistema effettivamente competitivo, è stato affermato dagli organizzatori del convegno che si è svolto presso il teatro di Vezzano nell'aprile scorso, sarà appunto la compatibilità ambientale.

Meno prestazioni e più emozioni, per riprendere una felice espressione del marketing

## All'ultima edizione di Divin Nosiola un convegno dedicato alle esperienze che rendono praticabile la conversione verso una viticoltura a "impatto zero"

Vigneti di Nosiola a Castel Toblino



turistico alternativo al sistema dei grandi impianti e delle grandi infrastrutture, che nelle Alpi hanno peraltro già dimostrato tutta la loro inefficacia.

Della provocazione di Giavedoni rimangono sul terreno alcune significative esperienze che rendono comunque praticabile un percorso di lenta, ma concretissima conversione verso il biologico e la cosiddetta agricoltura a "impatto zero".

Sul versante dei Vignaioli del Vino Santo possiamo registrare il consolidamento dell'esperienza del biodinamico con ottime performance sul piano della maturità e dell'eleganza dei vini prodotti. I risultati delle pratiche inaugurate agli inizi del Novecento da Rudolf Steiner si misurano ormai in canti-

na, non tanto in campagna dove sono visibili da tutti, compresi gli scettici.

La novità di questo periodo riguarda semmai la Cantina di Toblino, ovvero la compagine cooperativa della Valle dei Laghi. Qui - come ha spiegato il presidente Bruno Lutterotti - è in cantiere un vasto progetto di conversione verso l'agricoltura a impatto zero ed in parte anche verso il biologico. Da alcuni anni è attiva una partnership con la Ferrari Spumanti che, tramite il tecnico Luca Pedron, collabora con Toblino per la realizzazione di una viticoltura sostenibile. Il progetto coinvolge circa 200 dei 580 soci per un totale di 250 ettari di vigneto sui quali non si effettuano trattamenti o concimazioni con prodotti di sintesi.

Al progetto collabora anche la Fondazione Mach tramite i tecnici Marino Gobber, Alberto Gelmetti e Massimo Frioli a sottolineare la piena condivisione di questa prospettiva anche da parte del mondo della ricerca e della consulenza tecnica.

All'interno del progetto di viticoltura sostenibile si è formato un nucleo di 25/30 soci che stanno lavorando all'obiettivo di agricoltura a impatto zero. Un sistema che nei fatti di avvicina al biologico e che potrebbe prelu-

dere ad una linea di vini particolari. Fino ad oggi sono interessati da questo percorso di miglioramento ambientale circa 25 ettari di vigneto con una produzione stimata di 1.500 quintali di uve.

La Cantina di Toblino, sul terreno di sua proprietà, sta infine lavorando ad un vero e proprio progetto di conversione al biologico. Il programma interessa 25 ettari di vigneto sui quali si applica il metodo biologico e dove si sta cantierando un programma di qualità del vino certificato.

Queste prerogative sostenibili che provengono dal mondo agricolo hanno spinto diversi operatori turistici a prefigurare un progetto di promozione del territorio che possa collegare fra loro diversi punti di forza:

- ▶ La vicinanza di questo territorio alla città di Trento
- ▶ La vicinanza alle risorse naturalistiche del monte Bondone e la possibilità di collegamenti per un turismo dolce
- ▶ La vicinanza con il lago di Garda e con quel tipo di vacanza attiva (bikers, arrampicata, volo a vela, vela...)
- ▶ La possibilità di connessione con il turismo culturale, i percorsi della fede e le aree vocate al relax.

Questa riflessione - è stato sottolineato in particolare dal consulente agricolo Roberto Pinton e da Sergio Soavi di Coop Italia - si colloca all'interno di un trend di mercato che vede il biologico crescere sia per quanto riguarda l'interesse culturale che la capacità di spesa del consumatore.

Divin Nosiola intende dunque proporsi, anche nelle prossime edizioni, come il banco di prova ed il luogo di verifica di un laboratorio territoriale che punta alla qualità ambientale e a fare della Valle dei Laghi un vero prototipo per la sostenibilità. Progetti che - come ha evidenziato Josef Espen, frutticoltore biologico e cooperatore - stanno entrando lentamente anche nel mondo cooperativo e si stanno affermando anche su nuovi ed interessanti mercati.

Si tratta - per usare le parole del giornalista Nereo Pederzoli - di scegliere la strada della qualità e della tradizione e, per usare quelle del tecnico Enzo Mescalchin, di percorrere con convinzione la strada della formazione culturale ed agronomica del viticoltore.

Alla ricerca del "terroir" recuperando le tradizioni e intuizioni contadine

# IL MIO VINO. RICORDI, SAPORI, SPERANZE

12

Nereo Pederzoli





*La Valle dei Laghi  
conserva un comune  
senso estetico  
della ruralità,  
che condivide  
con i suoi contadini*

13

**M**io nonno Leone è stato una sorta di archetipo del contadino trentino di stampo asburgico. Coltivava i campi vicino casa, a Stravino.

Dove sono nato. Lui, da giovane – il primo di 4 fratelli – curava i campi, tra una guerra e l'altra. Militare non per scelta, anzi. È fuggito due volte dagli accampamenti della prima linea. A piedi. Dalla Russia e poi pure dalla Crimea. Per lavorare un fazzoletto di terra sotto casa e alcuni ripidi filari di Zeibel, vitigno ormai in disuso, pure questo originario delle vallate asburgiche verso la Moldavia. Che dava un vino aspro, immediato, schietto, senza alcuna pretesa. Aveva solo il valore della semplicità.

Una premessa per ribadire che non posso parlare di cultura agricola senza partire dalle mie radici. Sarà perché sono di Stravino...

La terra è bassa, mi diceva il nonno. L'ho



Nella pagina precedente e in queste pagine, immagini di vendemmia degli anni '50 in Trentino. (Archivio Fotografico Storico della Provincia Autonoma di Trento - F.lli Pedrotti)

capito presto, pure io. Lo accompagnavo spesso nei campi. E da lui ho imparato nozioni basilari di educazione al gusto. Fare attenzione a quelle cose che – molti anni dopo – mi hanno consentito di riscoprire legami ancestrali, sensazioni sedimentate nella mia e dunque nella nostra memoria. Riaffiorare ricordi, per educare al gusto.

Il primo assaggio del vino, nella caneva di casa, spillato direttamente dalla botte. Un vecchio fusto di legno, fradicio, più volte usato per rustiche vinificazioni. Pigiature con aggiunta di zucchero e – lo ricordo benissimo – anche qualche manciata di uvetta passa, quella scampata allo zelten...

Educazione sensoriale. Sempre con quelle – apparentemente inutili – intuizioni. Sugerite – inconsciamente – sempre da mio nonno. Così, se parlo di agricoltura, cerco sempre di non “sradicare” certi insegnamenti. Che per me hanno un valore non solo affettivo.

Sono anni che mi occupo di questioni agroalimentari. Lo faccio, anzitutto, per passione. Parlo di vino e di cibo anche per lavoro, d'accordo. Ma sempre – spero di trasmetterlo – spronato da curiosità. Per capire e far capire certi concetti agricoli o agro-culturali.

Penso che in Trentino il settore agricolo – vitivinicolo in primis – sia alle prese con una certa crisi d'identità. Da troppe vendemmie sentiamo ripetere che le uve sono raccolte al culmine della maturazione, pigiate o diraspate, pressature soffici, fermentazioni controllate, vinificazione “da F1”. Per vini che, inutile negarlo, spesso altro non sono che dei muletti. In F1 ci sono i prototipi e, di riserva, appunto i muletti...

Schiere di agronomi, enologi, sono stati

formati da IASMA per interpretare il territorio trentino secondo un copione ormai obsoleto. Nozioni e tecniche ripetitive. Che raramente consentono ai giovani di osare. E – sarò magari patetico – per me osare vuol dire proprio partire dalla semplicità dei gesti, delle intuizioni di contadini spesso semi-ignoranti, ma forti di una sapienzialità data dalla fatica, dall'amore per la terra e le “cose buone”, che nessun manuale moderno riesce a tramandare.

Ai giovani – quelli che stanno studiando, quelli che già curano i campi – forse biso-

**Osare significa partire dalla semplicità dei gesti, delle intuizioni contadine forti di una sapienzialità data dalla fatica e dall'amore per la terra e le cose buone**

gnerebbe ribadire l'importanza di riscoprire le radici della cultura contadina. Quella che – secondo me – deve rilanciare un rapporto virtuoso con la natura, l'ambiente e la pratica produttiva.

Natura da non sfruttare. Ambiente, cioè quanto rimane, quanto resiste della cultura rurale. Non è una questione nostalgica, anzi. Proprio perché la produzione deve essere sinergica tra modernità, innovazione e soprattutto buon senso. Ritmi di natura, sobri. Senza nessuna concessione all'ostentazione. Continuare a dire che tutti in Trentino mirano all'eccellenza è penalizzante. In tutti i sensi.

Penalizza il prodotto e spesso ridicolizza

sia il produttore che il territorio d'origine. Appunto, territorio. È un termine abusato. Come la parola “tipico”. Sia l'uno che l'altro sono usati a sproposito. Tutto ormai deve essere “di territorio”. E quasi sempre gli stessi interpreti non hanno capito in realtà che cosa rappresenti “il territorio”. Che non deve essere un campo, un podere blindato.

I francesi l'hanno capito da tempo. Noi possiamo però adattare il concetto di territorio in maniera dinamica. Non solo come entità geografica, ma come colture e culture, amalgama di storie di vita, di esperienze sensoriali, di valori condivisi o rifiutati, comunque vitale.

Territorio, tra esperienze e ambizioni. Con il paesaggio a scandirne l'evoluzione. Etica ed estetica, identità e scambi. Tipicità. Altra parola violentata in ogni comunicazione agroalimentare. La frequenza del suo impiego è praticamente proporzionale alla distanza dell'industria di trasformazione dalla vera zona di produzione agricola. Tipicità, parola che nasconde ambiguità, sia linguistica che concettuale.

La Valle dei Laghi conserva – su questo sono sicuro – un comune senso estetico della ruralità. Che la valle condivide con i suoi contadini. Solo che spesso la comunità stenta a confrontarsi e quindi ripensare lo sviluppo futuro. Oggi possiamo, insieme, dare il primo colpo di badile.

Recuperando il concetto stesso di tradizione. Quella che non è legata al culto del passato o la nostalgia di un tempo che non c'è più. Ma “tradizione” come legame, il nesso tra idee e diverse realtà. Per dirla nei tempi di internet: tradizione è connessione, dunque una rete attiva che stimola alla partecipazione. In un continuo dive-

nire. Sfruttando personali, intime sensazioni. Proprio come quelle che ho citato all'inizio, parlando di mio nonno Leone.

Tradizione intesa come lo sviluppo di un'agricoltura identitaria, partendo dalla constatazione che è giovane tutto quanto è vicino alla propria origine. Dunque tradizione è ciò che conduce verso l'origine e forse aiuta a capire noi stessi. La tradizione comunque non esclude il progresso. Deve solo rispettare dei precisi presupposti: il paesaggio, il linguaggio, il mito e i riti. In Valle dei Laghi esiste ancora un "terroir" inteso come geografia delle emozioni. È importante recuperare il senso di questa emotività. Farne un filo conduttore, per una sorta di narrazione di un'immagine, di una visione che prende corpo nel "prodotto". Che – se parliamo di vino – gli dia anima, personalità.

Recuperare storie di vita oltre che di vigna. Per una rintracciabilità culturale. E farla senza stravolgere lo stile, appunto l'identità. Sia delle borgate, dei vigneti e quindi dei vini.

Vini che qui attorno non nascono da "plotoni d'esecuzione". Ovvero: campi coltivati con criteri viticoli basati sullo sfruttamento scientifico di filari disposti con strumenti geosatellitari. Viti e vitigni di stampo internazionale, per produzioni valide, ma omologate.

Tra i filari della Nosiola – da noi, è appunto "la" e non "il" Nosiola – ci sono ancora piante di fichi, qualche albero di pino nero – senza la "t" – e i muri delle Frate sono ancora a secco. Le vendemmie sono parche. Magari non come quelle del vigneto – ancora in funzione – che curava mio nonno.

Il vino conserva quella dimensione agricola a rischio d'estinzione. Per lasciare il posto a quella della viticoltura intensiva. Abbiamo confuso le caratteristiche organolettiche del vino con l'anima di un vino. Come se per far musica bastasse un Gibson per essere un grande chitarrista. I nostri vini stanno perdendo in personalità. "Dimenticano" certi valori, il linguaggio del paesaggio, il mito della piacevolezza eroica, il rito del giusto assaggio.

È di queste ultime settimane la "querelle" tra vignaioli e cooperazione. I primi che contestano lo strapotere – spesso solo quantitativo – dei colossi enologici chiamati a redigere – con tutti i protagonisti del settore – le linee programmatiche del

nuovo piano vino. Vetì, incomprensioni. La Mostra vini di Trento che ha rischiato di saltare. L'urgenza di trovare sinergie tra coop e piccoli produttori. Per un Trentino che torni a fare rima - davvero - con vino. Forse perché abbiamo sacrificato al mercato gran parte della produzione enologica nostrana. Rendendo i vini trentini simili tra loro. Banalmente piacevoli.

Ecco perché – secondo me e tanti altri amici produttori – bisogna ritornare anzitutto alla terra, dentro la terra. Per comprendere che il vino – e tutta la miglior produzione agroalimentare – sia anzitutto un'azione di vita. E ancora, bisognerebbe cambiare radicalmente il linguaggio della comunicazione, specialmente per quanto riguarda il vino. Non parlare solo agli addetti ai lavori, mirando a decodificare - con espressioni più o meno assurde – quanto contiene la bottiglia. Ma trasformando in "comunicazione" tutte le informazioni che riguardano il contenuto della bottiglia. Il vino come stimolatore di nuovi pensieri. Coinvolgere i giovani che "navigano", i blogger, e quelli che vogliono essere – come più volte ha sottolineato Slow Food – dei consuma-attori. Nelle aziende, nelle cantine, bisogna promuovere – educare – le produzioni gastronomiche nostrane. Anche quelle – e soprattutto quelle – dei

nostri vicini di casa o di vigna. Chi produce chiuso su sé stesso, curandosi l'orticello, dimostra una chiusura mentale che poco concilia con il gusto, il buon senso.

E ancora. È ora di attivare concretamente la tanto nominata "sostenibilità". La sfida è saper ragionare, di riuscire a progettare, con un'ottica di filiera produttiva che comprenda le principali attività e risorse del territorio. In rete tra loro, per concorrere alla creazione del prodotto finale. Senza sprechi d'energia e di materiali. Riflettendo sul rapporto tra trasformazione della natura e risorse ambientali. Connettere fattori distinti, comprendere processi complessi, collegare il micro con il macro, il locale con il globale.

Comunicare la versatilità dei prodotti agricoli. Che in questa valle – ma questa è un'altra bella sfida – vuol dire olio extravergine d'oliva, l'arte dell'alambicco, certi gustosi insaccati di carne di maiale. Pure mais per polente, frutta, piante officinali e inutile negarlo anche patate.

Primo colpo di badile, si diceva. Adesso bisogna continuare. Per il bene di quanti "fanno". E per il piacere. Di tutti. Salute!

Intervento al convegno "Insieme verso una nuova agricoltura" – Vezzano 16 aprile 2011



I vignetti terrazzati nel Catalogo nazionale dei paesaggi storici

# LA “MACHU PICHU” DEL VIGNETO TRENINO

Donatella Simoni

**P**uò essere definita la “Machu Pichu” del Trentino. La manifestazione simbolica per eccellenza dell'identità di un popolo, l'incredibile testimonianza di un'opera dove l'uomo interagisce con la natura. I vigneti terrazzati della Valle di Cembra si estendono per quasi 500 chilometri lineari, sostenuti da migliaia di antichi muri a secco. Lo splendido connubio tra il paesaggio vitato, modellato con i suoi dolci terrazzamenti da secoli di duro lavoro umano, e l'asprezza del territorio alpino che gli fa da cornice, rappresentano per la loro unicità storico-rurale, nonché per il loro valore estetico ed etico, un esempio di eccellenza ed un importante riferimento per le politiche di conservazione e salvaguardia paesaggistica non solo locale, ma anche a livello nazionale ed internazionale. Un patrimonio che, assieme ad un altro “presidio” naturale del Trentino, le abetaie della Val Cadino in Valle di Fiemme, è stato inserito nel Catalogo Nazionale dei Paesaggi Rurali Storici, un riconoscimento celebrato il 30 aprile scorso a Segonzano presso il parco della residenza dei Baroni a Prato.

## Due versanti un'identità unica

In Valle di Cembra la viticoltura ha origini antichissime che si situano nelle civiltà Reto-

Etrusche del VII-VI a.C., come rivelano i ritrovamenti di iscrizioni e reperti, lapidi e cippi funebri che inneggiano al vino e soprattutto la “Situla” che, con le sue iscrizioni, costituisce il simbolo di una valle da millenni dedita alla viticoltura.

La destra orografica del torrente Avisio è caratterizzata dalla presenza di imponenti terrazzamenti coltivati a vite, che si spingono fino a oltre 800 metri di quota per una superficie di circa 600 ettari, dando vita ad un paesaggio dalle caratteristiche uniche. Più accidentato si presenta il versante sinistro della valle, dove il verde intenso dei boschi di conifere è “lacerato” dagli sprazzi di rosso delle cave di porfido.

Giuliana Andreotti, docente di Geografia e di Architettura del paesaggio presso la facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Trento, definisce questo contesto ambientale come <un mondo limitato e diviso, raccolto nella costrizione dei due versanti, ma in realtà uno spazio omogeneo, dotato di un'individualità e di un volto caratteristico, dove la mano del tempo e quella degli uomini hanno fuso in equilibrio e armonia, i diversi aspetti che la compongono>. E aggiunge: <Non si tratta solo della sostanza rocciosa in cui è intagliata o delle cave di pietra che si offrono alla vista e ne fanno apparire l'ossatura, ma dell'esperienza intima ed estetica che ha

disegnato e ritmato i pendii con campi terrazzati, sedi e percorsi>.

Da questa bellezza così sobria e severa, rimase affascinato anche il famoso pittore rinascimentale tedesco Albrecht Dürer che volle onorare le qualità paesaggistiche della valle, raffigurandola in diversi acquarelli durante il suo primo viaggio in Italia.

## I terrazzamenti e i muretti a secco La viticoltura eroica

La forte pendenza del terreno ha imposto, ai fini della coltivazione della vite, l'intervento dell'uomo sul terreno, mediante la costruzione di un impianto a gradoni realizzato da muri artificiali di sostegno. Si calcola, per difetto, che i muri a secco dei terrazzamenti sviluppino una lunghezza complessiva di circa 450 chilometri, in grado di abbracciare ben 15 volte i trenta chilometri della valle.

Questi secolari muretti, costruiti senza malta, miscelando certissima pazienza e materiale porfirico scelto, sono il risultato di un'accurata esecuzione, poggiando e incastrando un sasso sopra l'altro, in basso i macigni più grossi e man mano, a salire, i sassi di dimensione inferiore, fino a raggiungere altezze di diversi metri.

Ma l'azione dell'uomo interpreta la sua vera virtù non solo nella costruzione, ma soprattutto nell'opera di tutela di questi muri, ga-



rantita anche da costanti e laboriose manutenzioni. In passato, mancando le pur ripide, ma percorribili strade interpoderali attuali, è facile comprendere la fatica ed il disagio davvero estremi dei viticoltori.

I terrazzamenti sono diventati così il simbolo della tenacia della gente cembrana che non solo li ha realizzati, ma soprattutto, ha lottato per la loro conservazione nei secoli.

Nicola La Porta, ricercatore presso il Centro Ricerche ed Innovazione della Fondazione Edmund Mach dell'Istituto Agrario San Michele all'Adige, sottolinea il valore sociale di questa realtà: «La "viticoltura eroica", praticata da millenni, è stata resa possibile grazie ai terrazzamenti sostenuti da migliaia di antichi muri a secco che hanno richiesto un lungo e complesso lavoro comunitario che ha originato un legame particolarmente forte tra la gente e la sua terra e, attraverso la capillare messa a coltura di terreni boscati, ha permesso di ricavare i terrazzi dai pendii per facilitare la coltivazione ed evitare l'erosione delle terre arabili. La loro costruzione e manutenzione, ottenuta con tecniche antiche tramandate da generazioni, nonostante i secoli trascorsi, mostra ancora tutta la sua efficacia.»

Questi muri a secco infatti, rappresentano il miglior sistema per garantire la stabilità del territorio, perché costituiscono l'ossatura che fissa il fianco alla montagna, hanno la capacità di gestire la relazione con gli agenti atmosferici, e incarnano uno dei luoghi naturali per eccellenza della biodiversità ambientale.

### Il futuro dei terrazzamenti.

#### Salvaguardia, ma anche una nuova vision turistica

Investire sul marchio "Val di Cembra" significa investire su un tesoro di valori a beneficio

di un turismo non certo di massa, ma costituito da un target attento e desideroso di vivere qualcosa in più di un semplice soggiorno. Nel pensare al progetto per un turismo del futuro, questa valle e la sua storia, ma soprattutto, il profondo legame tra l'uomo e la sua terra, chiedono di essere interpretati e declinati in chiave nuova.

In tale solco, le potenzialità non mancano. In primis, il vino. La viticoltura della valle origina profumatissimi vini, tra i quali spiccano per le loro caratteristiche la Schiava, il Nosiola, il Pinot nero e lo Chardonnay, ma in particolare il Müller Thurgau, che ha trovato proprio su questi suggestivi terrazzamenti il suo habitat ideale. La viticoltura eroica, insieme ad un "impasto" di ingredienti come clima, geologia e mano dell'uomo, consentono al vitigno cembrano di esprimere tutto se stesso, tanto da incarnare l'unicità del terroir di un "vino di montagna". Non manca nemmeno il potenziale per ardire a nuove forme di turismo, come per esempio, quello che persegue un'esperienza emotiva, alla ricerca di una dimensione interiore, vicina alla natura spirituale.

Cosa fare quindi, e quali strade percorrere? Risponde Sofia Di Crisci, assessore alla cultura della Comunità della Valle di Cembra: «Sembra facile, quasi scontato: basta aprire gli occhi su questa valle e osservare la sua straordinaria ed unica bellezza. Invece, sembra sia proprio la consapevolezza, la presa coscienza del valore che l'unicità di questo territorio rappresenta per la valle, ciò che è mancato fino a oggi. Ora le parole devono lasciare spazio alle azioni e ad un impegno convinto. Il patrimonio paesaggistico - spiega l'assessore - è sottoposto a molteplici cambiamenti, di diversa natura, sia ambientale, ma anche culturale e politica. Per un verso, non si può prescindere dall'attività estrattiva del porfido che, pur in questo difficile momento, determina con incisività un ambiente naturalmente in continua trasformazione; incombe per altro verso il rischio omologazione cemento, trainato anche da interessi extra territoriali; infine, non da ultimo, c'è il sacrosanto bisogno degli agricoltori di poter essere messi nelle condizioni più favorevoli possibili per coltivare. Detto ciò, urge un disegno progettuale che sintetizzi e coordini lo sforzo di perseguire un primo fondamentale obiettivo, la conservazione di questo paesaggio».

Questo sembra possibile puntando ad un suo sviluppo sostenibile, fondato su un rapporto equilibrato tra i bisogni sociali, l'attività economica e l'ambiente, ed è proprio la neo

**Nel Catalogo 123 esempi che uniscono l'Italia**

## I CAMPIONI DEL PAESAGGIO NAZIONALE

"Paesaggi rurali storici. Per un Catalogo nazionale", edito da Laterza, è curato dal prof. Mauro Agnoletti (Università di Firenze) e realizzato nell'ambito di un progetto speciale del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali in occasione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia. La prefazione è del presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano, mentre la scheda sui terrazzamenti cembrani è stata curata da Nicola La Porta, ricercatore dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, che si è occupato negli ultimi anni di paesaggio agrario e forestale trentino. La pubblicazione raccoglie 123 esempi di come l'uomo ha saputo interagire con la natura. Questi campioni del patrimonio paesaggistico del nostro Paese sono stati selezionati da ottanta studiosi provenienti da 14 università italiane e da alcuni ricercatori indipendenti di diversa formazione disciplinare, accomunati dal desiderio di aprire una riflessione non solo sul ruolo dell'agricoltura, ma anche sull'identità culturale del nostro Paese e i suoi rapporti con le dinamiche socioeconomiche e 17 ambientali.

Tale prospettiva è stata pensata per offrire una visione d'insieme in grado di scorgere le connessioni sempre più evidenti tra attività produttive e aspetti ambientali, spingendo a considerare le campagne non più solo come luogo di funzioni e valori che assumono una crescente rilevanza anche alla luce dell'attuale crisi che attraversa la società, l'economia e l'idea stessa di Stato unitario, che nel paesaggio trova importante espressione.

Ciò ha permesso di impostare una configurazione metodologica in merito all'identificazione e classificazione dei paesaggi di interesse storico, in vista della possibilità di costruire un vero e proprio inventario del paesaggio rurale italiano, obiettivo oggi molto sentito sia a livello scientifico che nell'ambito delle politiche agricole.

costituita Comunità di Valle che si è assunto il compito di porsi come ente di raccordo di attività e progetti, lavorando in stretta collaborazione con gli altri attori del territorio, per un fine ultimo: favorire il rafforzamento di quel sentimento di unità territoriale e sociale, tramandato di generazione in generazione, che rappresenta il vero sostegno per le generazioni future, come i muretti a secco hanno saputo testimoniare fino ad oggi.



*viticoltura*

La tesi di laurea

# CANTINE FAMILIARI NEL SUD DEL BRASILE



**Anderson Sartori**





I vigneti della Cantina Luiz Argenta a Flores da Cunha, nello stato brasiliano Rio Grande do Sul



I cambiamenti che le ICT, le tecnologie dell'informazione e comunicazione, stanno promuovendo nello sviluppo economico di molti paesi, siano questi ricchi o in via di sviluppo, sono evidenti.

Globalizzazione ed evoluzione tecnologica stanno consentendo ad alcuni degli stati in via di sviluppo di saltare molti gradini nel processo di crescita economica. Non si tratta però di un processo lineare e generalizzato, uguale per ogni settore produttivo. Un caso-studio, ad esempio, è quello del settore vitivinicolo brasiliano, oggetto di una tesi di laurea di Anderson Sartori, un giovane di lontane origini trentine (il bisnonno, di Ronchi Valsugana, emigrò in Brasile nella seconda metà dell'800). La sua tesi - "ICT nel settore vitivinicolo del Brasile" discussa a conclusione del corso di laurea specialistica in Net-Economy: tecnologia e management dell'informazione e della conoscenza presso l'Università di Trento - si è posta l'obiettivo di verificare quanto siano diffuse ed utilizzate le ICT nelle piccole cantine a conduzione familiare della regione sud del Brasile.

La vitivinicoltura brasiliana si concentra in particolare in tre Stati: Paranà, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, dove si trova approssimativamente il 74% delle cantine, che insieme producono il 95% di tutto il vino nazionale. Buona parte delle persone dedite alla viticoltura o che gestiscono piccole cantine familiari sono di origine trentina o tirolese. L'Istituto agrario di S. Michele all'Adige ha collaborato concretamente al miglioramento della vitivinicoltura di quest'area del vasto stato sudamericano. Risale ai primi anni '90 l'ospitalità riservata a dieci giovani brasiliani che hanno frequentato la scuola professio-

nale ad indirizzo vitivinicolo. Qualche anno dopo, grazie ad un progetto di collaborazione finanziato dalla Provincia autonoma di Trento, un docente dell'Istituto ha soggiornato per qualche tempo ed in periodi successivi nelle città di Nova Trento e di Rodejo, nello Stato di Santa Catarina, ed ha assistito gli ex allievi tornati nel frattempo in patria nella costruzione di due cantine cooperative.

Anderson Sartori ha intervistato un centinaio di piccole cantine nei tre stati citati raccogliendo elementi conoscitivi diretti per rispondere all'obiettivo posto alla propria indagine. L'uso di internet per cercare informazioni relative al proprio settore di attività e per la gestione di piccoli problemi aziendali, oltre all'impiego della posta elettronica per contattare clienti e fornitori, si sono dimostrati comuni tra le aziende di settore. La presenza del computer è ormai una realtà nella quasi totalità delle cantine brasiliane. Soltanto 18 stabilimenti che hanno un proprio sito di commercio elettronico hanno però affermato di avere percepito benefici derivanti dall'uso del web. <In generale - spiega Anderson Sartori - gli investimenti in ICT sono ancora bassi nella gran parte delle cantine, dove le maggiori spese sono assorbite più dagli investimenti in macchinari e tecnologie per la coltivazione dell'uva e la produzione di vino, che non in moderni strumenti gestionali>.

Nelle conclusioni l'autore della tesi prende atto delle carenze registrate e non nasconde le difficoltà che si dovranno superare per porvi rimedio e, prima ancora, per convincere i titolari delle piccole cantine familiari della utilità di un impiego delle nuove tecnologie soprattutto per incrementare le vendite di vino online.

Il ristretto campo d'indagine, limitato a un pic-

colo gruppo di cantine (63) per quanto rappresentative della realtà vitivinicola del sud del Brasile, può solo avere valore indicativo, senza pretesa di significatività statistica, ma il quadro emerso delinea in ogni caso una realtà abbastanza comune.

L'aver concentrato la ricerca sulle piccole cantine del sud del paese rischiava di far perdere di vista il ruolo produttivo e commerciale delle grandi cantine a livello di potenziale di esportazione o importazione di vini di qualità rispetto al resto del mondo. La tesi fornisce pochi dati al riguardo ma sufficienti per formulare un quadro della situazione. Il Brasile ha una superficie di circa 77 mila ettari coltivati a vite ed occupa il 16° posto nel mondo con circa 3 milioni di ettolitri. Nel mercato internazionale il Brasile è ancora importatore. Nel mercato interno il consumo di vino è ancora basso, inferiore a 2 litri pro capite annuo. In questo momento il Brasile esporta soltanto il 2% della produzione di vino, ma con i forti investimenti attuali sulla qualità dei prodotti e nel marketing internazionale vuole aumentare i livelli di esportazione di circa il 10% entro il 2015.

Puntando su quali vitigni? Dai paesi di origine (Tirolo meridionale) gli emigranti hanno portato con sé le varietà di vite che erano abituati a coltivare. Si spiega così la presenza diffusa in Brasile di ibridi produttori diretti (assai diffusi in Valsugana) accanto a vitigni di *Vitis Vinifera*, che in Trentino sono stati eliminati nell'immediato secondo dopoguerra. L'introduzione di vitigni più moderni (Merlot, Cabernet, Chardonnay, Sauvignon bianco, ecc.) è dovuta in parte anche a vivaisti viticoli trentini, che mantengono con le famiglie di emigrati costanti rapporti commerciali.

# PIANURA E MONTAGNA L'ALLEVAMENTO DISEGUALE



Sergio Ferrari

Due modelli a confronto,  
“misurati” da  
Geremia Gios



**D**ue modelli di gestione: uno di tipo intensivo, l'altro basato sulla polifunzionalità, più adatto all'ambiente di montagna. Scontato dire da che parte sta Geremia Gios, docente di economia agraria dell'Università di Trento, dalla parte di una zootecnia a misura di montagna, contrapposta ad un “modello padano”, ancora prevalente in Trentino. Una scelta che Gios ha motivato con argomentazioni puntuali il 14 maggio scorso a Sabbionara d'Avio alle celebrazioni per il primo centenario del caseificio sociale, parlando dell'allevamento bovino da latte.

Ripercorriamo il filo del suo ragionamento. A partire dal secondo dopoguerra, l'allevamento alpino perde di importanza nei confronti dell'allevamento di pianura e di altre attività agricole montane. In Trentino tale perdita è molto più accentuata che in altre zone alpine. Le cause sono molteplici: costi più elevati, politica agricola distorsiva, carenza di scelte politiche volte a rafforzare la struttura delle aziende, tipologia di lavoro non attraente, insufficiente orientamento

alla qualità, mancanza di innovazioni adeguate al contesto, modello organizzativo della filiera lattiero-casearia non coerente con le condizioni socio-economiche dell'ambiente montano.

Quant'è il gap che separa l'agricoltura di montagna da quella di pianura? Il prof. Gios prova a misurarlo, commentando i dati, non ancora definitivi, emersi da una ricerca universitaria iniziata nel 2004 e non ancora conclusa.

Fatto 100 il reddito di una stalla di pianura, quello della stalla di montagna si ferma a 33. A fronte di un costo totale pari a 100 per q.le di latte in pianura, quello della stalla di montagna sale a 180. Il sostegno complessivo in termini di interventi finanziari diretti e indiretti all'allevamento è di 184 punti in pianura e di 59 in montagna, se riferito all'azienda; scende a 163 punti contro 48 se riferito a ettaro di superficie agricola utilizzata; a 154 punti contro 58 se rapportato a giornata di lavoro. A rendere difficile l'allevamento in montagna concorrono, inoltre, il frazionamento delle proprietà dei terreni e la difficoltà a prenderli in affitto.



Il Convegno sulla zootecnia di montagna in occasione del centenario del Caseificio Sociale di Sabbionara d'Avio

Ma c'è un'altra criticità che spiega perché l'allevamento bovino in Trentino ha perso posizioni: l'insufficiente orientamento alla qualità. Due sono le principali cause individuate da Gios: se si esclude il Trentingrana, in Trentino la percentuale di latte destinato a formaggi tipici è tra le più basse di tutto l'arco alpino; molti formaggi diversi dal grana sono ancora standardizzati e la riconoscibilità è legata al nome del caseificio piuttosto che alla qualità.

Tra le mancate innovazioni adeguate al contesto montano, Gios cita poi l'alimentazione delle bovine, ancora molto legata a mangimi industriali e meno al fieno nostrano, l'insufficiente valorizzazione del foraggio di alta quota, l'assenza di ricoveri funzionali a costi contenuti, l'eccessiva rigidità dei controlli in malga, la selezione di razze da latte non sempre idonee, l'insufficiente incremento rispetto all'arco alpino dell'allevamento di capre e pecore.

Ma ci sono però anche i punti di forza. Gios elenca il valore reale e stimato di varie voci

riferite a malga Campogrosso di Vallarsa (72 ettari): produzione 13.574 euro, latte 9.824 euro, sostegno al prezzo 4.475 euro, incremento valore bestiame 3.750 euro, premi vari 5.184 euro, valore paesaggistico del pascolo 23.083 euro.

Dopo avere elencato 10 esternalità fornite da prati e pascoli ed avere attribuito a ciascuna un valore calcolato, Gios mette a confronto due esempi reali di tipologia di stalla e indica per ciascuno il valore riferito a 4 voci: produzione, somma di esternalità positive e negative, sostegno pubblico totale, contributo netto fornito dall'allevatore in termini di benessere alla società (euro/anno/capo).

Nel primo esempio costituito da una stalla con 1,5 vacche/ettaro/ prato + pascolo di malga il valore del latte è di 0,50 euro a litro, la sommatoria di esternalità positive e negative dà 1.198 euro, il sostegno pubblico raggiunge i 712 euro, il contributo alla società è di 486 euro/anno/capo.

Il secondo esempio è rappresentato da una stalla con 3 vacche /ettaro/ prato + mais. Il

latte rende 0,40 euro litro, la sommatoria tra esternalità positive prato/mais meno esternalità negative dell'allevamento dà 150 euro. Il sostegno pubblico totalizza 798 euro. Il bilancio allevatore/benessere/società è negativo: -644 euro/anno/capo.

In conclusione: l'allevamento sulle Alpi e quindi anche in Trentino è utile come attività economica in sé ed è un elemento fondamentale sia per la qualità della vita sia come supporto ad altri settori.

Per mantenere positivo il bilancio dell'allevamento considerato nei quattro aspetti citati negli esempi, sono necessarie per Gios le seguenti strategie: innovazioni che esaltino il ruolo delle risorse naturali, orientamento alla massima qualità dei prodotti, ripensamento della struttura organizzativa della filiera, revisione della politica agricola,

A conclusioni del tutto simili era giunto il 29 gennaio 2010 Franz Fischler, già commissario europeo per l'agricoltura concludendo i lavori della giornata "Agricoltura 2020, strategie per il futuro".

## Il secolo di vita del Caseificio sociale di Sabbionara

# CENTO ANNI DI ARTE CASEARIA



Il taglio della forma di Trentingrana del centenario

Il sindaco di Avio Sandro Borghetti l'ha definito "un gioiellino", di sicuro il piccolo caseificio di Sabbionara d'Avio, che ha festeggiato a metà maggio il primo secolo di vita, è parte "genetica" degli abitanti del paese (in passato chiamati magnacasati) proprio per la loro vicinanza al mondo zootecnico. Basti pensare che l'80 per cento delle famiglie di Sabbionara era socio-conferitore del caseificio.

Il messaggio uscito dal convegno, evento clou delle celebrazioni del centenario, è quello trasmesso dal presidente Renzo Creazzi: "puntare alla qualità e alla distinzione è l'unico modo per @sistere". Ma il Caseificio di Sabbionara non solo resiste, ma anzi rilancia la propria presenza e attività, mettendo in cantiere il progetto per un nuovo caseificio. Un progetto al quale ha fatto riferimento anche l'assessore all'agri-

coltura Tiziano Mellarini - intervenuto alle celebrazioni con il collega Franco Panizza, assessore alla cooperazione - ammonendo i soci di Sabbionara a "fare attenzione al domani, al miglioramento continuo della produzione e delle strutture".

Un secolo di arte casearia - simbolicamente celebrato con il taglio di una forma da 100 chilogrammi di Trentingrana - che diventano viva memoria storica nel racconto, accompagnato da molte fotografie storiche, che Sandro Dal Bosco ha fatto nel libro che ha dedicato al Caseificio sociale di Sabbionara. Cento anni che portano la firma dei 14 presidenti che dal 1911 ad oggi hanno guidato la società ed ai quali è stato consegnato, a quelli in vita e "alla memoria", un riconoscimento, come pure dei casari che per un secolo hanno fatto, con i loro formaggi, la storia del casel.



Impianto di teleriscaldamento da biomasse

A fianco: lavorazioni nel bosco



**IN ITALIA**

**15% energia** dei paesi industrializzati potrebbe essere coperta da biomasse entro il 2020 creando 400mila nuovi posti di lavoro prevalentemente nelle zone rurali

**10 milioni** di ettari la superficie forestale nazionale, la metà abbandonata

**49% energia** da fonti rinnovabili derivante da biomassa l'obiettivo al 2020 del Piano di azione nazionale

**131 impianti** di teleriscaldamento in Italia che producono 370 MW/anno utilizzando 280mila t. di biocombustibile solido

**26 centrali** elettriche in Italia che producono 286 MW/anno utilizzando 3 milioni t. di biocombustibile solido

**60 Euro** il costo medio di 1 tonnellata di biomassa solida

Sergio Ferrari

**N**el campo dell'energia termica da fonti rinnovabili, le biomasse (solide, biogas e bioliquidi) offrono un contributo del 58% alla produzione totale. Tale considerevole apporto si colloca all'interno di uno scenario di riferimento che, nonostante l'elevata instabilità normativa, è particolarmente favorevole all'affermarsi delle energie alternative. A questo tema è stato dedicato il convegno, organizzato dall'Osservatorio del legno (CCIAA di Trento; [www.legnotrentino.it](http://www.legnotrentino.it)), che si è tenuto a Trento il 26 maggio scorso e che ha riunito esperti di settore, ricercatori e funzionari pubblici per fare il punto sul bosco quale risorsa strategica nel settore delle energie alternative.

Dopo i saluti di Adriano Dalpez, presidente della Camera di commercio di Trento che ha ricordato l'impegno dell'ente nella valorizzazione del settore legno, ha aperto i lavori Michele Cristiani, ricercatore presso Nomisma Energia (Bologna), che ha tracciato un quadro dello sviluppo del settore in funzione degli obiettivi comunitari del 2020, i quali prevedono per l'Europa un consumo di energia da fonti rinnovabili del 20% e per l'Italia del 17%.

Nel campo della produzione elettrica le indagini di Nomisma rivelano che gli investimenti più redditizi sono quelli relativi ad impianti che usano materia prima di tipo solido. I diversi comparti del settore scontano forti differenze sia tecnologiche che di consolidamento della filiera che si traducono in costi sensibili ai fini delle scelte industriali. Per questo si prevede che il settore si orienterà sempre più verso un modello di sviluppo vincolato alle caratteristiche socio-economiche dei singoli contesti territoriali (tipologia delle risorse disponibili, finanziamenti locali, sinergie

con altri settori industriali). L'auspicio per il futuro è che si possano realizzare le previsioni del Piano di azione nazionale, redatto nel 2009, che sanciscono come obiettivo per il 2020 una produzione di energia da biomassa pari al 49% del totale da fonti rinnovabili. Raffaele Spinelli, ricercatore presso il CNR-IVALSA di Firenze, si è concentrato sul tema della valorizzazione della massa legnosa in Italia. Attualmente sul suolo nazionale sono attivi 131 impianti di teleriscaldamento che producono 370 MW all'anno utilizzando 280 mila tonnellate di biocombustibile solido e 26 centrali elettriche che ne producono 286 impiegando poco più di 3milioni di tonnellate dello stesso tipo di combustibile. Se si considera che quindici anni fa il costo medio di una tonnellata di biomassa solida era di 30 Euro mentre attualmente ha superato i 60, si comprende quale sia la crescita di interesse che il settore sta suscitando.

Nel 2005 l'IVALSA aveva quantificato nel 5% circa la quantità di materia di origine forestale sul totale della biomassa proveniente dal Triveneto. Oggi la quantità è salita al 15%. I margini di miglioramento sono elevati soprattutto nei territori montani del Nord Italia. In Trentino, in particolare, esistono esperienze di utilizzo della biomassa forestale sia nel campo della meccanizzazione (utilizzo di harvester e processori) che nel campo della logistica tali da poter essere validamente replicate in altre aree del Paese.

Valter Francescato dell'Associazione italiana energie agroforestali (AIEL - Legnaro - PD) ha presentato alcuni esempi di best practices nell'impiego della legna da ardere e del cippato sottolineando come sul medio-lungo periodo (circa 20 anni) l'investimento in impianti efficienti e calibrati sulle esigenze specifiche,

# ENERGIA DAL BOSCO PREVALE L'AUTO



# SCO CONSUMO

## Biomassa come alternativa ai combustibili fossili: un convegno a Trento



### IN TRENTINO

**1.100 caldaie** a biomassa e 23 centrali di teleriscaldamento previste entro il 2012 in Trentino dal Piano energetico provinciale, pari al 45 % energia termica prodotta da fonti rinnovabili, con un risparmio di 20mila tonnellate equivalenti di petrolio

**15 impianti** di teleriscaldamento attivi in Trentino

**83 % pellet** e legna da ardere consumata in Trentino proviene dall'estero

**506.883 tep** (tonnellate equivalenti petrolio) la domanda di biomassa legnosa in Trentino nel 2008-2009, l'85 % per riscaldamento prima casa, il 6 % cippato per teleriscaldamento

**427.971 tep** l'offerta di biomassa legnosa in Trentino nel 2008-2009

**32,5 quintali** il consumo medio di legna da ardere per nucleo familiare in Trentino

**67 % massa** legnosa utilizzata in Trentino dall'autoapprovvigionamento da boschi privati o comunali, 33 % acquistato sul mercato

sia sempre più conveniente di quello basato su fonti energetiche fossili, soggette in futuro ad una sempre più frenetica corsa dei prezzi.

Giacomo Carlino e Franco Pocher, dirigenti dell'Agenzia provinciale per l'energia, hanno illustrato le linee guida dell'Amministrazione nell'elaborazione del piano energetico provinciale. Entro i prossimi anni la Provincia ha previsto di ridurre del 2%, cioè di 300 mila tonnellate, le emissioni di anidride carbonica in Trentino. In quest'ottica è strategico l'uso della biomassa forestale, il cui uso nei prossimi anni dovrebbe garantire una riduzione di emissioni da combustibili fossili di circa 65.000 tonnellate. Nel 2012 il piano prevede l'uso di 1000 caldaie e di 200 mila tonnellate di cippato per teleriscaldamento con un risparmio di 20mila tonnellate equivalenti di petrolio.

"Considerato che il rendimento calorico del cippato rispetto al gasolio è di 1/14 - ha sottolineato Carlino - è evidente che la legna è un combustibile molto economico solo se usata su scala locale". Di qui l'importanza della filiera corta che è stata analizzata nell'indagine realizzata dallo Studio Associato 3E e promossa dalla Camera di commercio di Trento.

In base ai dati della ricerca la domanda di biomassa legnosa in Trentino nel 2008-2009 è stata pari a 506.883 tep (tonnellate equivalenti di petrolio). L'85% di questa è rappresentato dal consumo per riscaldamento della prima casa (32,5 q in media per nucleo familiare); segue, solo al 6%, il cippato impiegato nei 15 impianti di teleriscaldamento attivi in Trentino (i principali sono quelli di Cavalese, Predazzo, San Martino di Castrozza). Assieme al gas naturale la legna da ardere si contende in provincia il primato per il riscaldamento domestico. Il 67% di tale mas-

sa legnosa è frutto dell'autoapprovvigionamento da boschi privati o comunali, secondo una consuetudine profondamente radicata negli usi delle genti trentine. Solo il 33% è acquistato sul mercato.

Sempre nel periodo 2008-2009 l'offerta di biomassa legnosa rilevata è stata pari a 427.971 tep, proveniente per la maggior parte dagli scarti di prima lavorazione (189.165 tep), dalle foreste pubbliche (116.667 tep) e dalle aziende agricole (35.665 tep). L'indagine ha anche evidenziato che la biomassa da scarti di prima lavorazione destinata al mercato interno è solo il 30% del totale, il resto viene esportato. Se poi si considera che la biomassa immessa sul mercato trentino è per il 64% di origine interna, per l'1% di provenienza nazionale e per il 35% di provenienza estera, si comprende facilmente come esistano ampi margini di miglioramento nell'organizzazione di una filiera corta che favorisca l'incontro della domanda e dell'offerta.

D'altra parte se l'autoapprovvigionamento consente di valorizzare al massimo il rapporto costi-benefici della materia prima, dall'altro costituisce il maggior ostacolo all'organizzazione di una efficiente filiera di mercato. Come ha sottolineato nelle conclusioni Maurizio Zanin, dirigente Servizio foreste e fauna della Provincia autonoma di Trento, gli investimenti del settore pubblico nei prossimi anni si orienteranno in direzione di un miglioramento della logistica, della meccanizzazione e dei servizi per favorire il maggior utilizzo possibile della biomassa trentina nel mercato interno. Zanin ha anche auspicato che le occasioni di confronto e conoscenza, come quelle rappresentate dal convegno, possano ripetersi per fornire a tutti gli operatori del settore, pubblici e privati, argomenti di riflessione utili allo sviluppo del comparto.



Il 2011 è stato dichiarato dall'ONU Anno Internazionale delle Foreste, con l'intento di favorire la gestione, la conservazione e lo sviluppo sostenibile delle foreste di tutto il mondo. BioWeek 2011, una rassegna di iniziative per tutta la cittadinanza realizzata dal Museo delle Scienze di Trento e dal Dipartimento Risorse forestali e montane della Provincia Autonoma di Trento, è stata dedicata proprio a questa ricorrenza. Tra le altre proposte è stato tenuto un convegno tecnico-scientifico dal titolo "La sostenibilità nella gestione delle risorse forestali", organizzato dal Servizio Foreste e fauna in collaborazione con il Museo.

*Davide Dalpiaz*

*Museo delle Scienze di Trento*

I forestali, abituati a trattare sistemi ecologici (le associazioni vegetali) che si sviluppano in un tempo molto lungo rispetto alla vita di una persona, sono abituati a ragionare per più di una generazione; il risultato è la pianificazione di azioni a lungo termine. Il concetto di "Nachhaltigkeit", o sostenibilità, fu definito proprio da un forestale tedesco, Hartig addirittura nel 1795: "i posteri possano trarre da essi un utile almeno pari a quello della presente generazione".<sup>(1)</sup> E già dal 1800 pratiche di "selvicoltura naturalistica" hanno assecondato l'evoluzione naturale degli ecosistemi forestali, come alternativa di lungo termine alla selvicoltura di tipo agronomico con piantagioni e tagli a raso. Questo è il modello che, opportunamente sviluppato ed evoluto, viene adottato in numerose realtà tra cui quella trentina. I tre ambiti sociale, ambientale ed economico devono sovrapporsi e parlarsi, per realizzare una sintesi gestionale capace di durare nel tempo.

<Circa il 60% dei boschi del Trentino – ricorda Alessandro Wolynski - direttore dell'Ufficio Pianificazione e Selvicoltura del Servizio Foreste e fauna –, tendono dinamicamente ad evolvere ed a trasformarsi. Ignorare questo fattore nelle strategie gestionali significa andare incontro a costi supplementari. Spontaneamente i popolamenti naturali tendono a situazioni di mosaico molto efficienti dal punto di vista ecologico, ma anche economico. Questo anche a causa delle perturbazioni naturali (incendi, schianti da neve e/o da vento...), che possono essere "imitate" dai trattamenti selvicolturali, che non sono altro che perturbazioni indotte, pianificate e controllate.

**Il mosaico ecologico**

Grazie a più di 50 anni di selvicoltura "di

processo" il bosco in provincia di Trento non presenta in realtà importanti criticità di tipo ecologico. <L'obbiettivo – spiega Lucio Sottovia, direttore dell'Ufficio Biotopi del Servizio Conservazione della natura e valorizzazione ambientale - è proseguire nella pianificazione integrata già impostata da anni, che tiene in considerazione in ogni scelta la sintesi delle diverse funzioni forestali, così come da anni si perseguono gli obiettivi della Direttiva Habitat dell'Unione Europea.<sup>(2)</sup>

Un'altra linea potrebbe essere quella di portare un pò di "non bosco" all'interno del bosco, enfatizzando il concetto di mosaico ecologico, già favorito dall'attuale selvicoltura: tutelando le radure all'interno dei boschi e sperimentando un certo uso del pascolo in bosco, a beneficio della biodiversità, o ancora l'indirizzare a ceduo di certe aree all'interno delle fustaie.

Una fondamentale funzione delle associazioni vegetali, ed in particolare dei boschi, è rappresentata dall'assorbimento del carbonio atmosferico attraverso la fotosintesi, argomento affrontato da Damiano Gianelle, ricercatore della Fondazione E. Mach. L'impatto umano ha effettivamente modificato gli scambi naturali di CO<sub>2</sub> atmosferica, con concentrazioni che dagli anni '60 in poi superano di circa il 30% quelle calcolate per gli ultimi 400.000 anni. L'utilizzo dei combustibili fossili e i cambiamenti d'uso del suolo provocano infatti l'immissione nell'aria di circa 8,5 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub> all'anno; gran parte di queste quantità vengono assorbite dalle foreste.

**Una riserva di carbonio di 70 milioni di tonnellate**

La Provincia di Trento si è mossa già più di 10 anni fa, con il primo lavoro di inventario



**FORESTE UN MOSAICO**

del carbonio forestale. Si calcola che le foreste trentine immobilizzino circa 37 milioni di tonnellate di carbonio nella loro porzione epigea (tronchi e fusti), e altri 34 milioni nella porzione ipogea (lettiera, radici e suolo). La funzione di assorbimento del carbonio non è però costante, ma dipende in larga misura da variazioni climatiche e, notevolmente, dalla gestione. <Le diverse tipologie vegetazionali (prateria, bosco di latifoglie, fustaia, ecc...) – spiega infatti Gianelle - assorbono e conservano il carbonio in modo diverso, ecco perché le scelte gestionali vengono così ad avere importanti ricadute sui tassi di sequestro del carbonio atmosferico.>

**Il legame dei trentini con il bosco**

Ma qual è il rapporto che i trentini hanno con i loro boschi? Una risposta arriva da una ricerca demoscopica – i cui risultati sono stati presentati al convegno da Maria Giulia Cantiani, professoressa associata al Dipartimento di Ingegneria Civile e Ambientale dell'Università di Trento - sul legame degli abitanti della città di Trento con il proprio territorio, in particolare col paesaggio montano e fo-

## A BioWeek 2011 un convegno tecnico-scientifico

# SOSTENIBILI CO DA GESTIRE

restale, e sulla percezione e la conoscenza che le persone hanno di questi ambienti. <sup>(3)</sup> Un legame molto forte: circa il 70% delle persone addirittura identifica il bosco con la natura stessa. Il 92% si reca nel bosco con una certa frequenza, una buona fetta almeno 1-2 volte al mese. Il 66% contestualizza i boschi che frequenta con precise indicazioni toponimiche e geografiche, indice di reale conoscenza. La maggior parte delle persone riconosce ancora la funzione produttiva del bosco, accanto alle altre funzioni più evidenti negli ultimi decenni, e ne traggono "benessere, salute fisica, pace interiore". Molte meno sono le persone che esprimono un'inquietudine a frequentare la foresta, magari legata alla presenza di fauna selvatica. <sup>(4)</sup> Un ruolo cruciale, per la loro preparazione

e approccio multifunzionale, svolgono nella gestione del bosco i tecnici forestali, siano essi dipendenti pubblici o liberi professionisti. <In un territorio di grande pregio naturalistico e qualità ambientale – afferma Claudio Maurina, presidente dell'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Trento - deve per forza essere gestito privilegiandone la qualità e la funzionalità, ma anche in modo da garantire la vita dei residenti, con la produzione di biomasse ed erogazione di beni e servizi.>

### La dimensione economica

Il proseguimento a lungo termine della gestione attiva e multifunzionale delle foreste è però legato al permanere nel tempo di una dimensione economica, diversamen-

te la prospettiva è quella dell'abbandono. È quanto ha ricordato al convegno Maurizio Zanin, dirigente del Servizio Foreste e fauna. <Fondamentali sono la qualità ed il valore del prodotto, che vengono fissati da dinamiche esterne, ed i costi di gestione. Su questo secondo aspetto si sono avuti in questo decennio importanti investimenti nello sviluppo della meccanizzazione forestale, ad esempio con l'esbosco tramite gru a cavo, e nella specializzazione professionale. Il risultato è che le ditte di utilizzazione boschiva, che sembravano in via di estinzione, mostrano adesso un grande rinnovamento generazionale ed un deciso incremento della produttività>.

Si collega in maniera forte col concetto di sostenibilità nella gestione anche la scelta dell'amministrazione di munirsi di certificazione PEFC, seguita in questo da molte ditte, con espansione della catena di custodia certificata PEFC. Mentre per l'immediato futuro sono allo studio forme di sostegno alla selvicoltura di montagna. <Dovremo sempre mantenere nella definizione delle linee forestali - ha concluso Zanin - una visione più ampia, sia in senso geografico andando a ricercare le esperienze più significative fuori provincia, sia in senso funzionale. L'equilibrio tra le diverse componenti è l'unica ricetta per mantenere viva la selvicoltura, soprattutto di montagna, e la gestione sostenibile.>

#### NOTE

(1) Gli equilibri naturali e una corretta gestione culturale del bosco sono fattori di stabilità territoriale; da ciò deriva la scelta ineludibile della sostenibilità nell'uso delle risorse forestali". Il concetto di "sostenibilità" fa la sua comparsa, ricorda Alessandro Wolynski - direttore dell'Ufficio Pianificazione e Selvicoltura del Servizio Foreste e fauna – nel testo del 1972 "I limiti dello sviluppo" commissionato dal Club di Roma, e viene poi più precisamente definito nel Rapporto Brundtland rilasciato nel 1987 dalla Commissione mondiale sull'ambiente e lo sviluppo: "lo sviluppo sostenibile è quello che soddisfa i bisogni del presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri bisogni".

(2) La Direttiva tutela habitat e specie sensibili promuovendo il loro mantenimento "in uno Stato di conservazione soddisfacente". In Trentino questo viene perseguito da anni anche attraverso azioni dirette di miglioramento ambientale a fini faunistici, con importanti interventi a favore ad esempio dei Tetraonidi, dei Picidi, dei rapaci notturni, degli ungulati. Sviluppi potrebbero riguardare alcuni habitat prioritari per la Direttiva poco rappresentati in provincia, come gli acero-tiglieti e gli acero-frassineti, o ancora habitat spesso marginali come i querceti di farnia o di rovere, oppure i boschi di carpino bianco o le stesse pinete endalpine presenti nelle fasce interne.

(3) A mille famiglie è stato somministrato un questionario messo a punto in collaborazione col Servizio Foreste e fauna, del Servizio Conservazione della natura e valorizzazione ambientale e dell'Azienda Consorziale Forestale Trento-Sopramonte.

(4) Nel questionario sottoposto agli intervistati si faceva espressamente riferimento al lupo, peraltro attualmente non presente in provincia, ma in alcune risposte è stato citato anche l'orso.

## Fondo straordinario per le cantine in difficoltà

**P**er sostenere le imprese vitivinicole in difficoltà la Provincia interverrà con un fondo "straordinario" di 2.900.000 euro. Il fondo, costituito presso Cooperfidi, consentirà alle cantine di chiedere alle banche finanziamenti garantiti per un importo massimo di 32.500.000 euro: di questi 22.500.000 euro riguardano 15 imprese cooperative del settore che potranno beneficiare di un abbattimento dell'onere finanziario dei mutui e di copertura mediamente del 50 % delle garanzie prestate per circa 2.150.000 euro; i rimanenti 750.000 euro verranno utilizzati per la concessione di garanzie al 100 % prestate da Cooperfidi per l'accensione di mutui per complessivi 10 milioni di euro da parte di un centinaio di aziende vitivinicole. Gli interventi del fondo - si legge nella delibera firmata dal presidente Lorenzo Dellai ed approvata il 27 maggio scorso dalla Giunta provinciale - vanno in favore sia delle aziende agricole che delle imprese cooperative che presentino un idoneo progetto di ristrutturazione finanziaria. Il fondo è destinato, in particolare, a fornire garanzie a mutui di durata non superiore agli

8 anni, e/o ad abbattere il tasso d'interesse dei mutui stessi. L'intervento agevolativo sarà concesso a titolo di aiuto di importanza minore ("de minimis"). L'entità del mutuo accordato non potrà eccedere il 40 % dell'indebitamento netto e comunque nel limite massimo di 2 milioni di euro. La percentuale massima di copertura del rischio da parte del fondo è fissata nell'80 per cento del mutuo accordato. Cooperfidi, inoltre, potrà accordare un abbattimento del livello di onerosità dei mutui fino ad un massimo di 1,50 punti percentuali.

Precedentemente a tale provvedimento, la Giunta provinciale ha approvato, su proposta dell'assessore alla cooperazione Franco Panizza, il programma delle attività 2011 di Cooperfidi, assegnando alla stessa un finanziamento di 5.250.000 euro per far fronte ad alcune situazioni di emergenza. Di tali risorse, 4.600.000 euro sono destinati ad integrare il fondo di rotazione immobiliare a favore di imprese cooperative agricole, in modo da rendere possibile l'acquisto da parte di Cooperfidi dello stabilimento di proprietà della Cantina Sociale di Nomi, che verrà



poi riaffittato in un'operazione di lease-back alla medesima Cantina, che in tal modo avrà a disposizione la liquidità necessaria per proseguire nell'attività.

Altri 650.000 euro, che era già previsto di assegnare nel 2012 alla Cantina di LaVis nell'ambito dell'operazione che ha visto Cooperfidi entrare in possesso di Maso Franck, anch'esso riaffittato in affitto alla stessa Cantina lavisana, sono stati assegnati con un anno di anticipo a Cooperfidi, che li trasferirà alla cantina LaVis per garantirle la liquidità necessaria a proseguire l'attività.

### MAGAZZINI FRUTTA INTERRATI NELLE CAVE



Oltre che per realizzare serbatoi di acqua a fini irrigui o potabili, come si sta ad esempio facendo in Valle di Non nei comuni di Taio e Vervò (nella foto), gli ampi spazi ricavabili dai vuoti di cave sotterranee potrebbero essere utilmente utilizzati per l'insediamento di magazzini frutta o altre strutture destinate alla conservazione di prodotti agricoli.

Questa l'ipotesi che la Giunta provinciale ha deciso di approfondire dando mandato alle strutture competenti di verificare gli aspetti tecnici ed urbanistici, nonché di istruire eventuali varianti ai piani regolatori generali in corso di adozione che prevedono la localizzazione o l'ampliamento di magazzini frutta. L'approfondimento tecnico

ed urbanistico per verificare la fattibilità dell'ipotesi dovrà essere concluso entro la fine di ottobre.

### "MONTAGNA DI LATTE" PROGETTO FINANZIATO

Il progetto di valorizzazione dei prodotti della filiera lattiero casearia denominato "La montagna di latte" proseguirà anche nei prossimi anni. La Giunta provinciale ha approvato un finanziamento al Consorzio dei Comuni trentini di 4.174.500 euro (1.391.500 euro per ciascuno degli anni 2011-2012-2013). Il finanziamento attinge al Fondo per lo sviluppo locale, rivolto ad investimenti di rilevanza provinciale. Il progetto si compone di una serie di interventi e azioni promozionali - per lo più rivolte al mondo scolastico ed ai visitatori - e formative che puntano a migliorare la conoscenza e l'apprezzamento dei prodotti locali del settore collegato all'allevamento zootecnico.

### VINI TARENTINI ALL'ESTERO 1,5 MILIONI PER LA PROMOZIONE

Su proposta dell'assessore all'agricoltura, foreste, turismo e promozione Tiziano Mellarini, la Giunta provinciale ha deciso di

dare attuazione alla campagna 2011/2012 del Ministero delle politiche agricole per la promozione del vino trentino sui mercati non europei. I produttori hanno a disposizione fondi comunitari relativi all'OCM vino, erogati dallo Stato, per 1.538.500 euro. Il bando provinciale prevede griglie di priorità, con punteggi differenziati, che privilegiano i progetti presentati da consorzi di tutela e associazioni di produttori nonché l'export verso Giappone, Russia e Svizzera.

### PREMIO BENESSERE ANIMALI: ISTRUTTORIA A FEDERALLEVATORI

L'istruttoria delle domande di agevolazione a favore del "benessere animale" presentate dagli allevatori trentini sarà svolta anche quest'anno, per conto della Provincia, dalla Federazione provinciale allevatori. Per tale incarico la Federazione Allevatori percepirà un compenso massimo di 42.600 euro. L'aiuto - 200 euro a capo - è commisurato ai maggiori costi sostenuti dagli allevatori che mandano al pascolo gli animali giovani nella stagione estiva. Il premio coinvolge mediamente circa 9.000 capi all'anno per un importo complessivo pari a circa 1,8 milioni di euro.



# AGRITURISMO

## SPECCHIO DI UN TRENTINO CHE PUNTA ALLA QUALITÀ

**N**egli ultimi anni il fenomeno dell'agriturismo ha conosciuto una rapida diffusione ed ha assunto ormai dimensioni ragguardevoli, diventando tassello importante di un sistema della ricettività trentina che fa della varietà e della qualità della proposta i suoi marchi di fabbrica.

Da questo punto di vista il Trentino ha fatto scuola a livello nazionale, promuovendo già agli inizi degli anni settanta una specifica normativa di regolamentazione del settore e schiudendo le porte per un suo sviluppo. Nel corso del tempo diverse leggi e regolamenti si sono succeduti per normare un comparto che – essendo tutto sommato “giovane” – porta in sé tutti i caratteri della propria dinamicità con esigenze e richieste diverse intese ad offrire nuove proposte e migliorare i servizi verso gli ospiti sempre più interessati alla vacanza verde. Per questo è attualmente in fase di revisione la normativa provinciale per cercare di semplificare le procedure, caratterizzare maggiormente l'agriturismo verso un percorso di qualità e di tipicità delle nostre produzioni, ma, soprattutto, innescare una reazione positiva che consenta a questo comparto di esprimere completamente le proprie potenzialità.

Espressione che deve trovare rappresentanza nella definizione di un criterio oggettivo di classificazione degli esercizi al fine di dare un corretto e comune strumento di lettura della qualità offerta dai nostri operatori che soprattutto negli ultimi anni hanno dimostrato un significativo miglioramento della propria professionalità.

L'obiettivo dunque è quello di dare impulso al settore verso una sempre maggiore qualità dei servizi, e una presenza capillare di agritur, per compattare quel settore dell'accoglienza che vede anche nella puntualità e nella diffusione delle strutture ricettive un proprio valore.

Specie nelle valli e nelle zone a minor densità turistica, laddove cioè non si parla di turismo di massa, ma di ospitalità “di nicchia” di zone rurali, anch'esse portatrici di grandi opportunità di sviluppo. In questo contesto l'agriturismo si inserisce come strumento di collegamento tra il nostro turismo e la nostra agricoltura, interfaccia e vera e propria vetrina della nostra produzione agricola; un “ponte” che gli agricoltori gettano verso gli ospiti ma anche nei confronti dei trentini, per far sì che i nostri prodotti tipici vengano maggiormente apprezzati e commercializzati. E che – non dimentichiamolo – il lavoro degli agricoltori e allevatori venga tenuto nel giusto conto e valorizzato come merita. Il Trentino è terra particolarmente vocata all'ospitalità ed il suo territorio si presta allo sviluppo dell'agriturismo; una terra di montagna, dove è fondamentale mantenere un corretto equilibrio di ecosistemi, conservare le tradizioni e le biodiversità e in questo senso la diffusione di queste strutture può rappresentare una forte opportunità. Inoltre esse possono diventare un importante strumento di integrazione del reddito delle aziende agricole, soprattutto per le realtà di minori dimensioni e operanti nei territori svantaggiati.

Per questo l'impegno della Provincia è importante e continuo nell'ottica di potenziare questo settore sulle due direttrici di minor burocrazia e maggiore qualità. Due obiettivi alla nostra portata che intendiamo perseguire anche attraverso i nuovi strumenti normativi che stiamo predisponendo per dare nuova linfa a questa forma di turismo slow che sa apprezzare la qualità dell'ambiente legato alla tipicità delle nostre produzioni.

**Tiziano Mellarini**

*Assessore all'agricoltura, foreste, turismo e promozione  
Provincia autonoma di Trento*





Oltre 200mila presenze nei 358 agriturismi trentini

## PICCOLI “HOTEL NATURA” CRESCONO

I dati ufficiali, forniti dal Servizio Aziende Agricole e Territorio Rurale della Provincia autonoma di Trento, raccontano di 358 agriturismi a maggio 2011.

I numeri indicano alcuni interessanti mutamenti: va sempre più consolidandosi la tendenza ad “abbandonare” l'agritur con appartamenti e a prediligere quello con stanze e prima colazione. A spingere in tale direzione è l'ospite che, ridotte notevolmente le sue giornate di ferie, preferisce farsi servire in camere con servizio di prima colazione piuttosto che arrangiarsi in appartamento. Basti pensare che fino a due anni fa i posti letto in appartamento erano superiori a quelli in stanze, mentre ora la differenza sta aumentando a discapito dei posti letto in appartamento.

Di notevole interesse anche i dati riguardanti il numero di agritur per ambito territoriale che ci raccontano come in alcune zone, finora quasi prive di agriturismo, si stiano lentamente insediando imprenditori agrituristici con molta voglia di fare. Citiamo ad esempio la Valle di Fassa, storicamente, fatta eccezione per alcune malghe, priva di agriturismi e regno incontrastato dell'imprenditoria alberghiera. Ora sono nati e stanno nascendo anche là ottimi agriturismi, spinti dalla notevole richiesta di un turismo diverso anche nelle zone ad alta affluenza turistica.

E parlando di affluenza turistica risultano estremamente interessanti i dati ufficiali forniti dal Servizio Statistica della Provincia autonoma di Trento. <In un periodo in cui si parla spesso di crisi – afferma Massimiliano Pilati dell'Associazione Agriturismo Trentino - salutiamo con gioia la crescita costante che ha portato dai 28.371 arrivi di ospiti in agritur del 2008, ai 45.103 del 2009 fino ai 51.465 del 2010 tanto da segnare un incremento nell'ultimo anno del + 14.1%. Anche le presenze nei tre ultimi anni aumentano, dagli 111.649 del 2008 ai 179.772 del 2009 fino ai 202.600 del 2010 con un incremento nell'ultimo anno del 12.70%>.

Sappiamo che le statistiche vanno sempre prese con le pinze e che vanno analizzate, contestualizzate e interpretate, ma è indubbio che questi risultati vanno a premiare gli sforzi fatti dall'Associazione e dai singoli imprenditori agrituristici trentini per creare un sistema unico di ospitalità, di cordialità, di amore per la terra e per i suoi prodotti che viene sempre più riconosciuto dagli ospiti degli agriturismi trentini. <Dobbiamo anche rendere atto al nostro governo provinciale – ammette Pilati - di aver investito numerose risorse per affiancare i nostri imprenditori, sia applicando bene le direttive comunitarie del Piano di Sviluppo Rurale, sia credendo fortemente nel mondo agrituristico>.





Chi sono i frequentatori degli agriturismi trentini

# AGRITURISTI NON PER CASO

Gianfranco Betta

Osservatorio provinciale per il turismo

**I**l turismo rurale è una modalità di vacanza certamente non nuova in Italia e in Europa che ha comunque modificato negli ultimi anni le sue caratteristiche incontrando un crescente favore del pubblico. Basti dire che anche nel corso dell'estate 2010, come già verificatosi nel 2009, gli agritur (assieme ai B&B) hanno fatto registrare in Trentino il maggior incremento di pernottamenti rispetto alla stagione turistica estiva precedente (e un andamento quasi analogo si è riscontrato anche a livello nazionale). Imputare questo fenomeno alla crisi economica in atto sarebbe riduttivo.

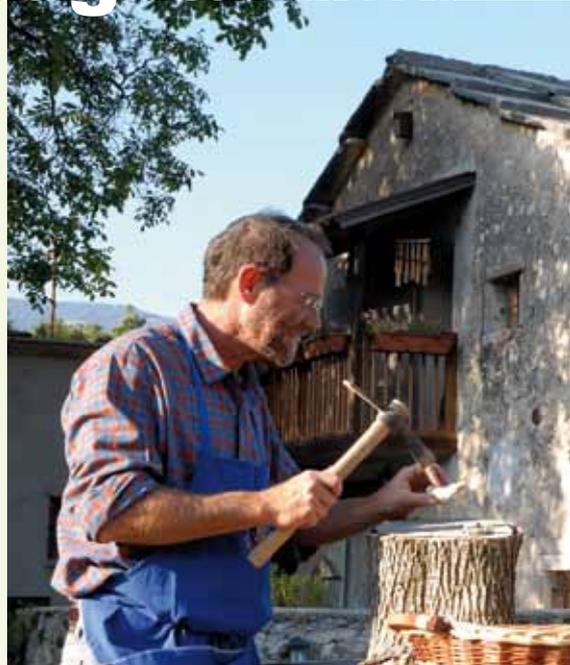
Il turismo rurale si può definire come un turismo del territorio inteso come una fonte di risorse da proporre in maniera sostenibile ed innovativa agli ospiti. Rientrano dunque nell'offerta rurale tutte quelle attività, come ristorazione, ospitalità, attività sportive, del tempo libero e di servizio che hanno come obiettivo la corretta fruizione e conoscenza da parte del turista delle risorse naturali, ambientali e culturali del territorio rurale.

Il turismo rurale si caratterizza per un approccio di tipo partecipativo e conoscitivo del tu-

rista che vuole non solo scoprire ma anche sperimentare e condividere modi di vivere diversi. Sono i turisti di nuova generazione che desiderano instaurare un nuovo rapporto con la destinazione e la sua cultura, fatto all'insegna della partecipazione e della condivisione. Qualcuno ha definito il turismo rurale un "turismo con l'anima" perché prevede un incontro, uno scambio fra persone con bagagli culturali diversi, rendendo la vacanza un'occasione per crescere e conoscere nuovi stili di vita diversi da quelli abituali.

Per lungo tempo le aree rurali sono state frequentate da forme spontanee di turismo che le sceglievano come soluzioni di ripiego rispetto a mete turistiche maggiormente appetibili per attrattive e servizi offerti. La motivazione principale di questa scelta risiedeva in una ragione di costo. Il segmento di domanda si caratterizzava per una bassa capacità di spesa e per un conseguente scarso interesse per la dimensione qualitativa dell'offerta.

Negli ultimi anni si è registrata una sostanziale riscoperta e rivalutazione delle realtà rurali che ha portato con sé, nelle destinazioni che hanno saputo cogliere questo trend, una



sostituzione di clientela, oggi maggiormente attenta alla qualità e con una maggiore disponibilità economica da utilizzare durante le vacanze. I turisti rurali sono alla ricerca di una forma di vacanza all'insegna della semplicità, della tranquillità e dell'informalità che si traduce nella scelta di piccole strutture che permettano un'accoglienza calorosa e personalizzata (l'accoglienza è diversa dalla semplice ospitalità).

È importante per un turista rurale, oltre all'aspetto conoscitivo, anche la dimensione benessere che non si declina necessariamente nella ricerca di centri fitness e wellness presenti in strutture alberghiere, quanto nella possibilità di vivere in un ambiente dove assumono fondamentale importanza la qualità della vita, dell'aria, dell'acqua e di tutte le risorse locali.

In una ricerca condotta nel 2005 su un campione di ospiti presenti in alcuni agritur trentini le motivazioni di vacanza prevalenti erano il "bisogno di natura" e l'esigenza di bisogno e relax in un ambiente naturale.

L'utilizzo di Internet per acquisire informazioni sulla vacanza (il booking on line stava ancora muovendo i primi passi) risultava già allora superiore al tradizionale passaparola di amici e conoscenti (come registrato anche presso i B&B) e più elevato rispetto al comportamento registrato presso altre strutture ricettive, alberghi compresi. Coloro che affermavano di avere scelto la tipologia agrituristica per ragioni di convenienza e di essere scarsamente interessati ad approfondire la conoscenza del mondo rurale (ma anche del territorio circostante) e a condividere un'esperienza rappresentavano circa la metà degli intervistati: non più turisti di massa, non ancora "residenti temporanei". La vacanza è vissuta da questi turisti soprattutto come relax. La partecipazione e la condivisione richiedono invece impegno, e quindi fatica non solo di tipo fisico, come peraltro potrebbe verificarsi per chi volesse

## OSPITALITÀ NATURALE

**L**o sviluppo e boom del movimento agrituristico degli ultimi anni è significativo e sotto gli occhi di tutti. Anche i numeri dell'Associazione Agriturismo Trentino parlano chiaro: anche quest'anno la crescita è in doppia cifra (aumento di circa 12%) per arrivi e presenze nella nostra provincia, pur tenendo in considerazione l'allargamento della "famiglia agrituristica" in numero di strutture e dei posti letto, rispetto agli anni precedenti. Affiora sempre di più l'immagine del turista alla ricerca di un tipo di ospitalità diversa, a diretto contatto con la gente e la terra, per meglio carpire i segreti e le peculiarità del territorio. Che riguardino cultura, arte, eventi e attività, enogastronomia e prodotti.

L'agriturismo è l'espressione perfetta del rapporto che si instaura fra ospite e famiglia ospitante. Come uno scrigno è portatore dei valori

di accoglienza e semplicità della gente trentina. Questi sono i cardini che da qualche anno stanno con coerenza al centro di idee, progetti ed eventi che nascono sul territorio, a tutti i livelli. Eventi nei borghi, degustazioni guidate, attività per vedere come "nasce" il formaggio o come è la vita nei campi scandita dallo scorrere del tempo delle fattorie didattiche. Viaggi alla scoperta del patrimonio culturale, altri piccoli appuntamenti, ma che sono diventati il fulcro e specchio del nostro territorio. I messaggi comunicativi e la promozione hanno preso corpo in questa direzione, e sempre saranno indirizzate nell'ottica di far emergere questo nostro mondo rurale trentino vero e autentico.

Roberto Genovese  
Trentino marketing s.p.a.



Il rapporto dell'Osservatorio Ecotur

## L'ECO-TURISMO VALE OLTRE 10 MLD DI EURO

La voglia di evasione nella natura non conosce crisi e nel 2010 l'ecoturismo in Italia ha fatturato 10,75 miliardi di euro. Parchi e aree protette catturano il 34% del turismo "verde", seguiti da montagna (20%), turismo rurale (12%), mare-riserve marine (10%) e "borghi più belli d'Italia" (9%). A scattare la fotografia è l'ultimo rapporto elaborato dall'Osservatorio Ecotur. Italiani e stranieri hanno preferenze diverse: per i primi il più gettonato è il Parco nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise (24%), poi il Parco nazionale del Gran Paradiso (22%) e le Cinque Terre (23%). Seguono lo Stelvio (16%), il Pollino (15%), il Circeo (11%), l'Arcipelago toscano (9%), la Maiella (8%) e la Sila (7%). Per gli stranieri invece il top sono le Cinque Terre, Dolomiti Bellunesi, Appennino tosco-emiliano, Arcipelago toscano, Vesuvio, Abruzzo, Gran Paradiso, Gennargentu, La Maddalena e Stelvio. Gli italiani scelgono le mete naturalistiche per attività sportive (42%), enogastronomia (19%), relax (16%) e riscoperta delle tradizioni (13%), mentre gli stranieri oltre allo sport (36,7%), preferiscono le visite nei borghi (20,5%), le passeggiate nella natura (19,2%), l'osservazione di flora e fauna (12,8%) e il benessere presso centri come le spa (10,8%).

partecipare ai lavori agricoli, ma soprattutto una fatica psicologica, per il coinvolgimento emotivo che questo approccio sempre richiede. La fatica psicologica della condivisione, tra l'altro, accomuna sia gli ospiti che i gestori. Questo primo gruppo di turisti era stato definito dalla ricerca "agriturista per caso" contrapposto al "turista rurale consapevole" e al "turista rurale curioso". Sono appunto queste due ultime tipologie ad essere cresciute negli ultimi anni.

In quella ricerca erano state evidenziate anche alcune caratteristiche peculiari di chi predilige un'offerta rurale, caratteristiche che hanno trovato conferma anche in ricerche successive.

L'agriturista richiede un'offerta ricettiva essenziale, ma nel contempo di qualità. Particolare importanza è assegnata dagli ospiti al personale di contatto che rappresenta nell'economia dei servizi l'elemento fondamentale, visto che la qualità totale percepita dipende non solo da che cosa viene erogato (c.d. qualità tecnica), ma anche da come il servizio viene erogato (c.d. qualità relazionale); alle corrette politiche di gestione ambientale sostenibile; al contesto ambientale in cui è ubicato l'agritur; ai prezzi praticati e in secondo luogo all'edificio e all'arredo della struttura.

Un altro dato interessante evidenziato da questa ricerca è la capacità degli agriturismi di intercettare turisti presenti per la prima volta in Trentino, in misura maggiore rispetto ad altre tipologie ricettive più tradizionali, il che significa che l'offerta rurale, pur non nuova, è vissuta dall'ospite come un'offerta che ha saputo rinnovarsi stimolando curiosità.

Da alcuni anni si è strutturato un club di prodotto (CuoreRurale) con l'obiettivo di fornire una risposta di qualità a chi è interessato all'offerta di turismo rurale.

L'ospite di CuoreRurale, costantemente monitorato, è relativamente più giovane della media dei turisti presenti in Trentino in vacanze.

Maggiormente acculturato, con maggiori capacità di spesa, fa largo uso di internet per informarsi sulla sua vacanza, è quindi un turista esigente e capace di comparazione. È in Trentino soprattutto alla ricerca di riposo e relax in un ambiente a contatto con la natura. Poco interessato ad una proposta di vacanza attiva, si ferma per un periodo relativamente breve (circa cinque notti). È in vacanza in Trentino per la prima volta in misura maggiore rispetto all'insieme dei turisti. Apprezza l'attenzione posta dal gestore per una corretta gestione ambientale.

Nel complesso è un profilo molto simile a quello riscontrato nei B&B di qualità.

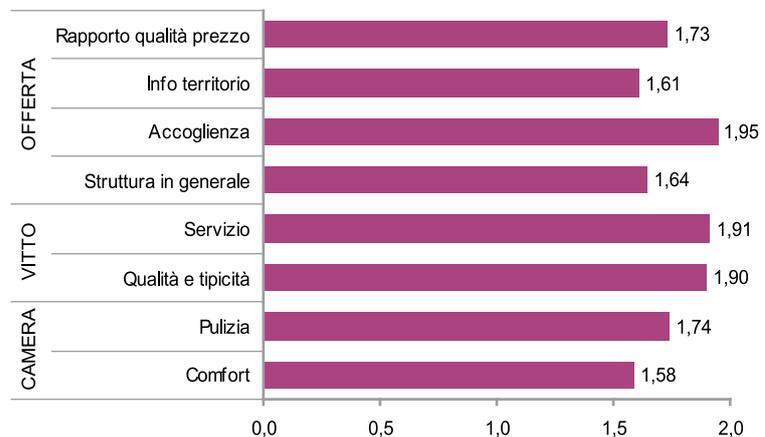
Il grado di soddisfazione espresso è particolarmente alto su accoglienza, servizio, qualità e tipicità della ristorazione. Molto positiva la valutazione del rapporto qualità prezzo, soprattutto se comparata con analoghe rilevazioni condotte su altri club di prodotto o pro-

getti vacanza attivati da Trentino Marketing in collaborazione con le ApT d'ambito. Dove invece il Club può ancora migliorare è sulle informazioni e i rapporti di rete con il territorio e sulla personalizzazione ulteriore delle unità abitative, per garantire maggiore comfort ai propri ospiti.

Un altro dato che la rilevazione sugli ospiti ha messo in luce è che CuoreRurale è ancora poco conosciuto e pochi hanno scelto la struttura perché appartenente a questo Club.

Il marchio di prodotto riconosciuto dalla Provincia e conseguito da questo Club si è rivelato fin qui soprattutto un'operazione riuscita di marketing interno, di creazione di un comune modo di sentire e di operare. Il lavoro e le azioni programmate per il futuro sono volte a far conoscere di più questo prodotto e questa offerta, per intercettare nuovi turisti interessati a questa proposta di vacanza.

SODDISFAZIONE OSPITI NEL CUORERURALE (PUNTEGGIO DA -2 A +2), ESTATE 2010



fonte: elaborazione Osservatorio Provinciale per il Turismo



Quarant'anni fa i primi articoli su Terra Trentina

# “AGROTURISMO”, QUANDO LA VACANZA DIVENTÒ RURALE

Sergio Ferrari



**T**erra Trentina è nata nel 1954 nella duplice veste di periodico tecnico mensile dell'Ispettorato provinciale all'agricoltura di Trento e dell'Assessorato regionale per l'agricoltura e la cooperazione. Non ospitava solo articoli di carattere tecnico. Erano infatti frequenti i contributi informativi su leggi e provvedimenti e di promozione di iniziative. In questo contesto si collocano una serie di articoli di Paolo Magagnotti dedicati all'agroturismo pubblicati mensilmente su tutti i numeri della rivista usciti nel 1970.

Prima di entrare nell'amministrazione provinciale, Paolo Magagnotti aveva collaborato per alcuni anni con la Fratelli Fabbri editori di Milano, e molti furono gli esponenti dell'agricoltura nazionale con i quali, in tale contesto professionale, poté venire a contatto. In particolare con i dirigenti di Confagricoltura, sindacato agricolo che all'epoca rappresentava in prevalenza proprietari terrieri, molti dei quali appartenenti a famiglie nobili. Si sa che l'idea originaria di utilizzare le vecchie dimore di campagna all'ospitalità turistica è maturata in quell'ambiente. Il merito di Paolo Magagnotti sta nell'aver trasferito i fondamentali dell'ospitalità rurale in Trentino adattandoli alla realtà agricola e socio-economica del periodo. La stessa denominazione "agroturismo" era nata dalla volontà di declinare il concetto nobile di

accoglienza di cittadini ricchi in dimore di alto rango calandola sulla realtà dell'azienda agricola trentina degli anni '60.

## DALLA TAVERNA AL BABY RANCH

Dello stesso Magagnotti sono tre libri - "Agriturismo, i giovani alla scoperta della vita di campagna"; "Agriturismo, storia ed esperienze"; "Vacanza in fattoria, la gioventù scopre la vita di campagna" - pubblicati nel 1978 per i tipi di Edagricole di Bologna. Erano passati cinque anni dal varo della legge sull'agriturismo da parte della Provincia di Trento, prima a livello nazionale, che ha anticipato la stessa provincia di Bolzano nella quale l'agriturismo nei masi di montagna era praticato da sempre. Le prime aziende agrituristiche attivate in Trentino sono di poco antecedenti alla pubblicazione dei tre libri. Marco Ciresa di Povo ricavò da un vecchio scantinato una taverna agrituristicamente dove si consumavano prodotti ottenuti prevalentemente in proprio. Antonio Gius a Ravina di Trento trasformò un vecchio maso in un confortevole locale agrituristicamente dove tra frutteti e vigneti gli ospiti potevano alloggiare e consumare pasti rustici. Singolare è infine l'iniziativa di Valerio Bongiovanni che a S. Giacomo di Brentonico realizzò, partendo da una struttura di alpeggio, una autentica azienda agrituristicamente che offriva ospitalità e

prodotti lavorati in proprio. Facevano pure parte dell'azienda Bongiovanni un distensivo laghetto per la pesca sportiva ed un singolare baby ranch, luogo attrezzato per il gioco dei bambini delle famiglie ospitate. Delle tre realtà che rappresentano i primi passi dell'agriturismo trentino è rimasta attiva solo la terza.

**S**i chiama Mortigola la prima malga agrituristicamente aperta in Trentino con il contributo della legge provinciale 20 marzo 1973 e grazie all'intraprendenza di Valerio Bongiovanni di Sabbionara d'Avio, padre di 7 figli e proprietario, oltre che dell'azienda zootecnica di montagna, di una diecina di ettari di vigneto in fondovalle. La malga, ancora oggi attiva più che mai, si trova sopra Brentonico in località S. Giacomo. La struttura è sostanzialmente diversa da quella originaria (nella foto a destra) ed è migliorata la gestione. Uno dei figli cura per tutto l'anno la stalla con bovini da latte e annesso caseificio e garrni; un altro tiene il locale di ristorazione e cura l'ospitalità in appartamenti. "All'inizio - spiega Valerio Bongiovanni, oggi ottantenne - i nostri clienti erano soprattutto



**L'inizio fu la legge provinciale 11/1973 e un comitato guidato da Valerio Bongiovanni**

## <SEVERI NELLA SELEZIONE>

**L**a L.P. n. 11 del 20 marzo 1973 "Interventi a favore dell'agriturismo" prevedeva all'art. 1 l'istituzione dell'Elenco degli operatori agrituristici della Provincia autonoma di Trento (nel nuovo disegno di legge sull'agriturismo ne è prevista ora la soppressione) e di un comitato tecnico di gestione e controllo. Esso era composto da 15 persone scelte dalla Giunta provinciale in rappresentanza di tutte le valli del Trentino. Il primo presidente del comitato è stato Valerio Bongiovanni di Sabbionara d'Avio, rimasto in carica per 15 anni, rivestendo contemporaneamente anche il ruolo di rappresentante dell'Associazione agriturismo trentino, vicina all'Unione Contadini. L'altra associazione, "Turismo verde", era sostenuta dalla Cia, sezione trentina della Confederazione italiana agricoltori.

### **Bongiovanni, quali furono i primi passi del comitato?**

<Ci siamo recati in vari Paesi europei per vedere da vicino come era praticato l'agriturismo: strutture, personale, tipi di offerta.

Abbiamo così visitato Austria, Svizzera, Germania e Francia>.

### **Avevate anche compiti di promozione?**

<Abbiamo svolto numerosi incontri serali con il mondo contadino per illustrare i contributi della legge, i requisiti necessari per essere ammessi nell'elenco degli operatori agrituristici, le opportunità e gli oneri legati alle iniziative da intraprendere. Gli uomini politici dell'epoca, cito in particolare il presidente della Provincia Bruno Kessler e l'assessore all'agricoltura e agriturismo Spartaco Marziani, credevano fermamente nel ruolo di integrazione del reddito offerto dall'attività agrituristica e noi cercavamo di trasmettere questo messaggio>.

### **Erano elevati gli incentivi finanziari concessi dalla legge provinciale?**

<No, erano piuttosto limitati. Diciamo che le prime iniziative sono nate più sulla spinta del convincimento individuale degli interessati che del contributo pubblico>.

### **Eravate severi nella selezione?**

<Naturalmente sì. Anche perché non mancavano, tra gli aspiranti agrituristi, i profittatori che speravano di preparare con il contributo concesso per l'attività agrituristica l'appartamento per il figlio che metteva su famiglia>. (s.f.)



## MORTIGOLA, LA PRIMA MALGA AGRITURISTICA

famiglie con bambini, il tipo di ospitalità che offriva la nostra azienda era ideale perché i bambini erano molto interessati alla stalla e al pascolo, ma soprattutto a osservare da vicino gli animali. Non mancava loro sicuramente lo spazio per passare l'intera giornata all'aria aperta. Poche erano le famiglie trentine, la maggior parte arrivavano dalle regioni dell'Italia settentrionale, Veneto, Lombardia, Liguria, ma anche dal Lazio. Solo negli anni successivi abbiamo iniziato ad ospitare famiglie di tedeschi, che sono ancora oggi tra le più fedeli". I prodotti serviti agli ospiti erano principalmente quelli derivati dall'attività zootecnica, compresa la carne degli animali da cortile ed i vini

portati dalla cantina di Sabbionara d'Avio, gestita da uno dei figli di Valerio. E il rapporto con gli albergatori dell'altopiano? "Mai nessun contrasto - risponde Bongiovanni - ho sempre mantenuto ottimi rapporti con gli albergatori, perché ritengo che la nostra e la loro attività non siano contrapposte, ma complementari. È importante spiegare agli ospiti che l'offerta di un'azienda agrituristica come la nostra è diversa da quella di un albergo". (s.f.)





## L'iter amministrativo previsto dalla legge

**I PASSI DA COMPIERE PER CHI VUOLE INIZIARE**

Stefano Marchio

Servizio Aziende agricole e territorio rurale

L'iscrizione all'elenco provinciale degli idonei all'esercizio dell'attività agrituristica, previsto dall'art. 3 della L.P. 10/2001, è un atto con il quale la pubblica amministrazione verifica la sussistenza dei requisiti soggettivi, aziendali e strutturali per l'esercizio dell'attività agrituristica. Inoltre, l'iscrizione al citato elenco è un atto necessario e vincolante (ancorchè il disegno di legge recentemente approvato dalla Giunta provinciale ed ora depositato in Consiglio provinciale preveda l'abolizione di tale elenco) per il rilascio da parte del competente Comune sia dell'eventuale concessione edilizia per la realizzazione dell'immobile agrituristico sia per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica.

**Chi può ottenere l'idoneità all'esercizio dell'attività agrituristica?**

Così come anticipato in premessa sono tenuti all'iscrizione nell'elenco provinciale degli idonei all'esercizio dell'attività agrituristica coloro che intendono realizzare ex novo o ristrutturare un immobile da destinare all'esercizio dell'attività agrituristica o coloro che, disponendo di un immobile idoneo, intendono esercitare l'attività medesima. L'iscrizione all'elenco degli idonei è infatti propedeutica per il Comune per rilasciare l'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica e per rilasciare la concessione edilizia per la costruzione o ristrutturazione di immobili agrituristici.

L'iscrizione all'elenco provinciale degli idonei all'esercizio dell'attività agrituristica può essere ottenuta dagli imprenditori agricoli in grado di assicurare la connessione e la complementarietà dell'attività agrituristica con le attività agricole che rientrano nelle seguenti categorie:

- a. imprenditori agricoli iscritti all'archivio provinciale delle imprese agricole di cui al capo II della legge provinciale 4 settembre 2000, n. 11;
- b. società fra gli imprenditori di cui alla lettera a) costituite allo scopo di esercitare attività agrituristica;

- c. società costituite fra allevatori per la gestione in comune di pascoli e malghe;
- d. società cooperative agricole e di trasformazione e vendita di prodotti agricoli e zootecnici, iscritte nel registro delle cooperative della provincia di Trento di cui all'articolo 2 della legge regionale 29 gennaio 1954, n. 7.

**Come viene accertata l'idoneità all'esercizio dell'attività agrituristica?**

La domanda di iscrizione o di variazione all'elenco provinciale degli idonei all'esercizio dell'attività agrituristica può essere presentata in qualunque momento dell'anno al Servizio Aziende Agricole e Territorio Rurale - Ufficio di Economia e Politica Agraria - o a qualsiasi ufficio dell'Amministrazione provinciale che provvederà ad inoltrarlo al competente Ufficio (vedasi modello allegato).

La domanda deve essere corredata dalla documentazione prevista della deliberazione della Giunta provinciale 13 giugno 2003 n. 1395 "Modalità per l'iscrizione all'elenco provinciale degli idonei all'esercizio dell'attività agrituristica e per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica, termini e documentazione necessaria". In sostanza va allegato:

- il modello A che riporta una descrizione sommaria degli immobili da destinare all'esercizio dell'attività (numero di stanze, di appartamenti, di posti letto o posti tavola, di piazzole per l'agricampeggio, ecc);
- copia dell'atto costitutivo per le società o le cooperative agricole;
- copia dei progetti in scala appropriata (1:100 o 1:50) riportante le piante dei locali da destinarsi all'esercizio dell'attività agrituristica con loro destinazione d'uso e superfici;
- una marca da bollo da euro 14,62.

A seguito della presentazione della domanda il Servizio predetto accerta la sussistenza dell'idoneità all'esercizio dell'attività agrituristica e della complementarietà tra l'attività agricola e l'attività agrituristica.

L'idoneità all'esercizio dell'attività agrituri-

stica è accertata in relazione all'estensione delle superfici agricole utilizzate dall'impresa, alla natura e alla varietà delle coltivazioni e degli allevamenti, al numero degli addetti, alla quantità e alla qualità delle produzioni, alle caratteristiche dei locali e delle strutture a disposizione.

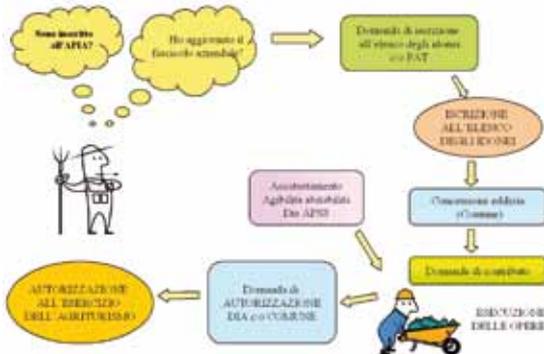
Il requisito della complementarietà è soddisfatto purché il tempo dedicato all'attività agricola sia prevalente su quello dedicato all'attività agrituristica computati su base annua.

Per il calcolo del tempo dedicato all'attività agricola si applicano i valori medi unitari stabiliti ai sensi dell'articolo 22 della legge provinciale 4 settembre 2000, n. 11 rapportati ai dati contenuti nella scheda conoscitiva aziendale presentata ai fini dell'iscrizione all'Archivio provinciale delle imprese agricole di cui alla predetta legge provinciale n. 11 del 2000.

Per il calcolo del tempo dedicato all'attività agrituristica si applicano i valori medi unitari per singola tipologia di attività agrituristica previsto dall'Allegato B del regolamento d'esecuzione della L.P. 10/2001 rapportati ai parametri descrittivi contenuti nella documentazione allegata alla domanda presentata per l'iscrizione all'elenco degli idonei (vedasi esempio sottoriportato).

Entro 60 giorni dal giorno successivo al ricevimento della domanda il Servizio competente provvederà all'adozione della determinazione di iscrizione o di non iscrizione al predetto elenco e a darne comunicazione





### L'iter per l'apertura di un esercizio agritouristico può essere così riassunto:

1. iscrizione all'Archivio provinciale delle imprese agricole;
2. iscrizione all'elenco provinciale degli idonei all'esercizio dell'attività agritouristica;
3. presentazione al competente Comune della DIA od ottenimento della concessione edilizia per l'esecuzione delle opere edili;
4. presentazione della eventuale domanda per l'ottenimento dei contributi previsti dalla misura 311 del PSR 2007-2013;
5. esecuzione delle opere di ristrutturazione o costruzione dell'immobile agritouristico;
6. presentazione al Comune della DIA per l'agibilità/abitabilità dell'immobile agritouristico ed accatastamento dello stesso;
7. presentazione nel caso di servizi di prima colazione, somministrazione di pasti o degustazioni di prodotti aziendali di apposita DIA all'Azienda Sanitaria per i Servizi Sanitari;
8. acquisizione di altri eventuali titoli professionali (es: corso per tutore aziendale per l'attività didattica, attestato di frequenza per IHACCP, ecc.) o titoli autoirizzativi previsti dalle vigenti normative urbanistiche, igienico sanitarie, di prevenzione incendi, di abbattimento delle barriere architettoniche, di sicurezza al pubblico e di tutela dell'ambiente;
9. presentazione al competente Comune della domanda per il rilascio dell'autorizzazione agritouristica o della DIA.



## IL MARCHIO



Il marchio di qualificazione sopra rappresentato è il marchio storico di identificazione delle imprese agritouristiche, ristilizzato e fatto proprio dall'Amministrazione provinciale (delibera di Giunta provinciale n. 2661 del 6 novembre 2009) e attraverso la registrazione alla Camera di commercio.

La classificazione dell'offerta agritouristica mira invece a rendere esplicito, mediante una serie di simboli (margherite) che vanno da 1 a 5, la qualità dell'offerta agritouristica intesa nel senso più ampio della parola. La classificazione tiene infatti conto di numerosi parametri di valutazione che spaziano dalle caratteristiche dell'immobile, alla dotazione aziendale, al contesto paesaggistico e naturalistico ove è inserito l'agriturismo, alle capacità professionali dell'operatore ed all'offerta di servizi integrativi all'ospite.

Il Comune rilascerà, previa presentazione dell'autovalutazione effettuata dall'imprenditore agricolo circa la qualità dell'offerta agritouristica, la classificazione dell'esercizio che ricordiamo può variare da 1 a 5 margherite.

Il simbolo di identificazione dell'esercizio e la qualificazione devono infine essere esposte all'esterno dell'esercizio agritouristico.

all'interessato. Copia della determinazione sarà inviata al comune competente territorialmente al rilascio dell'autorizzazione. Evidentemente, il requisito di connessione e complementarietà fra l'attività agricola e quella agritouristica deve essere garantito, da parte dell'imprenditore agricolo, per tutto il periodo di esercizio dell'attività agritouristica.

### Chi rilascia l'autorizzazione all'attività agritouristica?

La domanda per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agritouristica per può essere presentata in qualunque momento dell'anno al Comune territorialmente competente, utilizzando la modulistica prevista. Normalmente la stessa viene presentata quando l'imprenditore agricolo ha completato i lavori di costruzione o ristrutturazione dell'immobile agritouristico, ha presentato ai competenti uffici la documentazione necessaria per l'agibilità/abitabilità dell'immobile ed ha provveduto all'accatastamento dello stesso.

Così come sopra accennato per l'esercizio della sola attività di alloggio o agriturismo fino a 10 posti letto o per la sola attività degustazione di prodotti aziendali non è necessario presentare apposita domanda di

autorizzazione ma il richiedente può presentare al Comune apposita Denuncia di Inizio Attività.

La domanda o la Dia, così come per l'iscrizione all'elenco provinciale degli idonei all'esercizio dell'attività agritouristica, deve essere corredata dalla documentazione prevista dalla succitata deliberazione della Giunta provinciale 13 giugno 2003 n. 1395. Entro 60 giorni dal ricevimento della domanda per il rilascio dell'autorizzazione il Comune competente provvede al rilascio o al diniego dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agritouristica. Il rilascio dell'autorizzazione da parte del comune è subordinato alla verifica delle condizioni previste dall'articolo 6 della legge e dell'articolo 7 del Regolamento.

### Cos'è il marchio di qualificazione e la classificazione agritouristica?

Con la legge 10/2001 sono stati introdotti due nuovi elementi importanti che permettono all'imprenditore agricolo e all'ospite di distinguere gli esercizi agrituristi da qualsiasi altro esercizio pubblico (marchio di qualificazione) e di apprezzare la qualità dell'offerta all'interno del mondo agritouristico, mediante il sistema di classificazione (margherite).



I contenuti del disegno di legge della Giunta provinciale

## MENO BUROCRAZIA PER AVVIARE L'ATTIVITÀ

Laura Mover

Servizio Aziende agricole e territorio rurale

**C**on deliberazione n. 1062 del 20 maggio 2011 la Giunta provinciale ha dato la sua approvazione ad un disegno di legge che modifica alcune leggi provinciali in materia di agricoltura ed in particolare quella sull'agriturismo.

Per quanto riguarda la Legge provinciale in materia di agriturismo le modificazioni introdotte rispondono a più esigenze:

- ▶ recepire alcuni principi introdotti a livello nazionale con la legge sull'agriturismo del 2006;
- ▶ introdurre evidenti elementi di

semplificazione sia della normativa, che delle procedure, in modo da venire incontro alle esigenze degli operatori agrituristici.

Nel DDL spiccano in particolare:

1. una nuova e più completa definizione di attività agrituristiche (offrire ospitalità per soggiorno negli alloggi a disposizione dell'azienda agricola o in spazi aperti, somministrare pasti e bevande tipici e tradizionali trentini, organizzare degustazioni dei prodotti aziendali, organizzare nell'azienda attività ricreative e culturali utilizzando direttamente i beni e le dotazioni aziendali);

2. la prevalenza della materia prima aziendale utilizzata per la somministrazione di pasti e bevande e per la degustazione di prodotti:
  - nel caso di somministrazione di pasti e bevande l'80 % del valore del prodotto deve provenire da materie prime dell'azienda agricola, da prodotti ricavati da materie prime dell'azienda agricola lavorati e/o trasformati dall'azienda agricola stessa o attraverso lavorazioni esterne oppure da prodotti trentini caratterizzati dai marchi DOP, IGP, IGT, DOC, e DOCG o da prodotti trentini compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tra-



Gli incentivi previsti dalla misura 311 del PSR dalla legge provinciale 4/2003

## I SOSTEGNI FINANZIARI PER L'AGRITURISMO

Giovanni Bazzoli

Servizio Aziende agricole e territorio rurale

**L'**agriturismo ha sempre trovato nella politica agricola provinciale, una particolare considerazione, sia per l'ampio ventaglio di iniziative incentivate che per le assegnazioni finanziarie. Promuovere azioni volte a creare nuove opportunità occupazionali sfruttando l'attrattività dei nostri territori, le peculiarità delle molteplici produzioni agricole nostrane e talune peculiari professionalità presenti nell'impresa familiare ha costituito e costituisce tuttora uno degli obiettivi più significativi della politica agricola provinciale e della Comunità europea.

In trentino la promozione dell'agriturismo e la diversificazione dell'attività dell'impresa agricola è attuata attraverso la Legge provinciale n.4 del 2003 (art 26 e 27) ed il Programma di sviluppo rurale 2007-13 Misura 311 (attuativo della normativa comunitaria). In entrambi i casi gli incentivi sono erogabili nella forma del de-minimis, ossia con un contributo a favore dell'impresa agricola in-

fiorire a 200.000 € in tre esercizi.

### PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007-2013 MISURA 311

La spesa pubblica prevista per l'intero periodo di programmazione è di 16.257.377 €, di cui 4.257.377 € cofinanziato FEASR (UE 35%, Stato 31,18% e PAT 33,82%) e 12.000.000 € a totale carico della PAT (Aiuti di Stato Aggiuntivi). A fine 2010 complessivamente sono stati impegnati poco meno di 7 milioni di euro e sono stati pagati circa 2.257.021 €.

Il sostegno è concesso nella forma di contributo in conto capitale sulle spese sostenute dal beneficiario per la realizzazione o l'ammodernamento di strutture e infrastrutture o per l'acquisto di attrezzature e arredo. Sono ammissibili le iniziative e le spese sostenute dal richiedente successivamente all'approvazione del bando e alla presentazione della relativa domanda di finanziamento. Il bando per la presentazione di domande riferite al



2011 è stato approvato con delibera del 24 giugno scorso.

Le graduatorie di accesso ai contributi sono redatte sulla base di punteggi di merito, attribuiti in funzione di criteri di selezione (massimo 90 punti).

Il costo riconosciuto per la realizzazione o ristrutturazione di strutture agrituristiche è stimato applicando i parametri euro/mc o euro/mq, come riportati nella sottostante tabella. Tale importo è comprensivo dei costi di arredamento, impianti e spese tecniche.

#### Valori massimi per le Nuove Costruzioni

Costo posto letto	50.000 €	-
Costo mc	580 €/mc	1740 €/mq

Nel caso di nuove realizzazioni l'importo massimo è determinato dalla media aritmetica del costo a posto letto, del costo a metro cubo o metro quadro.

#### Valori massimi per le ristrutturazioni

Alloggio e ristorazione	580 €/mc	1740 €/mq
Alloggio	400 €/mc	1200 €/mq

1 Legge provinciale 19 dicembre 2001, n. 10

2 Legge n. 96, del 20 febbraio 2006 che ha abrogato la vecchia legge n. 730 del 05 dicembre 1985



- zionali acquistati da altre aziende agricole trentine o da loro forme collettive di trasformazione e commercializzazione.
- Per la somministrazione delle degustazioni di prodotti la quota di valore delle materie prime aziendali è stata elevata dal 30 % all'80 %;
- 3. la ridefinizione dei requisiti oggettivi e soggettivi per poter esercitare le attività agrituristiche;
- 4. la soppressione dell'Elenco provinciale degli idonei all'esercizio dell'attività agriturstica di cui all'art. 3, comma 2, della l.p. 10/2001 e la sua sostituzione con un "nulla osta" rilasciato dalla struttura provinciale competente;
- 5. la sostituzione dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agriturstica con la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) da inoltrare al Comune interessato a seguito del nulla osta rilasciato dai competenti uffici provinciali;
- 6. la ridefinizione dei casi di divieto di prosecuzione dell'attività e di sospensione della stessa;
- 7. la possibilità di poter autorizzare temporaneamente le attività agrituristiche anche

qualora per causa di forza maggiore - dovute in particolare a calamità atmosferiche, fitopatie o epizoozie accertate dalla pubblica amministrazione - non sia possibile rispettare i limiti imposti dalla legge.

Per quanto riguarda gli aspetti pratici, l'imprenditore agricolo che intende aprire un'attività agriturstica dovrà presentare alla struttura provinciale competente una richiesta di nulla osta. I funzionari verificheranno le caratteristiche della sua azienda agricola in modo da circoscrivere le attività di ricezione e ospitalità che potranno essere esercitate attraverso l'utilizzazione dell'azienda, in rapporto di connessione rispetto alle attività agricole che devono comunque rimanere principali. Successivamente l'imprenditore agricolo presenterà al Comune nel quale intende esercitare l'attività agriturstica il nulla osta e una Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), nella quale dovrà specificare l'ubicazione nonché le caratteristiche delle strutture utilizzate per lo svolgimento dell'attività, i periodi, i prezzi massimi e gli orari di apertura dell'esercizio agriturstico. Spetterà quindi al Comune la verifica dei presupposti e dei requisiti necessari per iniziare l'attività

agriturstica. Rimangono invariate le norme igienico sanitarie, fiscali, di pubblica sicurezza, di eliminazione delle barriere architettoniche ecc. che l'imprenditore agriturstico è comunque tenuto ad osservare.

Il DDL ha già avuto il positivo riscontro da parte del Consiglio delle autonomie nonché dell'Associazione Agriturismo Trentino, che ne hanno apprezzato i contenuti innovativi e la semplificazione procedurale.

La disciplina attuativa sarà introdotta con un regolamento: in tale atto saranno definite in particolare le modalità e i limiti di esercizio dell'attività agriturstica, i requisiti tecnici e strutturali minimi dei locali destinati all'attività agriturstica, i periodi e gli orari di apertura degli esercizi agriturstici e le eventuali deroghe.

**Singoli interventi**

Centro benessere	500 €/mc	1500 €/mq
Garage e pertinenze agrituristiche	150 €/mc	450 €/mq
Costo per piazzola	10.000 €	-
Costo mc per servizi igienici agri-campeggio	500€/mc	1500 €/mq
Arredamenti	200.000 €	

Le percentuali di intervento sono differenziate per tipo come di seguito rappresentato.

**Investimenti strutturali, comprese le attrezzature fisse e opere di miglioramento fondiario**

Comparto produzioni vegetali ad esclusione delle colture minori (fragola e piccoli frutti)	40
Comparto colture minori (fragola e piccoli frutti)	50
Comparto produzioni animali	50
Altri interventi aziendali	40
Microfiliera produttive	50

**Acquisto macchine e attrezzature**

Comparto produzioni vegetali ad esclusione delle colture minori (fragola e piccoli frutti)	30
Comparto colture minori (fragola e piccoli frutti)	40
Comparto produzioni animali	40
Altri interventi aziendali	-
Microfiliera produttive	40

Nel caso di investimenti proposti da imprese agricole, singole o associate, che non esercitano l'attività agricola a titolo principale, le percentuali riportate nella tabella sono diminuite di 10 punti.

Se invece gli investimenti sono proposti da giovani agricoltori, le percentuali sono aumentate di 10 punti.

Per approfondimenti (Bandi, presentazione domande) si rimanda al sito [www.trentinoagricoltura.it](http://www.trentinoagricoltura.it).

**LEGGE PROVINCIALE N. 4 DEL 2003 ART 27**

Questi interventi finanziari si affiancano a quelli del PSR e sottostanno ad alcune procedure previste da specifici regolamenti tra i quali spicca il Reg. CE n. 1857/2006.

Nel 2010 per le aziende operanti nell'area Urbana (area A), il bando di riferimento per l'inoltro di domande per l'accesso alle provvidenze previste dall'art 27 (iniziative agrituristiche) è stato adottato con delibera della Giunta provinciale n. 1627 del 2010. Le disposizioni ivi previste e riguardanti le iniziative ammissibili, i criteri di selezione, l'importo ammissibile e le procedure per la stima del costo di realizzazione delle iniziative agrituristiche, sono le stesse previste nel bando 2010 per la misura 311.

Diverse invece sono le disposizioni contenute nei criteri generali e modalità per l'attuazione delle iniziative in ambito agriturstico riguardanti domande di adesione ai Patti.

Per queste, le regole ed i criteri previsti sono quelli contenuti nella deliberazione n.1312 del 2006.

Il sostegno finanziario previsto è il seguente:

**Percentuali di intervento**

	Ristrutturazione di manufatti preesistenti	Nuova realizzazione di manufatti
Opere edili	50	30
Acquisti di arredo ed attrezzature varie per l'ospitalità e per la somministrazione e consumazione di pasti	50	30

**Percentuali di intervento**

Organizzazione di attività ricreative nell'ambito dell'azienda, di pratiche sportive, escursionistiche e di ippoturismo finalizzate ad una migliore fruizione e conoscenza del territorio	40
Vendita diretta dei prodotti aziendali non agricoli	50
Adozione e diffusione di tecnologie di informazione e comunicazione	40

Anche in questo caso se l'investimento è proposto da imprese agricole, singole o associate, che non esercitano l'attività agricola a titolo principale le percentuali sono diminuite di 10 punti; mentre per investimenti proposti da giovani agricoltori le percentuali sono aumentate di 5 punti percentuali.



L'inquadratura urbanistica degli edifici rurali a scopi ricettivi

# L'AGRITURISMO E IL PUP

Marco Galvan

Servizio Aziende agricole e territorio rurale



sibile l'edificazione di nuove strutture ad uso agriturismo, alle medesime condizioni sopra esposte, ma con l'ulteriore vincolo di dimostrare, valutate le alternative, la non convenienza anche sotto il profilo paesaggistico-ambientale di ubicarle in altre parti del territorio<sup>2</sup>.

**La delibera della Giunta provinciale n. 395 del 26/02/2010**

Il Capo II dell'allegato alla delibera ribadisce e specifica quanto già sancito dal Pup e cioè che il recupero di immobili esistenti ma non utilizzati è considerato prioritario rispetto alla possibilità di realizzare nuove edificazioni. Nel caso in cui vi siano tutte le condizioni per procedere a nuove costruzioni, non può essere autorizzato più di un solo nuovo edificio per impresa agricola, che eventualmente può sommarsi al recupero di edifici esistenti. Ulteriore condizione per la realizzazione di nuovi edifici agrituristici è l'iscrizione dell'impresa agricola alla sezione I<sup>a</sup> dell'APIA da almeno tre anni. Si prescinde dal requisito temporale per giovani agricoltori che soddisfino i requisiti della capacità professionale e siano iscritti in I<sup>a</sup> sez. APIA. L'impresa dovrà inoltre richiedere una capacità di lavoro di almeno una ULU (Unità lavoro uomo, pari a 2.080 ore).

**Altre disposizioni**

Ai fini agrituristici possono essere utilizzati anche locali e strutture compatibili con l'esercizio dell'attività agriturismo, purché ubicati nel territorio dello stesso Comune ove ha sede l'impresa agricola o in Comuni limitrofi, anche in zone con destinazione urbanistica diversa da quella agricola, a condizione che sia prevista la destinazione residenziale o ricettiva<sup>3</sup>.

Il rilascio del titolo edilizio è subordinato all'iscrizione del richiedente all'elenco provinciale degli idonei all'esercizio dell'attività agriturismo, di cui all'art. 3 della legge sull'agriturismo. Tale iscrizione dovrà pertanto essere acquisita prima di ottenere la concessione edilizia o prima della presentazione della Dia<sup>4</sup>.

Il volume massimo realizzabile fuori terra, per singola impresa e per una sola volta, non può superare i 1200 metri cubi<sup>5</sup>.

L'imprenditore che intende avviare l'attività agriturismo affronta quasi subito il problema dell'inquadratura urbanistica degli edifici agricoli da destinare ai fini ricettivi o di ristorazione.

Le disposizioni che regolano la materia sono rintracciabili negli artt. 37, comma 5, e 38, comma 4, delle norme d'attuazione del Piano urbanistico provinciale (Pup), nel relativo provvedimento attuativo (delibera della G.P. n. 395 del 26/02/2010), oltre che in altri articoli della L.P. 1/2008 (legge urbanistica), della L.P. 10/2001 (legge sull'agriturismo) e del suo regolamento di esecuzione.

**Il piano urbanistico provinciale**

Il Pup individua in cartografia le aree agricole e le aree agricole di pregio. Per entrambe stabilisce che, in prima battuta, l'attività agriturismo deve svolgersi all'interno di edifici esistenti, anche attraverso il loro recupero

ed ampliamento.

Nelle aree agricole è possibile realizzare anche nuovi fabbricati ad uso agriturismo, ma solo alle condizioni di seguito elencate<sup>1</sup>:

- ▶ il richiedente deve svolgere attività agricola a titolo principale da un periodo non inferiore ai tre anni, salvo il caso di giovani imprenditori;
- ▶ l'offerta ricettiva non può essere svolta in appartamenti, mentre l'ospitalità in camere deve prevedere la prima colazione;
- ▶ i nuovi edifici agrituristici devono essere situati di norma nei pressi degli edifici costituenti il centro aziendale o la residenza dell'imprenditore;
- ▶ tutti i requisiti devono essere preventivamente verificati dal Comitato per gli interventi nelle aree agricole di cui all'art. 62, comma 9, della legge urbanistica.

Anche nelle aree agricole di pregio è pos-

1 Art. 37, comma 5, delle Norme d'attuazione del Pup

2 Art. 38, comma 4, delle Norme d'attuazione del Pup

3 Art. 7, comma 2, L.P. 10/2001

4 Art. 104, comma 4, L.P. 1/2008

5 Art. 8, comma 3, del D.P.P. 13 marzo 2003, n. 5-126/Leg



Una opportunità di crescita qualitativa per il settore agrituristico

# L'AUTOCONTROLLO IGIENICO E LA SICUREZZA ALIMENTARE

Vittorina Fellin

Consulente dell'Associazione Agriturismo Trentino in normativa igienico sanitaria e piani Haccp

Il successo del sistema agrituristico degli ultimi anni deriva dal grande lavoro che molti operatori stanno svolgendo sulla qualità del loro servizio inteso, non solo come stile di accoglienza, confortevolezza del luogo di soggiorno, accuratezza dell'offerta, ma anche come garanzia igienico sanitaria dei prodotti somministrati.

Questa tensione verso una qualità che definiremo ottimale, deve essere sentita come un imperativo costante e soprattutto interessare un numero sempre maggiore di aziende.

Vale la pena ricordare che l'ottenimento di un elevato grado di qualità del sistema passa attraverso tre fasi ben definite: la prima che definiamo qualità obbligatoria (definita cioè per legge); la seconda, posizionata ad un livello superiore, che chiamiamo qualità del servizio; l'ultima che chiameremo qualità ottimale. Quest'ultima, obiettivo finale a cui tendere, è ottenuta dall'unione delle due precedenti più la costruzione dei pregi, delle peculiarità, delle tipicità dell'offerta a livello territoriale, e si caratterizza per un livello elevato di soddisfazione del cliente finale.

Andando per gradi, è bene sottolineare che lo sforzo dell'imprenditore agricolo deve essere diretto prima di tutto al raggiungimento e al mantenimento del livello obbligatorio, che include le attività di conformità alla legge, intese come autorizzazioni sanitarie, gestione di un sistema di autocontrollo igienico, applicazione di corrette procedure igieniche, sicurezza igienico sanitaria delle produzioni aziendali. Questo tipo di qualità deve essere considerata un pre-requisito, ovvero una condizione senza la quale non si può svolgere adeguatamente l'attività sia dal punto di vista produttivo, per i rischi che ne possono derivare per il cliente finale e per l'imprenditore, sia per il servizio offerto.

Occupandosi di un agriturismo, infatti, l'imprenditore agricolo si espone a numerosi rischi legati, per esempio, alla non osservanza delle norme di buona prassi igienica nei processi di preparazione, trasformazione, confezionamento e somministrazione dei prodotti. L'imprenditore deve saper tutelare il proprio cliente e sè stesso da eventuali pericoli e relativi rischi, individuando ogni fase del processo produttivo che potrebbe rivelarsi critica per la

sicurezza degli alimenti e avvalendosi di un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici come l'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

A questo livello, la formazione dell'imprenditore e degli addetti, risulta determinante se eseguita con metodo e professionalità.

Altra condizione indispensabile in azienda, è l'implementazione di un sistema di autocontrollo igienico, che comprenda un Manuale aziendale di autocontrollo igienico redatto secondo il metodo HACCP, le relative procedure e/o istruzioni operative, la modulistica, la predisposizione di un piano di analisi e, non ultimo, un corretto sistema di rintracciabilità ed etichettatura dei prodotti venduti in azienda, in conformità alle leggi vigenti.

Una corretta gestione di tale documentazione, permetterà all'imprenditore di tutelarsi, prima di tutto, dall'eventuale applicazione di sanzioni di legge da parte delle autorità competenti che effettuano ispezioni ufficiali presso l'azienda e soprattutto, cosa ben più importante, potrà garantire, nel tempo, la reputazione e la competitività dell'intero sistema agrituristico del territorio.

Tutto questo non deve far pensare ad un aggravamento "burocratico" dell'attività agrituristica, da molti considerata erroneamente semplificata, bensì ad una possibilità di elevare la qualità complessiva del settore. Ricordiamo che la complessità dell'attività agrituristica, deriva proprio dalla sua stessa ragione d'essere.

È certamente vero, come sostengono i fautori della semplicità strutturale, che l'agriturismo fornisce un numero limitato di pasti in un lasso di tempo più breve (rispetto ad un ristorante o trattoria) e che utilizza principalmente materie prime di origine aziendale. Ma è proprio questo ultimo aspetto che ne determina la sua complessità, in quanto la produzione o trasformazione in azienda delle materie prime richiede l'attuazione di procedure più complesse che comprendano anche la raccolta, la conservazione oltre alla manipolazione e trasformazione dei prodotti, cosa ben diversa per chi, ad esempio, acquista le proprie materie prime direttamente all'esterno.

La peculiarità dell'azienda agrituristica presuppone che l'imprenditore agricolo, per



esempio, abbia tra le proprie indispensabili mansioni (previste dalla normativa HACCP) anche una verifica più approfondita della potabilità delle acque che sovente utilizza nei processi aziendali (lavaggio dei prodotti prima della trasformazione), un rigoroso controllo degli impianti di conservazione (spesso celle di conservazione delle carni), un monitoraggio delle forniture di derrate, nonché corrette procedure di disinfestazione degli ambienti spesso situati in aperta campagna (magari in prossimità dell'attività di allevamento) se non addirittura in alta montagna (malghe).

Egli deve, quindi, vigilare sul rischio in ogni fase, dove la contaminazione microbica può avvenire in qualsiasi momento, specialmente quando si potrebbe porre minore attenzione come ad esempio in occasione della degustazione di prodotti aziendali durante la visita di scolaresche nelle fattorie didattiche, o durante l'assaggio di prodotti aziendali ad ospiti itineranti presso il punto vendita aziendale o altre occasioni informali.

L'imprenditore agricolo non deve mai abbassare la guardia in tema di sicurezza alimentare e controllare la continua conformità della documentazione alla normativa vigente, oltre a svolgere le opportune analisi, che presiedono sia a controlli di routine per la verifica dello stato di igiene generale, sia all'indagine mirata sullo stato dei prodotti finiti.

Per questo l'attività di indagine che si propone di svolgere, nei prossimi mesi, l'Associazione Agriturismo del Trentino, su proposta della Provincia autonoma di Trento, sarà determinante per capire lo stato dell'arte dell'offerta agrituristica trentina e soprattutto per indagarne i punti di forza e di debolezza in tema di sicurezza alimentare.

Le 55 aziende agrituristiche selezionate a campione sull'intero territorio provinciale, saranno l'esempio più concreto del lavoro svolto dagli imprenditori agricoli negli ultimi anni e dello stato di salute dell'intero sistema.



Cosa prevede la legge provinciale 10/2001

# NON SOLO RISTORAZIONE

Massimiliano Pilati

Servizio Aziende agricole e territorio rurale

**P**er la maggior parte delle persone l'agriturismo fa quasi sempre pensare alla sola ristorazione, dimenticando che l'offerta agrituristica garantisce molto altro. Vediamo di seguito brevemente quali possibilità offre la normativa agrituristica provinciale attualmente vigente (L.P. n. 10 del 19 dicembre 2001 - Disciplina dell'agriturismo, delle strade del vino e delle strade dei sapori), una legge alla quale sono state apportate, con un disegno di legge recentemente approvato dalla Giunta provinciale, alcune modifiche.

## OFFERTA DI OSPITALITÀ PER SOGGIORNO TURISTICO

Si intende l'offerta di alloggio in unità abitative, stanze o appartamenti. È possibile ospitare un numero massimo di 30 posti letto complessivi. Il numero massimo di stanze e di appartamenti è rispettivamente di 15 e 6. L'ospitalità per soggiorno turistico può comprendere la somministrazione della prima colazione. La formula di pernottamento e prima colazione in camera sta prendendo sempre più piede a scapito di quella in appartamento. Diventa fondamentale la colazione contadina che, oltre a permettere di gustare torte e confetture casalinghe, diventa momento di confronto e di dialogo con il titolare e/o i familiari, che diventano vere e proprie guide turistiche del posto informando l'ospite sulle attrattive paesaggistiche.

## OSPITALITÀ IN SPAZI APERTI

Comprende la messa a disposizione del turista di superfici attrezzate in forma di campeggio atte ad ospitare l'equipaggiamento, le tende, i mezzi mobili di soggiorno nonché le strutture accessorie del turista fino ad un numero massimo di 15 piazzole per complessive 28 persone. La formula dell'agricampeggio trova notevole interesse in molti parti d'Italia mentre è ancora poco considerata dagli imprenditori agrituristici trentini (al momento solo 7 strutture offrono questa tipologia), pur essendo potenzialmente mol-

to interessante, soprattutto nelle zone della nostra Provincia che vedono il passaggio di un notevole flusso di turisti.

## SOMMINISTRAZIONE DI PASTI E DI BEVANDE

L'offerta di pasti e di bevande, ad un massimo di 60 persone, rientra nella normale e ordinaria ristorazione nel rispetto della tradizione culinaria locale, ivi compresi piatti freddi, spuntini e merende, se proposti con le caratteristiche di un pasto. La ristorazione agrituristica è l'attività più complessa da attuare per un imprenditore agrituristico dal momento che la norma, giustamente, pone maggiori "paletti" rispetto alle altre attività agrituristiche. Innanzitutto l'attività di somministrazione di pasti e bevande è consentita a condizione che:

- ▶ l'azienda agricola sia ad indirizzo zootecnico e abbia una consistenza di almeno 10 UBA (unità bovine adulte) oppure l'azienda agricola garantisca delle attività produttive e delle dimensioni minime ben precise.
- ▶ quanto viene offerto all'ospite sia in

misura non inferiore al 30 per cento del valore annuo se da materie prime prodotte o lavorate dall'impresa, nonché in misura complessivamente non inferiore all'80 per cento se rappresentato da prodotti tipici trentini acquistati presso altri produttori agricoli individuali o associati della provincia di Trento.

## DEGUSTAZIONI DI PRODOTTI AZIENDALI

Si intende l'offerta, anche a pagamento, di assaggi di prodotti aziendali organizzata ai fini promozionali e di vendita del proprio prodotto che non presentino le caratteri-

Graziano Lozzer, presidente dell'Associazione Agriturismo Trentino

## <FORMAZIONE E PROMOZIONE INDISPENSABILI PER CRESCERE>

**Nella recente assemblea dell'Associazione Agriturismo Trentino ha parlato dello stato dell'arte degli agriturismi trentini, di prospettive future e del ruolo dell'associazione. Qual è il suo pensiero a riguardo?**

<Il consiglio di amministrazione e il sottoscritto ritengono che l'Associazione, alla luce della consolidata esperienza quasi quarantennale di servizi verso i propri soci, sia pronta ad assumersi un ruolo forte, lavorando fianco a fianco con le istituzioni e le altre categorie economiche. Ci piacerebbe che questo nostro ruolo di collegamento fondamentale tra il mondo dell'offerta turistica e il mondo agricolo e una particolare delega riguardante la formazione

nel nostro mondo ci venisse riconosciuto formalmente da parte del governo provinciale>.

**Cosa chiedete, maggiori sostegni economici?**

<I contributi verso le singole strutture agrituristiche sono stati, sono e saranno sicuramente importanti, ma ci rendiamo sempre più conto che non basta una bella struttura per accogliere i potenziali ospiti. Serve un servizio informativo puntuale e un valido accompagnamento nei confronti di chi vuole aprire un agriturismo e soprattutto l'organizzazione di importanti momenti formativi. Serve poi una adeguata promozione e servono sempre più servizi agli





stiche di un pasto. Anche la degustazione agrituristica deve garantire la percentuale del 30% di prodotto aziendale e l'80% di prodotto trentino. Questo tipo di attività genera a volte confusione tra gli ospiti e anche motivo di "conflitto" tra gli imprenditori agrituristici e la Provincia dal momento che non sempre è semplice capire cosa significhi che la degustazione non debba presentare le caratteristiche di un pasto. Se nel caso di un assaggio di un formaggio o di un vino risulta semplice la differenza tra degustazione

La "Maria del Volt" di Palù di Giovo

## <POCHI PIATTI TIPICI E MOLTA SEMPLICITÀ>

La signora Maria gestisce con la sua famiglia l'agritur "El Volt" a Palù di Giovo da oltre trent'anni e ormai per tutti è diventata l'icona dell'ospitalità agrituristica trentina. Entrando nel suo agriturismo l'ottimo cibo rurale passa quasi in secondo piano rispetto agli avvolti, alla casa dei nonni, alle cantine dove sorseggiare un buon bicchiere di Nosiola e al calore che la famiglia Pellegrini riesce a dare ad ogni ospite.

Maria, forte della sua trentennale esperienza, ha però anche qualche buon consiglio da offrire a chi si accinge ad aprire un agriturismo.

### Maria, come sono cambiati gli agriturismi in questi anni?

<Quando ho cominciato io, anni fa, la situazione era molto diversa, noi abbiamo cominciato con niente e poco a poco abbiamo confezionato la nostra formula tutta particolare. Ora, chi apre, ha sicuramente molte più spese, molta più burocrazia da seguire e tende a dover dare molta offerta e molti servizi agli ospiti>.

### Cosa cerca l'ospite in un agriturismo?

<Cercano soprattutto la semplicità, e con questo intendo la naturalezza, la schiet-



tezza e la familiarità del nostro modo di essere, un menù con pochi piatti ma dei quali garantiamo con la nostra faccia l'origine>.

### La tendenza a voler offrire sempre più servizi non rischia di snaturare la caratteristica originaria della vacanza in agriturismo?

<Non credo che dobbiamo offrire una moltitudine di servizi: l'ospite si può coccolare anche con il nostro modo di comportarci e di accoglierlo. In tutti questi anni noi abbiamo fatto questo ed è la semplicità della nostra offerta che ci ha portati fin qui, senza montarci la testa, ma mantenendo l'orgoglio del nostro essere famiglia contadina>.

(m.p.)



agriturismi>.

### Quale apporto può dare l'Associazione allo sviluppo di questo comparto?

Pensiamo che, se si vuole realmente investire nel comparto agrituristico trentino, risulti fondamentale consolidare l'organizzazione che, più di tutte, ha contribuito in questi anni alla sua crescita. Noi stiamo cercando di fare la nostra parte, abbiamo invitato i nostri soci a "sentire" maggiormente propria l'Associazione e siamo sicuri che anche le istituzioni abbiano colto la nostra volontà di contribuire appieno alla crescita dell'agriturismo trentino>.

e pasto vero e proprio, per altre tipologie di prodotti si rischia spesso, infatti, di sconfinare nel pasto.

### LA FATTORIA DIDATTICA

Per attività di fattoria didattica si intende l'organizzazione di visite o di altre attività svolte nell'ambito dell'impresa agricola, strutturate in spazi ed in percorsi ricreativo-didattici, accompagnate da un "tutor di fattoria didattica". Queste aziende, diverse per natura, hanno, in base alla legge provinciale, alcuni fondamentali elementi in comune:

- ▶ la possibilità di essere coinvolti in attività manuali per "imparare facendo"
- ▶ i visitatori devono essere accolti e accompagnati in azienda da almeno un tutore aziendale, in possesso di idonea capacità professionale;
- ▶ il rapporto tra numero di visitatori e tutore deve essere proporzionato e, salvo il caso di scolaresche accompagnate da docenti, non superiore a 30;

▶ i locali adibiti all'attività ed eventualmente gli spazi all'aperto, devono essere dotati dell'attrezzatura e dei mezzi necessari per l'effettuazione delle attività di fattoria didattica; che abbia svolto un apposito percorso formativo.

Questo tipo di attività ha preso rapidamente piede in Trentino e, se l'imprenditore agrituristico si impegna e investe in essa, può dare molte soddisfazioni e anche dei ritorni economici interessanti, soprattutto nel caso l'azienda pratichi la trasformazione e la vendita diretta dei propri prodotti aziendali.

Le dimensioni delle nostre fattorie rispecchiano in pieno le dimensioni di una normale azienda agricola trentina. Sono aziende agricole e agrituristiche normali i cui titolari si prestano con passione anche a raccontare il loro mondo. Riteniamo questo un nostro punto di forza, dato che crediamo che solo in una vera azienda agricola trentina si possa apprendere appieno il lavoro dell'agricoltore e i cicli legati alla produzione agricola.



# FATTORIE DIDATTICHE MAESTRE DI VITA



**Cinquanta aziende-scuola in Trentino  
Migliaia gli alunni che le visitano ogni anno, "imparando a fare" guidati dagli agricoltori. Un'opportunità formativa limitata purtroppo dagli alti costi del trasporto**

**L**e fattorie didattiche sono aziende agricole che accolgono scuole, famiglie, gruppi di adulti per una comunicazione diretta fra agricoltore e cittadino, con un occhio di riguardo per i più piccoli. In fattoria didattica si "impara facendo" per far comprendere il legame fra l'origine dei prodotti agricoli e la loro finalità: la nostra nutrizione. Un luogo di incontro, di conoscenza reciproca, di scambi di esperienze tra agricoltori, ragazzi, insegnanti, adulti.

Sono attive una cinquantina di fattorie didattiche dislocate nelle varie valli del Trentino 42 delle quali sono associate alla nostra organizzazione e quindi presenti nel catalogo che L'Associazione Agriturismo Trentino annualmente stampa e distribuisce.

Dopo un periodo in cui erano poco conosciute e frequentate ora le nostre fattorie didattiche trentine risultano potenzialmente molto appetibili soprattutto per il mondo della scuola trentina che è molto interessato, specie per i progetti di educazione alimentare, ad allacciare ponti con le realtà agricole trentine. Sono migliaia ogni anno i bambini che frequentano le fattorie didattiche. Un'importante opportunità formativa che potrebbe essere maggiormente sfruttata favorendo una più assidua ed allargata frequentazione da parte delle scuole.

<Purtroppo le classi che praticano le attività in fattoria didattica – spiega Massimiliano Pilati dell'Associazione Agriturismo Trentino – sono un numero molto inferiore rispetto a quelle che ci contattano e desistono poi dal venire in azienda. Questo a causa dei forti costi di trasporto che le scuole devono sostenere. La nostra associazione si impegna da anni per ricercare una soluzione, contattando direttamente noleggiatori di pullman ma soprattutto cercando una soluzione "politica", sollecitando gli assessorati competenti a fare come in altre regioni in cui le scuole che visitano le fattorie didattiche locali ricevono dei contributi per i costi di trasporto. Purtroppo al momento non è stata ancora trovata una soluzione idonea al problema e questo è un peccato visto il notevole interesse che il mondo scolastico presta al mondo agricolo, ma visto anche che la stessa Provincia riconosce l'importanza delle fattorie didattiche trentine supportandole con dei contributi per la ristrutturazione di spazi idonei all'ospitalità. Ora, anche grazie alla lungimiranza dell'Assessorato all'agricoltura, turismo e promozione, in Trentino ci sono fattorie didattiche pronte a lavorare, è giunto il momento di aprire una seconda fase che vada incontro alle scuole e che permetta loro di visitare le nostre realtà>.



Una trentina quelle che offrono anche ristorazione

## <MALGHE AGRITURISTICHE MANTENIAMOLE REALI>

**S**entieri e mulattiere da percorrere, splendidi scenari alpini da gustare e poi la sosta in ospitali e rustiche strutture in cui poter degustare ottimi prodotti tipici: le malghe. Luoghi, storicamente nati per l'alpeggio, dove mucche, capre, asini e cavalli possono stare liberi nei pascoli; luoghi che ora stanno vivendo una seconda vita dove, oltre ad ospitare gli animali e a produrre formaggio di malga, si offre ospitalità agli escursionisti. Attualmente in Trentino sono censite circa 300 malghe con un carico di circa 8.500 vacche da latte; 80 di queste trasformano il latte in alpeggio, mentre il latte prodotto negli altri alpeggi viene conferito ai caseifici di valle; cir-

ca 30 sono le malghe che esercitano attività agrituristica.

Sono sempre più visitate e frequentate le nostre malghe trentine. Il turista ama andarci per immergersi nella vita rurale d'alpe, l'escursionista trentino ci si ferma volentieri durante le sue passeggiate. Le stesse organizzazioni di promozione turistica le valorizzano organizzando escursioni e vere e proprie manifestazioni quali, ad esempio, "andar per malga", "adotta una mucca", le "desmontegade", iniziative che hanno le malghe come filo conduttore.

Gli stessi Comuni, spesso proprietari delle malghe, capendo la situazione, ammodernano le strutture di malga (sfruttando i contributi provinciali ed europei) rendendole più ospitali, in regola con le moderne normative igienico sanitarie, dotandole anche di stanze in cui ospitare i viandanti.

Tutto positivo quindi? Quasi. Dall'osservatorio privilegiato dell'Associazione Agriturismo Trentino si lamenta il sempre più frequente

ricorso a bandi di gara per malghe agrituristiche (che, per legge, devono mantenere un profondo legame tra gestione agricola e agrituristica) in cui i Comuni tendono a separare la gestione d'alpeggio della malga dalla gestione del ristorante, privilegiando quest'ultima e i possibili gestori della ristorazione a discapito di agricoltori e allevatori.

<Crediamo che questo sia fortemente sbagliato – spiega l'associazione – giacché al nostro ospite piace proprio il profondo legame tra mondo rurale e la vita d'alpe e la ristorazione a questa collegata.

Lo sforzo da compiere è quello di invertire questa tendenza e semmai di aiutare gli allevatori a formarsi meglio per essere sempre più ospitali e per permettere loro di offrire pasti innalzando la qualità dei loro prodotti. Il rischio che corriamo è, altrimenti, quello di poter mangiare splendidamente ma in posti finti, dove le mucche e le capre sono solo un corollario scenografico ad un raffinato ristorante di alta quota>.



## L'ASINO, TERAPEUTA DELLA NOSTRA ANIMA

*“Un asino dai passi uguali compagno del tuo ritorno, scandisce la distanza verso il morire del giorno”*

Fabrizio De Andrè (da “La buona novella”)

**P**aziente, testardo, docile: l'asino ha sempre avuto, suo malgrado, un ruolo da protagonista accanto ed al servizio dell'uomo, nei trasporti e nei lavori più umili. Caricato con some pesanti fino all'inverosimile, bastonato, vezzeggiato, ispiratore di poesie o preso a simbolo dell'ignoranza più retriva o dell'abnegazione del popolo lavoratore, il somaro è diventato anche protagonista di spassose competizioni folkloristiche come il Palio di Cembra.

E ancora l'asino assunto a emblema della sobrietà e dell'umiltà; ma anche l'asino che conduce verso il patibolo il condannato a morte, perché ritenuto simbolo del diavolo. Una “carriera” così intensa e varia pochi animali possono vantarla. Un antico detto catalano afferma che chi possiede un “burro”,

cioè un asino, non è ricco, ma sempre felice, non è bello ma è sempre saggio, non è buono ma è sempre giusto.

Ora l'asino sta prendendosi la sua rivincita; silenzioso, paziente, dolce, “ecologico”, torna con il passo, lento e sicuro, a percorrere nuovi sentieri a fianco dell'uomo.

L'asino, al posto di capre e pecore, può aiutare nella pulizia e nel recupero di prati incolti, sfruttando le sue caratteristiche fisiche e comportamentali è possibile offrire preziosi servizi non solo per la riabilitazione e cura di diversamente abili, ma soprattutto a favore di quelle persone, in particolare bambini, che avvertono l'esigenza di superare problemi di relazione e socializzazione più attinenti alla sfera affettiva ed emozionale, con risultati che compaiono velocemente e possono essere documentati.

Inoltre l'asino compagno di viaggio ci offre un modo nuovo quanto antico di passeggiare verso mete che raggiungono il cuore delle emozioni; camminare non per arrivare ma

per scoprire in ogni momento le bellezze di ciò che ci sta intorno.

Camminare a fianco di un asino è una sensazione che riporta indietro, a quei tempi lenti quando i viandanti vedevano il ritmo delle loro giornate scandito da passi.

Camminare con l'asino è impresso nell'uomo dai tempi dei suoi primi spostamenti, da quando sono iniziate le migrazioni dalle terre del Tigri per arrivare nelle steppe mongole e da lì a scoprire nuovi mondi.

L'asino umile e sincero, mai traditore aspetta paziente l'inizio del cammino, affianca, e aiuta.

Nella società del tempo veloce, dell'arrivare comunque, camminare con l'asino è una terapia dell'anima. È ritrovare se stessi insieme ai propri passi.

Camminare con l'asino è comunque un rallentare. È oggi, non è poco

*Michela Luise e Federica Aste  
Fattoria didattica “le Driadi”*



Val di Gresta, il progetto di Lorenzo Benoni

## “NARANCH” L’AGRITURISMO INTEGRATO

Sergio Ferrari



**T**ra le centinaia di giovani trentini che negli ultimi anni hanno frequentato con profitto il corso biennale per il conseguimento del brevetto di imprenditore agricolo gestito dall’Istituto agrario di S. Michele, Lorenzo Benoni merita di essere segnalato per due motivi. A poco più di 30 anni (ora ne ha 40), decide di dare una svolta radicale alla propria vita: lascia l’attività di operatore nel settore immobiliare e passa all’agricoltura, avendo in testa idee chiare, come risulta dalla relazione di primo insediamento elaborata a supporto della domanda di premio previsto dal Piano di Sviluppo Rurale della Provincia di Trento. L’altro motivo di merito sta nel progetto di agriturismo integrato che ha avviato e sarà probabilmente completato nella primavera del 2012.

Il primo passo è consistito nell’acquisto in Val di Gresta di un’azienda agricola ad indirizzo misto con ai margini un antico fabbricato che in passato è servito per il ricovero di bestiame e successivamente come dimora stagionale dei proprietari, coltivatori di ortaggi. La località si chiama Naranch, nome che sarà dato all’intero compendio di terreni acquistati in successione, situati a varia altitudine da 500 a 900 metri.

Ricettività e fattoria didattica nella fascia alta, agricoltura biologica in quella intermedia, olivo più in basso. Il nucleo centrale si trova in prossimità di una fertillissima zona pianeggiante alla stessa altitudine di Pannone (media Val di Gresta) che si raggiunge percorrendo la strada di congiungimento con il fondovalle di Nago, dopo avere abbandonato sulla sinistra la provinciale per Ronzo Chienis all’altezza di una collina boscata denominata Doss Alt. C’è voluto tanto coraggio per cambiare completamente vita ed attività, con una

famiglia giovane di tre bambini ed una moglie segretaria d’azienda, ma soprattutto dovendo superare difficoltà di carattere burocratico in parte anche non previste. Il mestiere di agricoltore non s’impara dall’oggi al domani ed anche l’attività agrituristica richiede una preparazione specifica.

“Ho sempre avuto la passione per la terra - dice Lorenzo Benoni - ma non avevo mai preso in considerazione l’idea di intraprendere questa strada. La decisione è nata 6 anni fa per una serie di fortuite coincidenze e grazie all’aiuto di persone competenti. Ho frequentato due corsi di agriturismo e di gestione di fattoria didattica indetti dalla Camera di commercio di Trento”.

Un vero esempio di agriturismo integrato che unirà all’ospitalità e all’intrattenimento (Naranch gode di una splendida posizione pano-

ramica con lunga vista sul Lago di Garda) la produzione di ortaggi biologici, la trasformazione di alcuni prodotti, la ristorazione a base di prodotti propri ed anche la vendita.

È una scelta pensata solo per ottenere reddito o un modello che potrà essere di esempio per altri in Val di Gresta o altrove?

“Credo che l’interazione con il territorio della Val di Gresta e con la comunità sia un’opportunità non disgiunta da necessità. Ho già stabilito rapporti di collaborazione con il titolare dell’opificio che lavora e trasforma gli ortaggi biologici. Con alcuni albergatori sono in ottimi rapporti e ho motivo di ritenere che la mia e la loro attività saranno complementari. Il reddito è punto di arrivo di ogni progetto.

Saranno anche i risultati economici del mio modello di impresa a indurre altri operatori ad emularlo o ad entrare in rete”.

Sara Sighel, giovane agricoltrice dell’Altopiano di Pinè

## <INNOVARE SENZA TRADIRE LE PROPRIE RADICI CONTADINE>

**S**ara Sighel è una giovane agricoltrice che, con la famiglia, coltiva piccoli frutti sull’Altopiano di Pinè. Ad integrare il lavoro aziendale da pochi anni è sorto un agriturismo con ristorazione e poche, curatissime stanze. Sara ama innovare le classiche ricette contadine accompagnandole con un pizzico di creatività.

*Questa sua fantasia è stata premiata anche durante il recente concorso nazionale di cucina contadina di Arezzo.*

**Qual è la formula vincente per “fare agriturismo” in Trentino nel 2011?**

<Il mio agriturismo è stato costruito ex novo e da questo punto di vista credo che sia molto simile alla maggior parte di quelli che aprono ultimamente. Credo che la tendenza attuale sia quella di un’azienda multifunzionale, noi stessi vogliamo arrivare ad avere un nostro laboratorio di trasformazione perché all’ospite piace portarsi a casa quello che gli offro nel mio ristorante>.

**Cosa cercano in particolare gli ospiti?**

<All’ospite piace essere coinvolto nella vita aziendale, immedesimarsi nel nostro lavoro e sentirsi partecipe a questo. L’innovazione della nostra offerta fortemente legata ad una valida comunicazione non deve però smarcarsi dalle proprie radici territoriali e contadine anzi, dobbiamo essere noi i primi a trasmetterle ai nostri ospiti>.



# LAGORAI, SCRIGNO DI BIODIVERSITÀ

Carla Bortolotti \*

L'agriturismo rappresenta una scelta di sviluppo che coniuga agricoltura e turismo, tradizione e innovazione, seguendo una logica di multifunzionalità capace di governare al meglio gli spazi rurali più interessanti del nostro Trentino. La sostenibilità delle realtà agrituristiche sul Lagorai, come anche nel resto del territorio provinciale, si può leggere nella capacità di conservare la biodiversità attraverso la riscoperta delle colture e delle razze autoctone, di garantire un reddito ed una sicurezza alimentare alla famiglia, di razionalizzare l'uso delle risorse attraverso l'introduzione di nuove tecnologie nella gestione aziendale e di tecniche costruttive capaci di valorizzare l'architettura tradizionale, di proteggere l'ambiente e disegnare attraenti paesaggi, contribuendo alla vitalità sociale ed economica delle aree rurali.

C'è un rischio nel fare agriturismo, ed è quello di dimenticare il valore agro-silvo-pastorale originario in favore di un'economia turistica più 'graffiante' ma meno radicata al

territorio. L'obiettivo della mia ricerca è stato quello di conoscere al meglio le realtà presenti con la prospettiva di creare relazioni nel territorio capaci di interpretare al meglio il valore dei prodotti tipici e dei paesaggi culturali di cui prosperano, oltrepassando quel limite costituito dalle montagne del Lagorai e creando una rete che unisce le logiche di sviluppo dei singoli agriturismi e comunità di valle.

Attraverso l'osservazione del patrimonio rurale – nelle sue componenti materiali ed immateriali – si scoprono somiglianze e differenze tra le aziende, utili ad individuare un'offerta agrituristicamente completa, che comprende allevamento, agricoltura, educazione, tradizione, svago... seguendo una crescente ricerca di qualità nel rapporto con il visitatore ed il contesto ambientale e la formazione di una sempre maggiore sensibilità rurale nelle nuove generazioni.

\* Tesi di laurea magistrale in Geografia e processi territoriali (Università di Bologna) – a.a. 2009/2010. Lo studio ha interessato 11 malghe, 11 agriturismi, 4 comunità di valle, una minoranza etnico-linguistica (mòcheni).



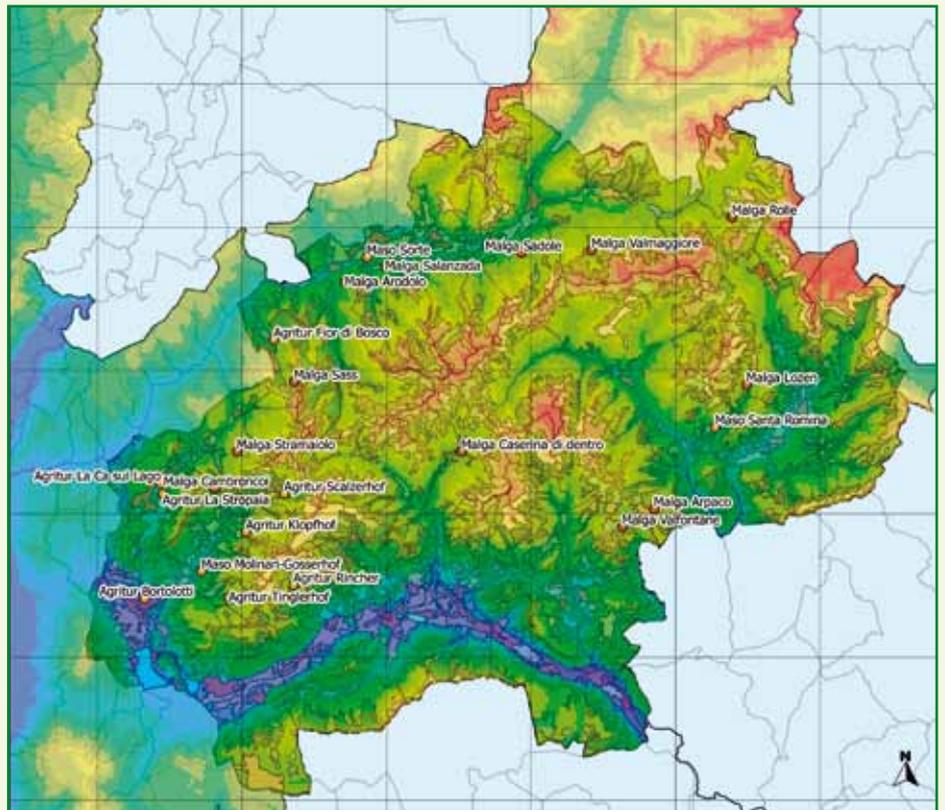
## UN TEMA CARO AI LAUREANDI

Quest'ultimo anno numerosi laureandi hanno contattato gli uffici dell'Associazione Agriturismo Trentino per ricerche e tesi sul mondo dell'ospitalità rurale. "Bello scoprire che anche il mondo accademico si è accorto di noi e che si studi il nostro modello agrituristicamente – dichiara Massimiliano Pilati - in primis perché da questi studi possono uscire importanti e utili spunti da cogliere e in seconda battuta perché fa sempre piacere vedere una tesi di laurea che parla dell'agriturismo trentino. Soprattutto se, come nel caso di Carla Bortolotti di Pergine o di Margherita Tisi di Giustino, si tratta di figlie di nostri soci. A loro il nostro plauso e il nostro ringraziamento per credere nel nostro mondo, tanto da averlo proposto come importante momento nella loro formazione accademica".



### È sufficiente avere un'azienda agricola per fare agriturismo?

<Se devo lanciare un messaggio ai miei futuri colleghi dico che bisogna crederci e che non basta la struttura e l'investimento iniziale per fare agriturismo, ci vuole l'azienda agricola solida e reale alle spalle e occorre mantenere forte il legame tra la ristorazione che proponi, il territorio di appartenenza e la propria azienda.>



Nella cartina gli agritur del Lagorai



# TICCHIOLATURA SOTTO CONTROLLO CON TRATTAMENTI PREVENTIVI

C. Rizzi, G. Giuliani, D. Profaizer, M. Baldessari, G. Angeli  
FEM/IASMA - Unità Fitoiatria

**L**a ticchiolatura (*Venturia inaequalis/Spilotea pomi*) rappresenta la più grave avversità crittogamica delle principali varietà di melo coltivate in Europa e la sua gestione richiede, nella norma, un elevato numero di interventi fungicidi.

Per una razionale gestione del fungo risulta decisivo il contenimento delle "infezioni primarie" in quanto se non adeguatamente limitate sono in grado di favorire, data la produzione abbondante di inoculo, continue infezioni "secondarie" nella stagione, compromettendo la produzione.

Negli anni più recenti il portafoglio fungicidi impiegati verso la ticchiolatura ha subito delle contrazioni, dovute a revoche dettate da disposizioni legislative comunitarie e alle limitazioni imposte dai Disciplinari di produzione integrata. Nello stesso periodo, non sono state sintetizzate nuove molecole verso la ticchiolatura, mentre alcune società

stanno proponendo formulazioni innovative a base di principi attivi già in uso; talune di queste sembrano fornire dei vantaggi, sia di efficacia d'azione attraverso il controllo simultaneo di ticchiolatura, oidio e/o alternaria, altri riducendo i problemi di miscibilità nella distribuzione di miscele e/o di minori rischi di fitotossicità sulla coltura.

Tra le novità principali si possono citare:

- ▶ Thiopron (zolfo 825 g/l), preparato liquido a base di zolfo caratterizzato da buona resistenza al dilavamento rispetto a formulati standard;
- ▶ Maccani (pyraclostrobin 4% + dithianon 12%), miscela costituita da dithianon e pyraclostrobin, con azione verso ticchiolatura ed oidio;
- ▶ Delan SC (dithianon 500 g/l SC), a base di dithianon in formulazione liquida;

Nella trascorsa annata è stata realizzata una sperimentazione per verificare l'attività pre-

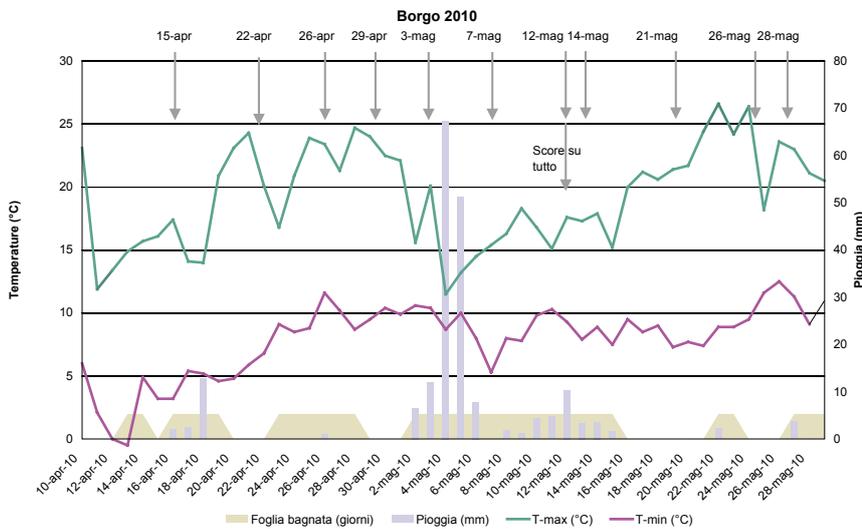
ventiva di questi fungicidi verso le "infezioni primarie" di ticchiolatura.

## STRATEGIE TESTATE

Obiettivo delle prove, realizzate sulla cultivar Golden Delicious (M9, allevato a Spindel con sesto d'impianto 3,20 x 1,20 m) era la valutazione fungicida di trattamenti preventivi (volume miscela 12,5-15,5 h/ha) a base di:

- ▶ Thiopron (zolfo 825 g/l) alla dose di 600 ml/hl fino alla fioritura e 300 ml/hl da fine fioritura a fine primarie;
- ▶ una miscela estemporanea di Thiopron alla dose di 300 ml/hl più Delan 70 WG (dithianon 70% WG) alla dose di 30 g/hl;
- ▶ Maccani (pyraclostrobin 4% + dithianon 12%), alla dose di 167 g/hl;
- ▶ una miscela estemporanea di Cabrio (pyraclostrobin 20% WG) alla dose di 27 ml/hl e Delan 70 WG (dithianon 70% WG) alla dose di 50 g/hl;
- ▶ la nuova formulazione liquida Delan 500

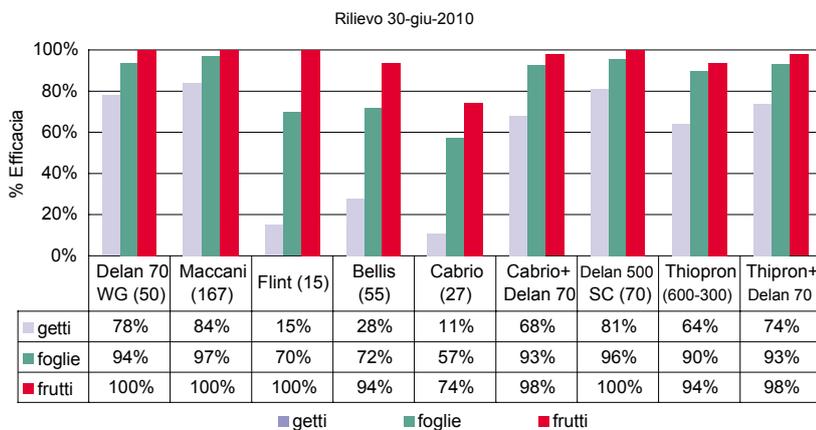
**MOMENTI APPLICATIVI (FRECCE) NEL CORSO DELLA PRIMAVERA E ANDAMENTO METEOROLOGICO (MM PIOGGIA - ISTOGRAMMI E TEMPERATURE MIN E MAX (°C)).**



Frutto colpito da ticchiolatura.

Nella pagina precedente: Esito del testimone al termine della stagione 2010

**GRADO DI EFFICACIA (%) DI CIASCUNA STRATEGIA AL TERMINE DELLE INFEZIONI PRIMARIE (GIUGNO 2010) IN RAPPORTO AI DANNI REGISTRATI NEI TESTIMONI (98% DI GETTI, 64,4% DI FOGLIE, 18,7% DI FRUTTI CON MACCHIE DI TICCHIOLATURA).**



**Gravità delle infezioni di ticchiolatura verificatesi nel periodo, secondo Mills**

data	temperatura media (°C)	ore di bagnatura	gravità infezione
16-19 aprile	8,8	67	grave
26-27 aprile	12,9	20	media
2-15 maggio	11,7	322	grave
22-23 maggio	12,4	18	media
27-28 maggio	12,4	20	media

Nota - le piogge di inizio maggio hanno mantenuto la vegetazione prevalentemente bagnata per un periodo superiore ai 10 giorni, pertanto tale periodo è considerato come un'unica infezione.

I trattamenti fungicidi effettuati nelle date del 15, 22, 26 e 29 aprile e 03, 07, 12, 14, 21 e 26 maggio (figura 1), sono stati posizionati preventivamente, prima di ogni evento piovoso o in prossimità del suo inizio.

Il 12 maggio, dato il prolungarsi delle precipitazioni si è aggiunto a tutte le strategie chimiche il fungicida Score (15 ml/hl).

Analizzando il grado di contenimento della ticchiolatura operato dalle specifiche strategie (grafico) risulta che quelle trattate con dithianon, sia Delan 70 WG che la nuova formulazione liquida Delan 500 SC, garantivano una discreta protezione della vegetazione, dove rispettivamente il 4% ed il 2,8% delle foglie era colpito da macchie, mentre la produzione risultava completamente pulita. Anche la tesi trattata con Thiopron da solo ha garantito discreti livelli di contenimento, presentando un danno rispettivamente del 1,2% ai frutti e del 6,6% sulle foglie, valori statisticamente non diversi dal referente Delan 70 WG (Tabella 6) e dalla miscela Delan (30 gr/hl) - Thiopron (300 ml/hl).

SC (dithianon 500 g/l), alla dose di 70 ml/hl;

- Cabrio (pyraclostrobin 20% WG) alla dose di 27 ml/hl.

Il livello di efficacia vs ticchiolatura e oidio delle strategie elencate, è stato confrontato con i valori registrati su testimoni non trattati e con le seguenti strategie:

- Delan 70 WG (dithianon 70% WG) alla dose di 50 g/hl;
- Flint (trifloxystrobin 50% WG) alla dose di 15 g/hl;
- Bellis (boscalid 25,2% pyraclostrobin 12,8%) alla dose di 55 g/hl.

Le applicazioni sono state eseguite sulle infezioni primarie in data 15, 22 e 26 aprile (pre-fioritura), 29 aprile, 3, 7, 12, 14, 21 e 26 maggio (post-fioritura).

**RISULTATI**

**Ticchiolatura** - Nella primavera 2010 e in particolare da metà aprile a fine maggio si sono verificate frequenti piogge che hanno dato origine a infezioni di ticchiolatura, di cui almeno 5 di medio-grave intensità (Tabella2); queste hanno determinato un consistente presenza di ticchiolatura nelle parcelle non trattate, con un livello di infezione a fine primarie (giugno) del 64% su foglie (98% getti infestati) e del 18,7% ai frutti.



Infezioni non controllate di ticchiolatura originano numerose lesioni sulla foglia

Sotto: ticchiolatura su mela



48

I fungicidi afferenti alle strobilurine (Flint, Bellis e Cabrio) utilizzati da soli hanno fornito dei livelli di protezione dalla ticchiolatura sulle foglie statisticamente inferiori alle tesi precedenti; questa famiglia chimica, testata a San Michele sin dal 1997, con buoni risultati nella difesa alla ticchiolatura, ora non sembra garantire, da sola, un'azione altrettanto performante. Al contrario, il fungicida Maccani costituito dalla miscela pyraclostrobin (4%) e dithianon (12%) ha contenuto il fungo sul livello dei migliori (0% di frutti e 1,8% di foglie con macchie).

**Oidio** - Relativamente all'oidio, l'azione di contenimento delle strategie testate è risultata molto diversa; quelle che includevano lo zolfo (Thiopron) o le strobilurine (Maccani, Flint, Bellis e Cabrio) hanno evidenziato un contenimento quasi completo di quest' avversità; confermata invece la scarsa azione sull'oidio dei formulati a base di dithianon (Delan 70 WG e Delan 500 SC).

**Rugginosità** - Accanto alle valutazioni di efficacia biologica verso i due funghi è stata valutata anche l'eventuale rugginosità sui frutti provocata dai formulati in prova; alla raccolta, nessun prodotto sia utilizzato da solo che in miscela ha determinato una presenza di rugginosità superiore al testimone.

## CONCLUSIONI

La ticchiolatura è un patogeno ben noto e temuto in tutte zone melicole del Trentino. Dopo alcuni anni (2003-2007) in cui non si è manifestata in maniera molto virulenta, nelle ultime annate, causa l'andamento climatico primaverile estivo estremamente favorevo-

le al fungo, si sono verificate diverse infezioni medio-gravi. Ciò si è verificato anche nell'annata 2010, consentendo di testare in maniera severa le strategie in prova.

Verso la ticchiolatura si riconferma l'ottima efficacia del principio attivo dithianon (Delan 70 WG) se usato in maniera preventiva. Analogamente si sono ottenuti ottimi risultati anche con le miscele che lo contengono, ad esempio il formulato Maccani, prossimo alla registrazione, il quale peraltro manifesta buona efficacia verso altre patologie quali oidio e alternaria.

La nuova formulazione di dithianon in sospensione concentrata (Delan 500 SC), impiegata alla stessa dose di p.a./ha (525 gr), ha dimostrato performance uguali alla formulazione WG, associando il vantaggio di non manifestare problematiche in fase di miscelazione, riscontrate talvolta con la formulazione WG. Come anticipato, i fungicidi a base di strobilurine risultano ora meno efficaci verso la ticchiolatura, tuttavia contengono efficacemente altri funghi quali oidio e alternaria, patologie in recrudescenza in Trentino.

Il fungicida Thiopron a base di zolfo si è dimostrato valido nel contenere le infezioni di ticchiolatura del melo, quando utilizzato con modalità preventiva sulle infezioni primarie, andando a confermare i buoni risultati di altre 8 sperimentazioni condotte sia in Trentino che in Emilia Romagna. I livelli di efficacia ottenuti con Thiopron sono stati sempre statisticamente non diversi dalle strategie migliori, contenenti per l'appunto dithianon. Inoltre, impiegato in funzione della ticchio-

latura ha manifestato completa efficacia anche nella gestione dell'oidio, in accordo con quanto atteso da un formulato contenente zolfo. Il suo utilizzo con modalità tempestiva/curativa, vale a dire con evento infettivo in corso, non ha mai fornito livelli di efficacia accettabili e perciò se ne sconsiglia tale modalità d'uso.

Fattore condizionante l'azione di Thiopron è la temperatura del periodo nel quale si utilizza; pertanto, in fase post fiorale quando le temperature sono generalmente più alte, è preferibile un suo inserimento in strategia verso la ticchiolatura (300 ml/ha). In effetti il rischio di ridotta efficacia del fungicida è strettamente legato alle basse temperature. Sono inoltre in corso valutazioni sull'effetto di Thiopron verso l'eriofide del melo, fitofago temuto in aree collinari e dai primi riscontri tale azione sembra interessante.

Infine, per analizzare seppure in poche battute gli insuccessi nella difesa alla ticchiolatura registrati da taluni frutticoltori lo scorso anno, troppo spesso attribuiti all'inefficacia dei prodotti, va ribadito che un ruolo decisivo è legato alla modalità di distribuzione dell'agrofarmaco; è di fatto accettato fra gli addetti ai lavori che l'efficacia di controllo di una fitopatologia va attribuita per una buona parte alla bontà dell'agrofarmaco, ma gioca altresì un ruolo decisivo il momento di applicazione (timing) oltre che la modalità distributiva (quantità del deposito e uniformità della distribuzione), tematiche sviluppate in IASMA negli ultimi anni e oggetto di un prossimo articolo.

Le indicazioni dei tecnologi IASMA per vincere la lotta contro la vespa cinese

# VESPA CINESE, FIDUCIA NELL'“ALLEATO” DEI CASTAGNI

Silvia Ceschini



**È** stato rilasciato in alcuni castagneti infestati di Lodrone, Fornace e Nago per combattere la vespa cinese. Il *Torymus sinensis* è un insetto fornito dall'Università di Torino e al momento rappresenta l'unico strumento di lotta biologica specifico. Gli esperti dell'Istituto Agrario di San Michele e dell'Ufficio Fitosanitario della Provincia autonoma di Trento raccomandano ai castanicoltori di lasciarlo “lavorare” con tranquillità. Le indicazioni, in particolare, sono di non rimuovere o distruggere le galle, cioè le escrescenze tondeggianti provocate dalla vespa cinese, per non ostacolare l'azione del parassitoide inserito al loro interno, soprattutto nelle zone di lancio.

Le femmine di *T. sinensis* sono, infatti, dotate di un lungo ovopositore, grazie al quale depongono le uova all'interno delle galle prodotte dal cinipide sulle foglie del castagno. Le larve del parassitoide si sviluppano a spese di quelle del cinipide, presenti nelle galle, uccidendole.

Sono assolutamente da evitare i trattamenti con agrofarmaci: oltre ad essere del tutto inefficaci, questi vanificherebbero l'azione di *T. sinensis* e degli altri parassitoidi. Infine - raccomandano i tecnologi - chiunque acquisti piantine di castagno deve verificare che siano munite di passaporto CE.

Dal 2006 l'Ufficio Fitosanitario della Provincia autonoma di Trento ha avviato, in collaborazione con il Centro Trasferimento Tec-

nologico di San Michele (gruppo di lavoro Foreste e Verde Urbano), un'intensa attività di monitoraggio che ha permesso di seguire la comparsa e la diffusione sul nostro territorio di *Dryocosmus kuriphilus*, la vespa cinese del castagno, segnalato per la prima volta nel 2007 nella zona di Civezzano.

I tentativi di eradicazione attuati grazie al Servizio Foreste e Fauna della PAT si sono purtroppo rivelati, oltre che onerosi, inutili: negli anni successivi il fitofago si è rapidamente diffuso in tutta la provincia. Nell'ultimo anno sono state colonizzate anche le ultime aree castanicole rimaste indenni, con livelli d'infestazione variabili nelle diverse zone colpite.

Ad oggi e in tutta Italia non è stato segnalato nessun caso di morte delle piante attaccate, neppure nei casi di maggior appariscenza degli attacchi. Inoltre gli studi in corso non hanno ancora permesso di quantificare l'eventuale calo produttivo e l'indebolimento generale delle piante.

Dal 2010 l'Istituto Agrario, che ha come referente del progetto Federico Pedrazzoli del gruppo di lavoro Foreste e Verde Urbano, ha avviato un programma di lancio di *T. sinensis*. Nell'aprile dello scorso anno è stato effettuato un primo rilascio nella zona di Lodrone.



Lancio del *Torymus sinensis*

In alto: l'insetto mentre depone le uova all'interno di una galla

## “INN LAB” STUDIA GLI INVERTEBRATI

Si chiama Inn Lab (*Invertebrate Neurobiology and Neuroecology Laboratory*) il nuovo laboratorio di ricerca del Trentino dedicato allo studio degli animali invertebrati e frutto di una convenzione tra il Centro Interdipartimentale Mente e Cervello (Cimee) dell'Università di Trento e l'Istituto Agrario - Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige. Con Inn Lab i due enti di ricerca trentini mettono a frutto e potenziano le rispettive competenze nei settori della neurobiologia e della neuroecologia degli invertebrati. Gli studi condotti all'Inn Lab, la cui sede è a Palazzo Fedrigotti a Rovereto, riguardano l'analisi dei processi neurali e cognitivi degli invertebrati, i meccanismi coinvolti nel riconoscimento, traduzione ed elaborazione degli stimoli sensoriali in vari specie d'insetti, i fenomeni di memorizzazione e asimmetria comportamentale sensoriale e neurale negli insetti, in particolare l'ape da miele, quando gli animali sono impegnati in attività di comunicazione tra individui della stessa specie.

Il responsabile del laboratorio è Gianfranco Anfora, giovane entomologo e responsabile del Gruppo di Ricerca di Chimica Ecologica della Fondazione Edmund Mach. “L'Inn Lab punta conciliare la ricerca dei meccanismi biologici di base con le esigenze della sperimentazione - spiega Anfora -, volta alla salvaguardia degli agroecosistemi e della biodiversità”.

Nuovi rilasci sono previsti anche nei prossimi anni. Poiché la vespa cinese ha impiegato cinque anni per colonizzare i castagneti del Trentino, è prevedibile che anche il suo antagonista impiegherà tempi medio-lunghi per insediarsi e produrre effetti visibili. È da segnalare come alcuni parassitoidi “nostri” di altri imenotteri galligeni abbiano già dimostrato l'adattamento a questa nuova preda.

# ARMI INCROCIATE CONTRO IL MOSCERINO DEI PICCOLI FRUTTI

Silvia Ceschini

**S**i riproduce con una certa velocità e si sta diffondendo con altrettanta rapidità. Il primo rinvenimento è stato segnalato nell'autunno 2009 in Trentino, ma ora sono in allarme anche i servizi fitosanitari del nord Europa, in costante contatto con l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige per la corretta gestione dell'insetto. Stiamo parlando del piccolo moscerino dagli occhi rossi, nome scientifico *Drosophila suzukii*, che sta creando una certa preoccupazione tra i produttori di piccoli frutti. Abbiamo intervistato tecnici e sperimentatori per conoscere quali attività sono in corso nella sede periferica di Vigalzano di Pergine Valsugana per fronteggiare questa emergenza.

## LE ATTIVITÀ DELL'ISTITUTO AGRARIO

Claudio Ioriatti coordina uno specifico progetto sui piccoli frutti a Vigalzano, compresa l'emergenza *Drosophila suzukii*.

### Attualmente in Europa chi studia questo insetto?

L'Istituto di San Michele è probabilmente il centro che più di altri in Europa sta investendo risorse per studiare il comportamento di questa nuova specie invasiva e per individuare le modalità più idonee per un suo efficace controllo. Le attività sono svolte in collaborazione con l'Ufficio fitosanitario della Provincia autonoma di Trento e con i produttori.

### Parliamo di questo insetto e dei danni che crea.

L'insetto è un moscerino molto simile a quello che siamo abituati a vedere volare attorno al vassoio della frutta matura ed è comunemente chiamato il moscerino dell'aceto. A differenza di quest'ultimo, *Drosophila su-*

*zukii* è dotata di un ovopositore in grado di perforare la buccia e la polpa della frutta per deporre le uova nei frutti ancora acerbi. Da queste uova, nascono delle larve che si sviluppano a carico del frutto rendendolo non idoneo alla commercializzazione. Nel corso della stagione, attacca diversi tipi di frutta a cominciare dal ciliegio per poi proseguire su lampone, mirtillo e mora e in misura minore su altri tipi di frutta selvatica.

### Che cosa sta facendo l'Istituto Agrario per combatterlo?

Individuata la presenza ed accertata la sua generalizzata diffusione sul territorio provinciale, la Fondazione si è fatta carico di coordinare una serie di azioni volte a ricercare le più efficaci modalità di controllo. A seguito dell'esperienza maturata in questa prima fase, nel luglio dello scorso anno la FEM (Grassi) è stata anche chiamata come membro esperto a rappresentare l'Italia in sede EPPO (Parigi) per la definizione della Pest Risk Analysis, uno studio preliminare dell'impatto dell'insetto su scala europea e mediterranea, secondo quanto stabilito dallo standard internazionale fitosanitario IPPC - FAO n.11.

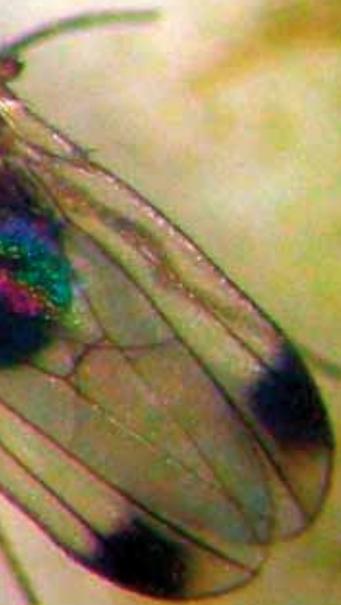
Quest'anno, per poter rispondere nell'immediato alla richiesta di supporto tecnico proveniente dai produttori si è attivato un monitoraggio sistematico del volo e della dinamica di infestazione di *Drosophila* sui diversi tipi di frutta. Ciò consentirà di orientare i produttori nella corretta scelta dei momenti di intervento. Parallelamente, utilizzando sia gli insetti allevati allo scopo in laboratorio sia mediante prove eseguite direttamente in campo, si stanno valutando modalità d'azione ed effetti collaterali dei vari insetticidi al fine di individuare le formulazioni che abbinino l'ef-



ficace controllo dell'insetto, la salvaguardia degli equilibri naturali presenti nella coltura e la salute dell'operatore e del consumatore. Una seconda serie di azioni è orientata all'individuazione di soluzioni che nel medio periodo potrebbero essere alternative al controllo chimico. In questo contesto sono già state attivate sperimentazioni per verificare l'efficacia delle catture massali, della difesa fisica mediante coperture di reti e dell'uso di esche attrattive. Infine si stanno studiando i meccanismi di comunicazione olfattiva e sonora di cui si avvale l'insetto al fine di individuare, nel lungo periodo, possibili nuove strategie di controllo altamente selettive e pertanto completamente innocue per l'uomo e senza alcun impatto sull'ambiente.

## MONITORAGGIO E STUDIO IN CAMPO

L'Istituto Agrario ha attivato un capillare programma di monitoraggio e studio per individuare agrofarmaci ma anche tecniche alternative in grado di combatterlo. Ad Alberto Grassi, del Centro Trasferimento Tecnologico, chiediamo se si è già iniziato a posizionare le trappole e per quale motivo contengono aceto di mela.



## Drosophila suzukii: biologia e comportamento del misterioso insetto sotto la lente d'ingrandimento di una task-force di entomologi, chimici e genetisti



Tra le sostanze con capacità attrattiva nei riguardi di *D.suzukii* fino ad ora testate dai ricercatori americani, l'aceto di mela è quella risultata più efficace, pratica ed economica. L'aceto emana per un periodo piuttosto prolungato diversi composti volatili in grado di richiamare gli adulti di questo insetto. Aver adottato anche in Trentino lo stesso metodo di monitoraggio ci consentirà inoltre di confrontare le informazioni ottenute durante le indagini con quelle dei colleghi degli USA.

### Sperimentate metodi lotta alternativi all'impiego di agrofarmaci?

L'attività del Centro di Trasferimento Tecnologico, che vede coinvolte le Unità di Sperimentazione Agraria e Agricoltura Sostenibile, quella di Fitoiatria e Centro di Saggio, oltre ai tecnici del centro di consulenza per i piccoli frutti e ciliegio, si svilupperà nel 2011 sostanzialmente su 3 filoni: l'acquisizione di informazioni circa la biologia ed il comportamento dell'insetto nei nostri ambienti; la valutazione di tecniche di controllo alternative all'impiego degli insetticidi; lo screening, con prove di laboratorio, semi-campo e pieno campo, di sostanze attive non ancora registrate, per l'eventuale produzione dei dos-

sier necessari alla estensione di etichetta su piccoli frutti.

### Come state studiando la biologia di questo moscerino?

Per quanto riguarda le indagini sulla biologia di *D.suzukii*, è stato predisposto un piano di monitoraggio del volo dell'insetto mediante sistemazione di trappole ad aceto di mela in 55 siti distribuiti sul territorio provinciale, principalmente impianti di piccoli frutti, ciliegio, albicocco, ma anche boschi e magazzini frutta. Accanto alla ricostruzione del volo, verranno effettuate specifiche ispezioni sui frutti durante la maturazione, che consentiranno di verificare l'esistenza di eventuali correlazioni tra il volo del fitofago e il dan-

no sulla coltura, ottenere informazioni sulle fasi di rischio, sulla efficacia dei trattamenti effettuati, oltre che suggerire ai produttori i momenti di intervento. Si porrà inoltre particolare attenzione alla ricerca di eventuali parassiti indigeni e altre forme di controllo naturale. Relativamente alle tecniche di controllo delle infestazioni alternative all'uso degli insetticidi, verranno sperimentate in particolare l'impiego di reti anti-insetto e la tecnica delle catture massali.

### LA RICERCA

Ci spostiamo nei laboratori di San Michele perché i nostri ricercatori stanno studiando come comunicano questi insetti. Gianfranco Anfora, del Centro ricerca e innovazione,



Trappola per la cattura dei moscerini

moni o sostanze vegetali o suoni/vibrazioni da utilizzare poi in pieno campo come sintetici per interferire con il linguaggio degli insetti. Tali segnali saranno saggiati in relazione all'ottimizzazione dei metodi di monitoraggio o per la messa a punto di strategie (attract and kill, cattura massale, confusione sessuale).

**Quali strumenti utilizzate? Avete degli olfattometri e una tecnica particolare, l'elettroantennografia....**

Utilizziamo gli strumenti classici della chimica ecologica degli insetti. Estraiamo ed identifichiamo le sostanze volatili con diverse tecnologie ed in seguito utilizziamo le antenne stesse degli insetti come potentissimo strumento di analisi. Infatti tramite un'apparecchiatura chiamata "elettroantennografo" siamo in grado di registrare segnali elettrici prodotti dalle antenne quando queste sono stimulate dalle sostanze che sono in grado di percepire. Tale strumento basato sulle reazioni biochimiche degli insetti ha una sensibilità altissima e ci permette di selezionare rapidamente le sostanze attive. In seguito studiamo l'influenza sul comportamento di questi composti in condizioni di laboratorio (tunnel del vento, olfattometri) e quindi in pieno campo.

spiega per quale motivo è importante studiare la comunicazione di questi insetti.

Questi studi sono il prerequisito essenziale per mettere a punto strategie di controllo degli insetti dannosi ecocompatibili e che cioè si basino sulla manipolazione del comportamento tramite l'interferenza con il linguaggio degli insetti. Il Gruppo di Ricerca di "Chimica Ecologica" sta studiando *D. suzukii* sia per quanto riguarda la comunicazione sessuale (feromoni e/o vibrazioni) sia per il rapporto con le diverse piante ospiti. In questo senso intendiamo identificare i segnali odorosi che le femmine ovideponenti del moscerino verso i frutti delle diverse piante suscettibili agli attacchi.

**Che cosa avete scoperto finora?**

Le nostre ricerche sono in corso da pochi mesi. In una prima fase di coordinamento ci siamo impegnati a creare un gruppo di lavoro multidisciplinare. In particolare per il CRI

sono coinvolti entomologi, chimici e genetisti tra i quali lavorare in sinergia. Il nostro scopo infatti, oltre la fase emergenziale, è quello di sviluppare strategie di gestione e controllo dell'insetto durature. Siamo infatti tra i primi in Europa ad aver pianificato un piano di ricerca pluriennale su questa specie. In particolare finora abbiamo isolato ed identificato alcuni dei composti volatili emessi dai frutti maturi e percepiti dal sistema olfattivo dell'insetto per il riconoscimento dell'ospite. Il ruolo e la potenzialità di queste sostanze sarà presto valutato in prove di laboratorio e campo.

**L'obiettivo è mettere a punto odori per così dire artificiali per catturare o confondere questi insetti ed evitare i loro danni?**

L'obiettivo, così come è stato raggiunto per altri insetti di importanza agraria come le tignole della vite, è l'identificazione di messaggi biologicamente attivi, siano essi fero-



# tecnica flash

a cura di Sergio Ferrari

## BOTRITE SU GRAPPOLI IN FIORITURA

Attacchi di muffa grigia su grappoli in fioritura si sono verificati nei vigneti di Müller Thurgau situati sopra i 500 metri di altitudine nella zona collinare che fa capo alla cantina Vivallis di Nogaredo. Il tecnico Roberto Menegoni, responsabile dell'ufficio di consulenza della cantina, definisce "leggera" l'entità del danno, ma non esclude l'opportunità di un intervento con prodotti chimici nella fase di prechiusura del grappolo sulle varietà Pinot grigio, Pinot nero e Chardonnay, particolarmente sensibili alla muffa grigia. Determinante è anche la sfogliatura che allontana dai grappoli l'umidità stagnante.

## SEMI DI ORTAGGI CHE NON GERMINANO

È frequente la lamentela di orticoltori non professionali per il mancato o parziale germogliamento di semi di varie specie orticole acquistate in confezioni sigillate. Chiedono, ad esempio, se è obbligatorio per legge riportare sulla confezione la data di produzione del seme. Il perito agrario Gabriele Chisté, esperto di orticoltura del Centro per il trasferimento tecnologico dell'Istituto agrario di S. Michele, dice che per legge è obbligatoria l'indicazione della data di confezionamento. Egli non esclude che all'origine, più che da parte dei rivenditori, si possa ricorrere al riconfezionamento di seme vecchio cambiando la data riportata in etichetta. È utile, dopo l'acquisto, procedere ad una prova di pregermogliamento. Basta collocare pochi semi su cotone idrofilo o carta bibula, bagnare e coprire con un bicchiere capovolto. La temperatura di prova varia secondo la specie: 18-20 gradi per le lattughe, 27-28 gradi per il pomodoro.

## PATATE RESISTENTI AI NEMATODI

Una norma dell'Unione Europea recepita dall'Italia nell'ottobre del 2010 impone agli uffici fitosanitari di redigere entro marzo un catasto aggiornato dei terreni nei quali si coltivano patate da consumo e di effettuare una indagine capillare sulla presenza di nematodi galligeni, cioè capaci di dare luogo a cisti durevoli nel tempo. Gli addetti dell'Ufficio fitosanitario della Provincia di Trento contano di dare esecuzione al mandato entro il 2011. I terreni trovati infetti da nematodi non potranno essere seminati a patate per almeno tre anni. In alternativa si dovrebbe eseguire una disinfezione del terreno con prodotto fumigante o seminare varietà di patate resistenti ai nematodi. L'Olanda dispone di queste varietà e le ha già poste in commercio.

## TUTA ASSOLUTA SOLO SU POMODORO

L'Ufficio fitosanitario della Provincia di Trento non effettuerà quest'anno il monitoraggio della Tuta absoluta, lepidottero che nello stadio di larva scava gallerie nelle foglie per poi danneggiare i frutti di pomodori. La Tuta absoluta, almeno in Trentino, non arreca danni alla patata. Il tecnico Ettore d'Offria, che ha eseguito i controlli nella stagione 2010, afferma che la diffusione del fitofago in Trentino è molto limitata sia geograficamente sia per entità numerica.

## NOVITÀ PER LA LOTTA CONTRO LA VARROA

Il blocco di covata in estate seguito da un trattamento a base di acido ossalico rappresenta una tecnica nuova ed alternativa all'impiego di acaricidi specifici contro la Varroa o acaro succhia sangue delle api. La sta applicando in via sperimentale da 3 anni il dr. Franco Gatti medico veterinario del Dipartimento sanitario della Provincia di Trento insieme con Giuliano Mora, apicoltore professionale. Il metodo è seguito da Paolo Fontana, entomologo esperto di apicoltura del Centro per il trasferimento tecnologico di S. Michele che sta completando la messa a punto di un protocollo per il controllo dei risultati della nuova tecnica.

## AGALASSIA CONTAGIOSA SI PUO' ERADICARE



Dall'incontro con gli allevatori di pecore e capre che si è svolto il 12 maggio 2011 presso la Federazione provinciale allevatori di Trento è emersa la possibilità di arrivare entro tempi brevi all'eradicazione dell'Agalassia contagiosa a livello provinciale. Gli allevatori devono però mettere in pratica alcune misure di prevenzione che consistono principalmente nell'evitare l'acquisto di soggetti non garantiti sanitariamente. I Servizi veterinari continueranno nel frattempo ad effettuare la doppia vaccinazione negli allevamenti più consistenti e a imporre l'abbattimento dei capi infetti negli allevamenti di piccole dimensioni.

## ACTINIDIA: NESSUN FOCOLAIO DI CANCRO BATTERICO



Finora in Trentino non è stato individuato alcun focolaio di cancro batterico dell'actinidia, ma i tecnici di S. Michele continuano ad effettuare controlli ravvicinati in campo. In questo periodo la malattia può dare origine a 3 sintomi evidenti: disseccamento dei fiori, avvizzimento dei germogli, macchie di secco sulle foglie. Il cancro del legno con essudato di colore rossastro è un sintomo tipicamente invernale. L'actinidia è specie dioica, cioè con fiori maschili e femminili su piante separate. L'impollinazione incrociata, necessaria per avere frutti, si effettua a mano, passando due volte nello stesso fondo in presenza del 40 e dell'80 % dei fiori aperti. Possono servire anche le api quali vettori di polline. Una terza possibilità è data dal passaggio nei filari con l'atomizzatore acceso. Le ventole provocano un movimento dell'aria e il trasferimento aereo del polline.

## API MORTE DURANTE L'INVERNO

La moria di api durante il periodo invernale si è verificata anche quest'anno, seppure in misura ridotta in alcune zone del Trentino. La causa principale è la Varroa non sufficientemente controllata con i prodotti disponibili. A questo proposito il dr. Franco Gatti, medico veterinario del Dipartimento sanitario della Provincia di Trento, osserva che i prodotti anti Varroa attualmente disponibili raggiungono il pieno effetto solo se impiegati al momento giusto e distribuiti con tecnica annuale assolutamente confacente.

## MELI INDEBOLITI DAI MAGGIOLINI

Le temperature elevate della seconda metà di maggio hanno favorito la risalita delle larve di maggiolino di terza età nei terreni a frutteto e/o a vigneto della Piana Rotaliana. A metà estate le larve di terza età si approfondiranno nuovamente nel terreno per completare il ciclo e prepararsi al volo previsto nella primavera del 2012.

PRODOTTI TARENTINI | Approvato dalla Giunta provinciale assieme ai disciplinari

# LO SKYLINE DELLE MONTAGNE NEL MARCHIO "QUALITÀ"

di Corrado Zanetti

54



pendenti ed accreditati e di promuovere la promocommercializzazione attraverso un marchio sinonimo di affidabilità e territorialità."

La nuova versione del marchio trasmette più efficacemente gli aspetti legati all'origine territoriale dei prodotti, non tanto enfatizzando la dimensione del logotipo "Trentino", che viene addirittura parzialmente ridotto, ma introducendo appunto un elemento grafico di sintesi che richiama il profilo delle montagne, reso unico dall'utilizzo dell'originale paletta dei colori del marchio territoriale "Trentino" e dall'utilizzo dello stesso "stile puro" che il lettering del logotipo Trentino già incorpora. Una versione che ha ottenuto l'approvazione della Commissione europea, che aveva chiesto di enfatizzare il riferimento alla qualità rispetto all'origine dei prodotti.

Ma perché questa nuova modifica del marchio? "Nella sua versione precedente - spiega l'assessore Mellarini - il marchio risultava di grande chiarezza nel veicolare gli aspetti relativi alla qualità dei prodotti che si frangeranno del marchio stesso, ma ancora migliorabile rispetto all'esigenza di evidenziare, pur nel rispetto delle indicazioni della Commissione europea, l'origine territoriale

dei medesimi prodotti". Un marchio che nella sua attuale versione, in vista della sua imminente diffusione e pubblicizzazione, verrà ora "testato" effettuando un'ulteriore analisi sul suo impatto ed efficacia. Il via libera al nuovo marchio si accompagna alla

**D**opo il rebranding (premiato ai Transform Awards di Londra) della "farfalla", il logotipo del Trentino, cambia anche il marchio "Qualità Trentino" che identifica l'origine e la superiore qualità dei prodotti agroalimentari trentini. Il nuovo marchio è stato approvato, assieme al suo manuale d'utilizzo e regolamento d'uso, il 13 maggio scorso dalla Giunta provinciale congiuntamente ai primi dieci disciplinari afferenti ad alcune tra le produzioni agroalimentari più rappresentative del Trentino. "Con questi provvedimenti - ha commentato l'assessore all'agricoltura, foreste, turismo e promozione Tiziano Mellarini - si compie un deciso passo in avanti verso la costruzione di un marchio collettivo in grado di garantire l'origine territoriale delle nostre produzioni agroalimentari e la loro corrispondenza ad elevati standard di qualità certificati da organismi di controllo indi-



## PREMIATA A LONDRA LA FARFALLA RINNOVATA

La nuova "farfalla" del Trentino, marchio modificato e adottato nel 2010, "comunica in modo molto efficace l'armonia della diversità e della vitalità del paesaggio, la gente e la natura del territorio" - questa la motivazione - tanto da meritare un prestigioso riconoscimento internazionale riservato ai migliori progetti di rebranding, riposizionamento e trasformazione del brand. A Londra, infatti, nel corso delle premiazioni per i Trasform Awards, il lavoro realizzato da Trentino Marketing e dalla Minale Tattersfield, agenzia internazionale specializzata in comunicazione, è stato riconosciuto come vincitore nella categoria «Best Rebrand of a Region». Con una giuria composta da esperti di branding, professionisti della comunicazione e docenti universitari, i Trasform Awards sono stati istituiti dal magazine "Communicate", la rivista leader nel Regno Unito nella comunicazione aziendale e nelle relazioni istituzionali, per celebrare la creatività, l'innovazione e l'efficienza nella trasformazione dei brand. Trentino Marketing SpA ha lavorato con Minale Tattersfield alla creazione di un marchio rispondente maggiormente all'esigenza di comunicare l'essenza del territorio, in quanto quello precedente risultava al riguardo meno efficace e di non sempre facile applicazione. Si trattava quindi di creare un logo più versatile, in grado di rappresentare meglio l'identità e l'unicità del Trentino, pur mantenendo alcuni degli elementi precedenti per garantire la necessaria continuità. La giuria londinese ha dunque riconosciuto la validità del lavoro svolto. La notizia del premio è stata accolta con soddisfazione dall'assessore Tiziano Mellarini e dai suoi collaboratori dell'Assessorato provinciale al Turismo e di Trentino Marketing, che vedono così valorizzato a livello internazionale l'impegno volto a rendere più incisiva ed efficace la promozione del territorio.

(az)

55

contestuale approvazione di ben 10 disciplinari che specificano i requisiti qualitativi e legati all'origine territoriale di alcune tra le categorie di prodotti più rappresentative del comparto agroalimentare trentino. In alcuni casi, ad esempio per le carni bovine e suine (carne salada, speck, luganega e mortandela) e per i prodotti dell'acquacoltura (trote e salmerini) i requisiti da rispettare fanno riferimento a quelli obbligatoriamente richiesti per l'ottenimento della DOP. Tutte le categorie di prodotti che si fregeranno del marchio "Qualità", in ogni caso, avranno caratteristiche e standard qualitativi più rigorosi e specifici di quelli previsti dalla legislazione nazionale e comunitaria.

Così, a puro titolo di esempio, per le carni è prevista l'assenza di allergeni e fosfati (che consentono una maggiore conservabilità), per l'ortofrutta l'applicazione obbligatoria del metodo della produzione integrata, per ciliegie e piccoli frutti un contenuto minimo più elevato di zuccheri, per la mela extra Val di Non gli stessi parametri attualmente previsti per la DOP, per le farine da polenta un contenuto minimo di proteine, per gli ortaggi il rispetto di norme volontarie in riferimento

al peso ed alla forma, per il latte la previsione (non contemplata dagli standard di legge) del punto crioscopico di congelamento, della reazione negativa alla prova della perissodasi e dell'assenza di salmonella, per la patata l'indicazione dell'altitudine minima di produzione fissata a 400 metri.

Questi i disciplinari approvati:

1. Disciplinare di produzione per Lampone, Mora, Mirtillo, Ribes, Uva Spina
2. Disciplinare di produzione per la Mela
3. Disciplinare di produzione per Fragola e Fragolina
4. Disciplinare di produzione per la Ciliegia
5. Disciplinare di produzione per la Patata
6. Disciplinare di produzione degli ortaggi e loro trasformati
7. Disciplinare di produzione della farina di mais da polenta
8. Disciplinare di produzione per latte vaccino o ovicaprino e prodotti lattiero caseari
9. Disciplinare di produzione per le carni bovine e/o suine lavorate e loro trasformati
10. Disciplinare di produzione per i prodotti dell'acquacoltura

Questo pacchetto di disciplinari non esaurisce assolutamente la gamma di produzioni

che si fregeranno e potranno fregiarsi del marchio di qualità: il marchio è infatti aperto a tutti i produttori che fanno della qualità e del legame con il territorio il loro tratto distintivo e di riconoscibilità nei confronti del consumatore e che potranno dimostrarlo attraverso un rigoroso processo di certificazione. "Siamo convinti - aggiunge l'assessore all'agricoltura Tiziano Mellarini - che in un mercato europeo dove i concetti di salubrità alimentare e di tipicità trovano un'attenzione crescente da parte del consumatore finale, il marchio di qualità possa divenire non soltanto un mezzo per dare ulteriore forza al progetto di marketing territoriale del Trentino, ma anche un formidabile strumento di promozione commerciale e di posizionamento collettivo in mercati particolarmente esigenti e ispirati da tali criteri nelle loro preferenze di consumo".

# CORSO DI ESPERTO NELLA FRIGOCONSERVAZIONE DELLE MELE E PICCOLI FRUTTI



**Michele Covi**  
Centro istruzione e formazione IASMA

**Periodo:** da novembre 2011 a giugno 2012; lezioni nelle giornate di venerdì e sabato mattina; stage per tutta la settimana

**Costo:** € 2500 da versare dopo la comunicazione di ammissione al corso. Sconto del 40% per soci UDIAS ed ex allievi FEM (sono considerati ex allievi FEM quanti abbiano ottenuto una qualifica, un diploma o un titolo universitario rilasciato all'Istituto Agrario anche in Consorzio o collaborazione con Università).

**Iscrizioni:** dal 13 giugno al 1 agosto 2011 presso la segreteria scolastica del Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach

**Referente del corso:**

Responsabile Area Qualificazione professionale agricola  
prof. Michele Covi  
michele.covi@iasma.it  
Tel. 0461/615234 335 8359132

**Contenuti del corso:**

1. Raccolta e fisiologia della maturazione della frutta	20
2. Fisiologia e patologia dell'ortofrutta	40
3. Nozioni di termodinamica	40
4. Elementi di progettazione delle strutture	30
5. Impiantistica del freddo	40
6. Gestione dell'efficienza energetica	30
7. Manutenzione e controlli degli impianti	40
STAGE (2 settimane di 40 ore ciascuna)	80
8. Analisi di fattibilità economica degli impianti e aspetti assicurativi	40
9. Atmosfera controllata	30
10. Sicurezza	40
STAGE (2 settimane di 40 ore ciascuna)	80
Visite specialistiche (10 giorni)	80
Allineamento delle conoscenze (eventuali) inclusa informatica	60
<b>TOTALE</b>	<b>590</b>

**18 NUOVI ESPERTI APISTICI**



Il Servizio Vigilanza e Promozione delle Attività Agricole ha organizzato la partecipazione di 18 trentini al "Corso di esperti apistici" che si è svolto lo scorso mese di marzo 2011 presso il "Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura - CRA API - Unità di Apicoltura e Bachicoltura" di Bologna. Durante i 5 giorni di corso, i partecipanti hanno potuto approfondire tutte le problematiche del settore grazie alla presenza di ricercatori ed esperti di fama nazionale.

I partecipanti trentini sono stati scelti tra gli apicoltori che hanno collaborato con gli organismi pubblici, ed in particolare con l'Azienda provinciale per i servizi sanitari al Piano di controllo delle malattie delle api - 2010, dando la precedenza ai giovani, alle donne, nonché ai tecnici. Obiettivo dell'iniziativa era quello di fornire un aggiornamento sui vari aspetti tecnici e normativi del settore apistico per creare una rete di esperti apistici su tutto il territorio della provincia.

I partecipanti all'iniziativa provinciale si sono impegnati a mettere a disposizione della Provincia autonoma di Trento o dell'Apss, entro un anno dalla data di fine corso e a titolo gratuito, un massimo di 20 ore per eventuali sopralluoghi o interventi di assistenza tecnica non compresi nel Piano di controllo delle malattie delle api 2011 e non rendicontabili nell'ambito delle attività previste dal Programma di attuazione del Reg. CE 1234/07 - Annualità 2010, nonché a dare la propria disponibilità a collaborare al "Piano di controllo delle malattie delle api - 2011" qualora richiesto dall'Apss. L'iniziativa è stata finanziata con i fondi previsti dal Programma provinciale di attuazione del Regolamento CE 1234/07- Disposizioni speciali relative al settore dell'apicoltura /Annualità 2010-2011.

**P**artirà in autunno un nuovo corso post diploma per Esperto nella frigoconservazione delle mele e dei piccoli frutti organizzato dall'Area Qualificazione professionale agricola del Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige.

Il corso fa seguito al corso di Esperto nella gestione della filiera ortofrutticola che si è concluso nell'autunno 2010.

Il nuovo corso mira a formare dei tecnici di alto profilo con competenze specifiche nella progettazione, gestione e manutenzione, anche nella prospettiva del risparmio energetico, di strutture ed impianti destinati alla frigoconservazione dell'ortofrutta.

Il corso nasce dall'esplicita richiesta di organizzazioni di produttori quali Melinda, La Trentina, Sant'Orsola e di Apot. Nel comparto si avverte la forte necessità di personale altamente specializzato cui affidare la responsabilità di importanti e sofisticati impianti di conservazione.

Il corso sarà strutturato in 590 ore articolate secondo il modello dell'alternanza fra formazione in aula e stage aziendale.

**Docenza:** i formatori sono stati individuati in esperti del settore e docenti provenienti da varie Università italiane, oltre a quella di Trento.

**Partecipanti:** minimo 8 - max 15 allievi

**Requisiti:** diploma/laurea nel settore agrario - industriale - costruzioni.

È prevista selezione con test e colloquio in entrata per verificare il livello di competenze minime e per individuare eventuali allineamenti nelle competenze di base

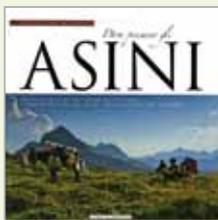
# scaffale

a cura di Silvia Vernaccini

► Valentina Musmeci  
**DOVE PENSANO GLI ASINI**

Curcu & Genovese, Trento, 2011, pp. 80, euro 12

Sono grandi e buoni gli occhi dell'asino: forse sono anche saggi, a dispetto dell'accento dispregiativo con il quale si è soliti etichettare questo equino. E camminare con un asino, animale di indole mite e giudiziosa, migliora anche lo spirito di chi cammina. Lo sanno bene i promotori della *pet therapy*, così come ne è convinta Valentina Musmeci, scrittrice e fotografa di viaggi, che da alcuni anni con amici trentini intraprende sul Lagorai – catena montuosa considerata ancora wilderness – un trekking someggiato (con asini che portano la soma). Questo suo libro, emozionante nelle immagini, oltre a raccontare il senso del “fare carovana”, quel senso di appartenenza al gruppo e insieme alla natura, è un diario che insegna a cogliere le sfumature dei diversi orizzonti.



► Giovanni Giovannini e Prisca Giovannini  
**RECINZIONI TRADIZIONALI IN TRENTINO**

Servizio Foreste e Fauna, Servizio Geologico-Provincia autonoma di Trento, Trento, 2011, pp. 214.  
In distribuzione presso il Servizio Foreste e Fauna: tel. 0461 495904

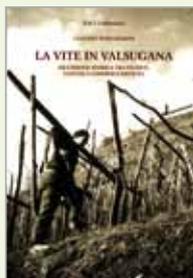
«Le recinzioni rurali – come riferisce lo storico Lorenzo Baratter nella prefazione – rappresentano una componente rilevante nella memoria collettiva dei trentini, nella percezione del loro territorio di appartenenza». Operare dunque nel recupero del paesaggio e nella salvaguardia dell'equilibrio ambientale significa anche prendere in considerazione questi aspetti per così dire minori. E a ciò mira anche questo libro, non solo una semplice carrellata – anche se affascinante nelle foto, nei disegni esplicativi, nei rimandi storici – delle diverse staccionate in legno (a graticola, a rastrelliera, inchiodate...) e in pietra (lastre di porfido, di calcare, sassi di tonalite...), ma anche e soprattutto uno stimolo a riproporre questi elementi dell'architettura rurale per tutti coloro che lavorano nella valorizzazione del nostro territorio.



► Christine Jaitner  
**ANIMALI DELLE ALPI**

Kompass-Karten GmbH, pp. 80, 70 foto a colori, euro 4,95

“Vedere e capire” recita l'occhiello di questa guida naturalistica *Animali delle Alpi*, di piccolo formato: una guida davvero tascabile che, assieme agli altri titoli – Erbe medicinali, Fiori di prato, Funghi, Uccelli canori – è in grado di accompagnare l'escursionista nella lettura del territorio alpino. L'autrice, Christine Jaitner laureata in protozoologia all'Università di Innsbruck, descrive in tutte le singole caratteristiche e suddividendoli per classi i 70 animali individuati sulle Alpi. Ad ogni animale corrisponde ovviamente anche una fotografia che, oltre a riprenderlo nel suo *habitat*, è in grado di restituire nella stampa la fedeltà dei rispettivi colori naturali. L'escursionista può poi interagire con la guida riempiendo gli spazi dedicati ad ogni animale con le note “Osservato il...” e “Luogo”: un modo divertente per fissare le proprie conoscenze naturalistiche.



► Helmut Bachmann, Gerhard Wieser, Heinrich Gasteiger  
**ASPARAGI**

Athesia, Gustare il Sudtirolo, Bolzano, 2010, pp. 84, euro 9,90

È breve la stagione degli asparagi, ma i buongustai amanti di questa deliziosa verdura “di punta” sono sempre “a caccia di menu”. Ecco dunque da non perdere il libro della “Collana 33X”, ovvero 33 ricette, intitolato proprio Asparagi: mostra a quante elaborazioni si presti l'asparago in cucina. Gli autori, meglio gli schef Helmut Bachmann, Gerhard Wieser, Heinrich Gasteiger, hanno provato ogni singola ricetta e pertanto la riuscita è garantita: dagli antipasti con salsa bolzanina alla crema di asparagi, dalle lasagne agli asparagi alla composta d'asparagi e rabarbaro e, perfino, agli asparagi al cartoccio. Come è poi stile della collana, non mancano le informazioni più generali, come ad esempio le diverse specie dell'asparago – bianco, viola, verde, selvatico, thai – , la conservazione, la scelta delle pentole per la cottura e il giusto vino per accompagnare i vari piatti.

► Erica Candioli et al.  
**BUONE PRATICHE PER GLI ALLEVAMENTI BOVINI E CAPRINI DA LATTE**

Fondazione E. Mach, San Michele all'Adige, 2011, pp. 62.  
In distribuzione presso il Centro trasferimento tecnologico (CTT): tel. 0461 615465

La si può considerare un vero manuale questa pubblicazione, uno strumento che aiuta l'allevatore a perseguire gli obiettivi fissati dalla più recente legislazione finalizzata a garantire la salubrità degli alimenti dell'azienda zootecnica. Pertanto, leggendo queste pagine gli allevatori, in quanto “operatori del settore alimentare”, sono così aiutati nelle loro attività a tenere in alta considerazione l'aspetto della salute umana, del benessere dell'animale e al contempo la salvaguardia dell'ambiente. Una guida dunque per una corretta gestione delle diverse fasi della produzione del latte, compresa la documentazione che deve essere adottata per la rintracciabilità, i documenti da conservare, da compilare, da fotocopiare.

► Claudio Marchesoni  
**LA VITE IN VALSUGANA**

Sezione Sat di Caldonazzo, 2010, pp. 128, euro 10 (cartolibrerie di Levico e Caldonazzo)

Anche se i vini della Valsugana, a differenza di quelli di altre aree del Trentino non hanno conquistato particolari riconoscimenti nel campo enologico, si sa che generosi vigneti costellavano, dal XVIII agli inizi del XX secolo, i pendii solatii sopra i laghi di Caldonazzo e Levico fin quasi a Borgo. Territori che stanno oggi assistendo a una ripresa di interesse per la coltivazione della vite, riproponendo anche varietà un tempo diffuse e poi dimenticate. Questo libro, edito con il contributo del Comune e della Cassa Rurale di Caldonazzo e del Bim Brenta, ripercorre la storia di questo settore economico recuperando anche studi precedenti e immagini storiche, con l'obiettivo di stimolare ulteriori ricerche tra i “vecchi vigneti” per arricchire lo scenario della Valsugana viticola.



a cura di Walter Nicoletti  
w.nicoletti@rtrr.it

**In Primiero un agriturismo dove si coltiva di tutto. Anche il tartufo**

# DALAIP DEI PAPE DAL CAMPO ALLA TAVOLA

58



**N**el numero speciale di Terra Trentina dedicato all'agriturismo trentino non poteva mancare quella che, nella vulgata degli ultimi anni, potremmo considerare una buona pratica. Il Dalaip dei Pape è una struttura che sorge sulle pendici delle Pale di San Martino, nel cuore del Primiero e del Parco Naturale di Paneveggio. Dalaip sta per albio, il vecchio albi, ovvero l'abbeveratoio ricavato da un tronco di conifera e che un tempo faceva bella mostra di sé in tutti gli alpeggi. E Pape sta per il soprannome di una famiglia di primierotti e montanari, gli Scalet di Tonadico che per generazioni hanno lavorato presso questo maso che si è reso famoso per opera dei nonni Candida e Giacomo.

Alcuni anni fa il giovane Massimo Scalet ha deciso di tornare all'agricoltura ed ha ristrutturato il maso recuperandone i tratti originali e le architetture lignee di un tempo. Oggi l'agriturismo si propone con 5 stanze per famiglie, 40 coperti e si fregia delle 4 Margherite di qualità.

Oltre alla magnificenza del luogo, il Dalaip punta sul forte legame con l'azienda agricola. Qui troviamo innanzitutto 5 mila metri quadrati di fragole e piccoli frutti: lamponi, mirtilli, ribes, more, uva spina che vengono in parte conferiti alla cooperativa di Sant'Orsola ed in parte trasformati in marmellate e salse e commercializzati presso l'azienda. L'azienda è anche un Punto di Campagna Amica, l'iniziativa di Coldiretti per consentire



## A COME AGRICOLTURA



La Famiglia Scalet e il Maso Dalaip dei Pape



alle strutture agricole aderenti di effettuare la vendita diretta dei prodotti aziendali e di quelli di altri imprenditori legati a questa specifica associazione.

L'azienda di Massimo Scalet si compone anche di una ventina di vacche da ingrasso alle quali si sono affiancati recentemente due bisonti americani e due cavalli Avelignesi. I bisonti fanno parte di un progetto che potrebbe consentire al Dalaip di produrre nel tempo anche carne di questi animali rustici e particolarmente adatti al clima di montagna. Gli animali vengono allevati a fieno, tanto che i prati da sfalcare occupano una superficie di circa otto ettari totalmente certificata a biologico. Poco distante troviamo un piccolo allevamento di galline, oche e faraone e alcuni conigli.

La moglie Sonia si occupa dell'orto e della coltivazione di diverse specie di piante officinali dalle quali si ricavano ottimi infusi e alcune creme cosmetiche (in questo caso utilizzando anche le essenze derivanti dai piccoli frutti). Sonia ha maturato negli anni una lunga esperienza nel campo delle officinali grazie anche ai corsi promossi dall'Istituto agrario di San Michele all'Adige.

Nei pressi della coltivazione dei piccoli frutti sono stati collocate recentemente 140 piante di nocciolo micorizzato al tartufo nero. Questo significa che, oltre alle nocciole, nel tempo si punterà anche alla coltivazione del tartufo per un utilizzo diretto in gastronomia. L'agriturismo è stato certificato biologico e punta su un'accoglienza in piena sintonia

con la filosofia della montagna. Si organizzano attività di Fattoria didattica, visite guidate all'azienda, escursioni nel territorio anche attraverso simpatiche sinergie con gli alberghi della zona.

Il Dalaip dei Pape è diventato in questo modo un vero e proprio punto di riferimento, anche culturale, per l'agricoltura di montagna del Primiero.

In cucina troviamo anche i genitori di Massimo. Mamma Luciana, custode della tradizione gastronomia primierotta e il papà Giampietro, nota guida alpina delle Aquile di San Martino con la passione per la falegnameria ed esperto accompagnatore al quale i turisti possono affidarsi per particolari escursioni a piedi o con gli sci, oppure per alcune arrampicate classiche.

Accanto ai genitori troviamo anche il fratello Daniele, diplomato Chef e impegnato in cucina, e la sorella Marta, impegnata nel servizio in sala. Una famiglia stretta da solidi valori montanari, dove ognuno ha trovato il suo ruolo al fine di soddisfare anche le esigenze di un turista attento alla qualità dei prodotti e ad uno stile di vacanza attivo, legato alla montagna, alle foreste, alla conoscenza della storia e della tradizione.

Il locale è aperto tutti i giorni da giugno ad ottobre, durante le festività natalizie e nei week end del resto dell'anno e si impegna per offrire uno stile di accoglienza e una cucina attenta ai parametri di qualità dell'eco vacanza. I turisti possono accedere ai tantissimi itinerari a piedi o in mountain bike offerti

dalla rete di percorsi del Parco di Paneveggio, Pale di San Martino e vivere il più possibile l'esperienza della campagna accanto alle attività della fattoria.

La cucina si affida ai prodotti dell'azienda e solo per pochissimi ingredienti è costretta e rivolgersi sull'esterno. I vini ad esempio sono sempre di buon lignaggio ed appartengono ovviamente all'offerta provinciale e regionale, mentre per i formaggi ci si affida ovviamente ai prodotti del territorio. In cucina si preparano diverse paste fatte in casa: celebri le tagliatelle alle more, ai funghi e al pesto di ortiche preparato da Sonia. Ottimi anche i secondi per i quali si utilizzano il pollame e le carni rosse aziendali. Altri piatti tradizionali sono la Tosela, la carne salada, le frittelle alle mele e lo Smorum.

Fra le curiosità c'è anche la possibilità per gli ospiti di adottare una pianta di piccoli frutti. Durante l'estate un responsabile del Dalaip si occuperà di informare via mail circa l'andamento stagionale e produttivo della pianta mentre, durante il periodo del raccolto l'ospite potrà tornare per vivere l'esperienza della campagna e portarsi a casa una cassetta di piccoli frutti e di alcuni trasformati.

### AGRITUR DALAIPI DEI PAPE

38054 PRIMIERO – TONADICO  
t. 329 1915445  
f. 0439 1990110  
www.agriturdalaip.it



La Macelleria Zanotelli di Cembra

# LA FILIERA DELLA CARNE A METRO ZERO



**A**bbiamo più volte sostenuto come in Trentino ci siano ancora molte potenzialità inesprese per quanto riguarda la filiera della carne. Certo, la condizione necessaria è la consapevolezza da parte del consumatore al fine di valorizzare le filiere locali e dividerne il prezzo. Ma è certo che anche sul versante dell'offerta ci sia molto da fare. Un esempio particolarmente originale da questo punto di vista viene dalla macelleria Zanotelli di Cembra. Una struttura familiare fondata nel 1949 dai nonni Carlo e Pia Zanotelli ed oggi gestita dai fratelli Giuseppe e Silvano con la piena collaborazione delle mogli Sara e Giuliana e dei rispettivi figli Miriana e Tiziano. Il punto di forza consiste nel legare l'allevamento al laboratorio e quindi alla vendita in macelleria. Proprio sopra l'abitato di Cembra, dove un tempo sorgeva una cava di porfido abbandonata, è attiva dal 2009 una moderna stalla con circa 120/130 capi da ingrasso. Si tratta per lo più di bovini in purezza di Limousine, una razza francese particolarmente adatta all'ingrasso, che possono essere incrociati con il Blu Belga. In altri casi troviamo incroci di Grigio Alpina, Simmenthal e Blu Belga o pezzata rossa in purezza.

In stalla troviamo Silvano ed il figlio Tiziano che ha scelto di lavorare in azienda e frequentare i corsi di San Michele per approfondire le tecniche dell'allevamento. La rimonta viene assicurata con metodo natu-

rale: il toro è presente in stalla e l'allattamento viene assicurato dalla madre secondo le linee vacca-vitello dove il latte viene ceduto interamente al piccolo.

L'alimentazione viene assicurata con un pasto unico (unifeed) a base di fieno, insilato di mais e mangime vegetale. L'azienda sfalcia ogni anno circa 26/27 ettari di prateria e 3/4 ettari di mais portando il suo contributo al territorio in termini di presidio ambientale. In questo modo è assicurata la provenienza locale sia degli animali, sia degli alimenti a tutto vantaggio della tipicità del prodotto e della sua sicurezza nei confronti del consumatore.

Dalla stalla si prelevano ogni settimana dai 3 ai 4 capi che vengono inviati al macello aziendale e quindi al laboratorio. Qui troviamo Giuseppe Zanotelli, l'uomo delle carni, che assieme al fratello Silvano e al nipote Tiziano si occupano della lavorazione e della preparazione del prodotto.

Accanto alle carni bovine troviamo anche quelle suine provenienti da allevamenti nazionali e dalle quali si ottengono gli insaccati tipici trentini come le lucaniche, le mortande, le salsicce e gli altri salumi come le coppe

e gli speck. Dalle parti pregiate della femmina di bovino adulto si preparano anche delle carni che subiscono un processo in salamoia e che poi vengono affumicate per ottenere la famosa carne fumada della val di Cembra. Come nella macelleria tradizionale vige il principio del completo utilizzo della carcassa per cui tutto viene valorizzato per essere venduto sul banco di macelleria. Qui troviamo Sara con la figlia Miriana e Giuliana che confezionano sapientemente anche dei piatti preparati a base di carne, involtini, spiedini, hamburger, prelibati e fantasiosi stuzzichini. La macelleria diventa in questo modo un vero e proprio punto di riferimento gastronomico al quale il cliente può rivolgersi per imparare particolari utilizzi delle carni, oltre a piatti e ricette tradizionali, magari risparmiando qualche euro e valorizzando parti di animale che non sempre di chiamano filetto o bistecca.

A completare la filiera dalla stalla al laboratorio e alla macelleria c'è in sintesi sempre la mano dell'artigiano, del macellaio esperto affiancato dalla simpatia e dalla disponibilità di coloro che hanno fatto del banco di lavoro una vera e propria finestra rivolta al consumatore. (w.n.)



## MACELLERIA ZANOTELLI

Viale 4 Novembre, 35  
38034 CEMBRA  
Tel 0461-683012



# PER L'AGRARIA È L'ORA DEL BIOLOGICO



**D**opo la scelta di Melinda di elevare le produzioni bio al 2% del totale, un altro tassello del mondo cooperativo si è aggiunto al mondo dell'agricoltura naturale. Stiamo parlando dell'Agraria di Riva del Garda che ha avviato un percorso di lenta conversione all'agricoltura biologica ad iniziare dal settore olivicolo.

Una scelta che ha mosso i primi passi a partire dal 2001 quando il tecnico Franco Michelotti, allora impegnato nell'Esat ed oggi nel settore del Trasferimento tecnologico di San Michele, ha contribuito in modo determinante ad estendere su tutto il territorio alto gardesano le trappole contro la mosca olearia.

Nello specifico della lotta antiparassitaria si può dunque parlare a tutti gli effetti di metodo biologico di difesa che interessa i circa 1.200 olivicoltori presenti.

Ma è a partire dal 2007 che l'opzione bio inizierà a concretizzarsi come una pratica culturale che punta alla certificazione del prodotto finale.

È allora che si costituisce un gruppo di 11 produttori "pionieri" motivati sia dal punto di vista agronomico che culturale a portare a termine un'esperienza di produzione biologica al 100%.

Gli oliveti interessati dal processo di conversione produttiva si estendono da Riva del Garda a Dro passando per Tenno e si posizionano in zone marginali, non confinanti

con frutteti e vigneti coltivati con metodo integrato e quindi indenni da problemi di deriva. Le aziende biologiche che hanno completato l'iter di certificazione sono passate nel frattempo a 17 con una superficie che in pochi anni è raddoppiata fino a raggiungere i 27 mila metri quadrati corrispondenti a circa 50 quintali di prodotto, pari al 20% della produzione totale.

Da questa esperienza nel 2010 è nato "46° Parallelo", un olio extra vergine biologico ottenuto dal frantoio di proprietà (pure certificato dal 2008). Un prodotto che, vista la similarità con il latte materno, viene indicato per i lattanti in fase di svezzamento e per coloro che in generale vivono particolari problemi nutrizionali (debilitati, anziani).

Il 46° Parallelo è stato anche un prodotto pluripremiato nel corso dell'ultimo anno con le 3 gocce e la menzione di qualità al concorso nazionale "L'oro d'Italia" nella categoria Blend-fruttato medio e con il miglior olio Trentino Bio al concorso Biol, oltre ad una importante segnalazione sulla guida degli oli extravergini del Gambero Rosso.

Da questa esperienza culturale e produttiva è nata poi la scelta dell'Agraria di passare alla realizzazione del "sogno" di estendere a tutta l'olivicoltura alto gardesana il metodo biologico. Un metodo, precisano all'Agraria, che non necessariamente dovrà essere certificato in quanto il 70% della produzione di olio Dop è per autoconsumo. Si tratta comunque di un obiettivo che assume a

tutti gli effetti il peso di una svolta dal profilo ambientale ed etico rilevante e che intende espandersi anche ad altri settori tanto che anche due aziende viticole hanno avviato il processo di conversione al biologico.

Un progetto, spiega il direttore Massimo Fia, che potrà sicuramente sviluppare una importante sinergia sul piano della valorizzazione del territorio e quindi del turismo alto gardesano che proprio in questi anni sta implementando diverse sinergie con il comparto agricolo.

L'Agraria di Riva del Garda, attraverso i suoi soci, guarda anche con interesse a proposte di sviluppo territoriale in senso "sostenibile" come nel caso del Parco agricolo.

<Una proposta – spiega Fia – che, se non coinciderà con un nuovo carrozzone burocratico, potrà sicuramente portare benefici al nostro territorio, ponendo un limite all'espansione edilizia e valorizzando il settore ambientale e rurale>.





# A VIENNA SULLE TRACCE DEL FONDATORE EDMUND MACH

Silvia Ceschini

Ufficio Stampa Fondazione Edmund Mach - IASMA



città dove il fondatore dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige ha vissuto gli ultimi tre anni della sua vita. Per rendere omaggio al suo primo direttore, al quale è stata intitolata nel 2008 la Fondazione, una delegazione guidata dal presidente Francesco Salamini e dal direttore Alessandro Dini, si è recata in questi giorni a Vienna a deporre sulla tomba una corona. A seguire tutte le fasi della ricerca è stato Walter Eccli, conoscitore della storia e dei personaggi dell'Istituto, che ha partecipato con il dirigente del Centro istruzione e formazione, Marco Dal Rì, alla piccola ma significativa cerimonia. Presente anche una delegazione dell'Istituto di Klosterneuburg, guidata dal suo direttore Karl Vogl, presso il quale Edmund Mach ha prestato servizio come assistente di chimica enologica prima di arrivare a San Michele.

Edmund Mach nacque a Bergamo nel 1846 dove il padre svolgeva servizio come medico militare della monarchia austro-ungarica. Studiò chimica al Politecnico di Praga e di Vienna e ottenne presto il posto di assistente di laboratorio all'accademia forestale di Mariabrunn. Approfondì gli studi nelle materie agrarie all'accademia di Hohenheim fino a quando fu nominato "aggiunto" all'istituto sperimentale di chimica enologica di Klosterneuburg. Visitò gli istituti di ricerca più importanti della Germania e della Francia e frequentò il laboratorio di botanica all'università di Strasburgo in Alsazia fino a quando il governo tirolese lo chiamò a dirigere l'Istituto di San Michele. Sotto la sua regia San Michele si affermò in pochi anni come istituto modello e la fama varcò presto i confini regionali.

**F**inalmente dopo mesi di ricerche è stato trovato il luogo dove il 26 maggio 1901 è stato sepolto Edmund Mach. La tomba si trova nel cimitero centrale di Vienna, la

## INAUGURATO IL CENTRO SERVIZI OPERATIVI



È stato inaugurato, all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige il Centro Servizi Operativi, un polo logistico e multiservizi che avrà il compito di gestire l'attività del magazzino centrale, delle spedizioni e dei trasporti in ingresso e in uscita, la reception, il centralino e la distribuzione della posta interna. Si tratta di un tassello di un progetto articolato ed altamente innovativo messo a punto dalla Direzione Generale e dal Servizio Amministrativo, che vede l'Istituto di San Michele come una delle prime fondazioni in Italia ad implementare un sistema organizzativo di questo tipo. È il "Supply Chain Reengineering Project" che si propone di rendere pienamente efficiente l'intera catena della fornitura di materiale e servizi, riducendo gli sprechi e le non conformità, contenendo i costi operativi e creando cultura aziendale e professionale. <Il progetto - spiega la dirigente del Servizio amministrativo, Roberta Galli - nasce dalla volontà di rendere maggiormente efficiente ed efficace il rapporto cliente/fornitore e conseguentemente la gestione degli acquisti, degli approvvigionamenti, dei trasporti e dei magazzini>.

## A TEODONE I GIOCHI DI AGRARIA DELL'EUREGIO TIROLO



Il giorno dopo il via libera del Governo all'adesione delle Province autonome di Trento e Bolzano al Gect, il gruppo europeo di cooperazione territoriale che costituisce un primo grande passo verso l'istituzione dell'Euregio, a Teodone, nei pressi di Brunico, si sono svolti i Giochi di Agraria, interessante iniziativa che ha coinvolto una quarantina di studenti delle scuole di formazione professionale del "Tirolo storico". C'erano anche i ragazzi della Scuola per imprenditori agricoli dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, accompagnati da Michele Covi, Walter Ventura, Walter Eccli, che si sono cimentati in varie prove di abilità. Hanno sostituito in tempi record i pneumatici di un trattore e la catena di una motosega, hanno risposto ai quiz sull'alimentazione delle vacche da latte, identificato piante boschive e attuato pratiche di primo soccorso.

## I "SUSSURRI AMOROSI" TRA LE VIGNE SU SCIENCE NEWS



Fino ad oggi si pensava che alcuni insetti fossero in grado di corteggiarsi solo se localizzati sulla stessa pianta. I ricercatori dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige hanno scoperto invece che, grazie ad un apparato sensoriale molto sofisticato, alcune specie, come la cicalina della vite, riescono a diffondere e percepire messaggi sessuali anche quando si trovano su piante diverse, fino a una distanza di sei centimetri. E questo grazie al fatto che probabilmente le vibrazioni vengono propagate non solo dai tessuti vegetali, ma anche dall'aria. La ricerca, realizzata dal Centro ricerca e innovazione di San Michele in collaborazione con l'Università di Pisa e l'Istituto Nazionale di Biologia di Lubiana in Slovenia, è stata recentemente pubblicata sulla prestigiosa rivista scientifica PLoS ONE e recensita sulla pagina principale di "Science News", famoso e diffuso magazine americano online che si occupa della divulgazione di lavori scientifici al grande pubblico. Tali conoscenze saranno prese attentamente in considerazione nella messa a punto delle pionieristiche tecnologie di confusione sessuale vibrazionale per il controllo dell'insetto.

## VERSO UN'ETICHETTA PIÙ TRASPARENTE



**S**econdo l'ultima indagine Eurobarometro solo il 58% dei consumatori europei è in grado di leggere correttamente le etichette degli ingredienti e ben il 18% non riesce a identificare con certezza la data di scadenza. Cosa si può fare per rendere le informazioni più leggibili e chiare? Oggi le etichette alimentari ci dicono il nome di chi vende il prodotto, la lista degli ingredienti, la quantità di certi ingredienti, la quantità netta, la data di scadenza, il grado alcolico delle bevande, ci danno indicazioni sull'uso e sulla conservazione del prodotto, ci dicono il nome e indirizzo del produttore,

confezionatore o venditore in Europa e il luogo di provenienza.

Le istituzioni europee stanno lavorando da alcuni mesi per varare una norma che faccia diventare le etichette alimentari più semplici, più chiare e in grado di fornire informazioni non solo sugli ingredienti ma anche sulle componenti potenzialmente dannose per la salute, come i grassi transgenici o gli allergeni.

La commissione "Ambiente" del Parlamento europeo si è già espressa a stragrande maggioranza in maniera favorevole a questa nuova norma nello scorso aprile e la plenaria del prossimo luglio dovrebbe dare il via libera definitivo, anche se poi si dovrà vedere cosa ne dice il Consiglio, cioè gli Stati membri... e a questo livello non mancano le divergenze.

In particolare gli eurodeputati chiedono che informazioni nutrizionali sul prodotto alimentare, come il contenuto energetico, le quantità di grasso, grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sali, siano chiaramente indicate in una tabella sul retro dell'imballaggio. Questa lista dovrebbe anche includere i grassi artificiali, che dovrebbero essere indicati per 100g o 100ml di contenuto.

Già oggi nell'UE è obbligatoria l'indicazione in etichetta del paese di provenienza, almeno per alcuni tipi di prodotti, come la carne di manzo, il miele, l'olio d'oliva, la frutta fresca e i legumi. Il Parlamento europeo ha già chiesto e ottenuto dal Consiglio che tale obbligo sia esteso anche alla carne di maiale, di pecora, di capra e di pollo. Con la nuova norma i deputati vogliono ulteriormente estendere l'obbligo di etichettatura del paese di provenienza a tutte le carni, al latte e ai suoi prodotti derivati e ad altri alimenti a base di un unico ingrediente. In particolare per quanto riguarda le carni, le etichette dovrebbero indicare il paese nel quale l'animale è nato, è stato allevato e macellato.

Dalle nuove norme dovrebbero essere esentati i prodotti alcolici, come pure il cibo non imballato destinato al consumo immediato e le micro imprese che producono prodotti alimentari artigianali.

Dopo che la norma sarà adottata da Parlamento e Consiglio, l'industria alimentare avrà tre anni di tempo per adattarsi alle nuove regole e due ulteriori anni per rispettare i nuovi obblighi in materia di informazioni nutrizionali.

### "LA DIVERSITÀ IN EUROPA" AL VIA UN CONCORSO VIDEO

EuroparTV- ha lanciato un concorso di video sul tema "La diversità in Europa" e invita i cittadini a dar prova di creatività realizzando uno spot di durata compresa tra uno e tre minuti. Il titolo del concorso lascia ampia libertà di interpretazione potendo scegliere tra ambiti quali le lingue, la moda, la musica, le arti, le tradizioni culinarie, l'architettura, il paesaggio, ecc.. Gli spot che soddisfano tutti i requisiti saranno trasmessi sul sito web di EuroparTV dal 15 settembre al 15 ottobre 2011 e durante questo mese il pubblico potrà votarli. Il video più votato vincerà un viaggio per due persone in tre città europee a scelta; al secondo classificato sarà assegnato un iPad e al terzo una macchina fotografica Leica.

### SETTORE AGRICOLO, IL COMITATO REGIONI ADOTTA TRE PARERI

Le proposte di riforma della Politica agricola comune devono correggere i gravi squilibri del sistema attuale e continuare a garantire il sostegno alle piccole e medie aziende agricole che rappresentano la maggior parte del settore agricolo dell'UE, altrimenti si rischia di com-

promettere lo sviluppo futuro di molte regioni agricole europee. Questo è l'avvertimento lanciato dai rappresentanti locali e regionali alla sessione plenaria del Comitato delle Regioni, svoltasi a Bruxelles, nella quale sono stati adottati tre pareri sul settore agricolo. L'agricoltura è un elemento fondamentale dell'economia di molte regioni europee e la PAC ha un ruolo vitale per 30 milioni di persone che lavorano nel settore agricolo in tutta l'UE.

### 3,5 MILIONI DI TONNELLATE DI BORSE DI PLASTICA

La Commissione europea ha aperto una consultazione su Internet invitando tutti a fornire suggerimenti sul modo migliore di ridurre l'uso delle borse di plastica per la spesa. L'esecutivo di Bruxelles chiede se sarebbe efficace farle pagare e sottoporle a un'imposta, oppure se sarebbe meglio vietarne l'uso in tutta l'UE. Vengono sollecitati anche pareri sull'opportunità di una maggior visibilità dei prodotti di imballaggio biodegradabili e di una maggior severità dei requisiti di biodegradabilità degli imballaggi. Ogni anno il cittadino medio dell'Unione europea consuma circa 500 borse di plastica per la spesa, usandole quasi sem-

pre un'unica volta. Il volume complessivo delle borse di plastica prodotte in Europa nel 2008 è stato di 3,4 milioni di tonnellate, pari al peso di più di due milioni di automobili. Il peso e le dimensioni ridotte delle borse di plastica fanno sì che sfuggano facilmente ai sistemi di smaltimento dei rifiuti e finiscano nell'ambiente marino, dove possono impiegare centinaia di anni per decomporre.

### LA "LISTA NERA" DEI PRODOTTI PERICOLOSI

Con RAPEX, il sistema di allarme rapido dell'UE, nel corso del 2010 sono stati ritirati dal mercato europeo ben 2.244 prodotti ritenuti pericolosi, con un aumento del 13% rispetto all'anno precedente. I tessili e l'abbigliamento sono i prodotti più presenti in questa "lista nera" con il 32% del totale, seguiti dai giocattoli (25%), dai veicoli a motore (9%), dagli apparecchi elettrici (8%) e dagli articoli per l'infanzia (4%). Secondo la relazione annuale del 2010 l'aumento del numero di articoli messi al bando testimonierebbe la crescente efficacia del sistema europeo di allarme rapido per i prodotti pericolosi non alimentari. Il 58% dei prodotti proviene dalla Cina.

## in breve

a cura di Sergio Ferrari

**LATTE TRENTO  
PRIMA ASSEMBLEA**

L'ex Caseificio di Fivè Pinzolo Rovereto e l'ex Consorzio Latte Trento e Borgo hanno realizzato, complessivamente, nel 2010 un fatturato pari a 48 milioni di euro. Il risultato di bilancio è stato presentato il 10 maggio scorso alla prima assemblea dei soci della Cooperativa Latte Trento, nata a fine 2010 dalla fusione dei due caseifici. La resa liquidata ai soci è stata superiore agli anni precedenti: 40 centesimi al litro per i soci del Caseificio Fivè e 49 centesimi per i soci della vecchia Latte Trento. Il cda della nuova cooperativa ha annunciato che proporrà ai soci un nuovo piano industriale che prevederà, accanto alla realizzazione del "polo latte" di Spini di Gardolo, anche una nuova struttura per i formaggi.

**FEDERAZIONE ALLEVATORI  
RAUZI CONFERMATO**

Il consiglio di amministrazione della Federazione Provinciale Allevatori ha riconfermato alla presidenza Silvano Rauzi, giunto al suo undicesimo mandato, un primato del settore. Nominati anche due vicepresidenti: Ferruccio Chenetti della Val di Fassa e Vittorio Covi della Valle di Non, che affiancano Antonio Cenci. Integrato anche il comitato esecutivo, formato da sette membri. Nuovo ingresso di Mario Carli del Lomaso.

**CONCORSO PER  
GIOVANI AGRICOLTORI**

Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ha bandito un concorso intitolato "Nuovi fattori di successo". L'iniziativa ha lo scopo di valorizzare e far conoscere le buone pratiche dello sviluppo rurale realizzate da giovani agricoltori all'interno della propria azienda. Possono presentare domanda di partecipazione i giovani titolari di azienda agricola che abbiano una età inferiore a 40 anni al momento della presentazione e siano beneficiari di finanziamento a sensi del PSR 2007-2013. Una commissione ministeriale valuterà le candidature e selezionerà le buone pratiche ritenute più meritevoli. La valutazione terrà conto dei seguenti parametri: rendimento dell'iniziativa, innovatività, impatto sul territorio, trasferibilità e sostenibilità socio-economica ed ambientale. Il testo del decreto ministeriale è pubblicato sul sito [www.provincia.tn.it](http://www.provincia.tn.it)

**LA CRISI FA ESPLODERE  
L'ORTICOLTURA FAMILIARE**

È stimato intorno a 4 milioni il numero di piante da trapianto di varie specie di ortaggi coltivate e vendute quest'anno da aziende florovivaistiche trentine. La stretta economi-

ca che ha diminuito il potere di acquisto delle famiglie ha trasformato in necessità di coltivazione in proprio la tradizionale passione per l'orto familiare.

**AVIARIA: CONTROLLI ESTESI  
AI PICCOLI ALLEVAMENTI**

Una circolare del Ministero per la salute pubblica ha esteso da quest'anno agli allevamenti avicoli con meno di 250 capi i controlli dell'influenza aviaria da parte dei servizi veterinari delle Unità sanitarie locali e nel caso del Trentino dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari. A determinare la decisione del Ministero è stata la constatazione che l'epidemia di influenza aviaria di qualche anno fa si era sviluppata inizialmente all'interno di piccoli allevamenti.

**MELE TRENTINE  
PER WOJTYLA BEATO**

Il CIO, consorzio interregionale ortofrutticolo che comprende una diecina di cooperative trentine e dell'Alto Adige, ha inviato a Roma un autotreno di mele Golden Delicious marchiate Serene Star in occasione della festa di beatificazione di papa Giovanni Paolo II. Le mele sono state distribuite insieme a kiwi e arance ai pellegrini dislocati nelle varie postazioni. L'iniziativa è stata coordinata dall'Associazione nazionale UIAPOA.

**AGRICOLTORE DI PINZOLO  
ALLEVA CANI DA SLITTA**

Tra i 64 giovani che hanno conseguito quest'anno il brevetto di imprenditore agricolo, avendo frequentato con profitto il corso biennale attivato dall'Istituto agrario di S. Michele, c'è anche un allevatore di cani. Non si limiterà ad allevare cuccioli di varie razze da vendere ad amatori, ma riserverà la maggiore attenzione all'allevamento di cani da slitta da utilizzare durante la stagione invernale. Il giovane imprenditore è di Pinzolo e si dedicherà all'attività agrituristica incentrata sulla neve.

**SUPERFICI OCCUPATE  
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

L'Ufficio per le produzioni agricole biologiche della provincia di Trento attende i riscontri dell'annata 2010 da parte degli enti certificatori per inviare al Ministero per le politiche agricole i dati riguardanti l'agricoltura biologica in Trentino rilevati al 31 dicembre 2010. La superficie coltivata con sistema biologico ammonta a 4.474 ettari. La suddivisione per tipo di coltivazione evidenzia i seguenti dati: frutticoltura 269 ettari; orticoltura 164 ettari; viticoltura 219 ettari; foraggere 1681 ettari; pascoli 2010 ettari; seminativi 20; castagni da frutto 22 ettari; actinidia 8 ettari; olivo 41 ettari; noci 6 ettari; piante officinali 6 ettari.

Seguono altri dati minori per arrivare alla somma totale.

**INQUINATE SOLO  
LE ANGUILLE**

Con circolare del 17 maggio 2011 il Ministero per la salute pubblica ha vietato per un anno la pesca e la vendita a scopo alimentare di anguille catturate nel Lago di Garda. Il divieto è conseguente al rinvenimento nel corpo di una parte dei 102 campioni pescati in 10 stazioni prestabilite residui di paraclorobenzene, in sigla PCB. Altre specie di pesci catturate nello stesso lago sono risultate assolutamente prive di residuo. L'inquinamento limitato alle sole anguille si spiega con il fatto che la specie si nutre sui fondali ricchi di depositi di varia natura ed origine, ha un ciclo di vita molto lungo ed un corpo ricco di tessuto adiposo nel quale si depositano le sostanze inquinanti. Gli enti preposti alla protezione dell'ambiente hanno quindi tempo un anno per stabilire la provenienza delle sostanze responsabili dell'inquinamento.

**AFFITTO MALGHE  
PER CHIAMATA**

Una recente modifica apportata all'articolo 39 della L.P. 23/90 sugli appalti pubblici dagli assessori provinciali Tiziano Mellarini e Mauro Gilmozzi ed approvata dal Consiglio provinciale offre ai Comuni la possibilità di affidare le malghe pubbliche di proprietà a gestori locali per chiamata e trattativa privata. La novità si pone come alternativa all'appalto tramite asta con affidamento obbligatorio per legge al migliore offerente. La possibilità può essere applicata solo se il canone di affitto non supera i 41 mila euro.

**PADERGNONE NON VENDE  
BARBATELLE FRIGOCONSERVATE**

La Cooperativa vivai viticoli di Padergnone ha concluso a metà di giugno la consegna delle barbatelle prodotte nella stagione 2010. Una minima parte dei 4 milioni di barbatelle disponibili per il mercato è rimasta invenduta. Le barbatelle residue sono state ripiantate in vivaio e saranno vendute a fine stagione. La direzione della cooperativa è infatti contraria a conservare in cella frigorifera le barbatelle rimaste da vendere. La clientela rifiuta od acquista con sospetto barbatelle frigoconservate.

## dall'Italia

### IL PROFILO DEL CONSUMATORE BIO

Più di sette italiani su dieci ormai acquistano almeno qualche prodotto biologico. Secondo le rilevazioni del progetto di ricerca InterBio, il 53,8% dei consumatori che frequenta i negozi specializzati ha un diploma di scuola media superiore (contro una media nazionale del 39,8%) e ben il 33,7% ha una laurea (contro il 12,8% della media nazionale). Più di un terzo (il 35,6%) ha tra i 36 e i 45 anni, più di un quarto (27,3%) ha tra i 46 e i 55 anni. I nuclei familiari che acquistano biologico hanno prevalentemente 4 o più componenti (41,7%, contro una media nazionale del 19%) o tre (27,7%): è quindi significativa la quota di famiglie con figli. I nuclei di 2 componenti sono il 23%, i single soltanto l'8% (contro il 24,9 di media nazionale). Acquista soltanto (o quasi) prodotti biologici il 31,3%, mentre ne acquista "molti" il 49,1%. Secondo Ismea nei mesi di quest'anno gli acquisti domestici di prodotti biologici confezionati nella grande distribuzione sono aumentati del 13% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

### SENZA LATTE UNA MOZZARELLA SU 4

In Italia una mozzarella su quattro tra quelle in commercio non è stata realizzata a partire direttamente dal latte, ma da cagliate straniere, anche se non è obbligatorio indicarlo in etichetta. Ad affermarlo è la Col-

diretti, secondo la quale nel nostro Paese nel 2010 sono arrivati 86 milioni di chili di cagliate provenienti soprattutto da Lituania, Ungheria, Polonia e Germania per diventare mozzarelle Made in Italy, dietro il nome di marchi con nomi italiani. "Oltre a ingannare i consumatori - afferma la Coldiretti - si tratta di una concorrenza sleale nei confronti dei produttori che utilizzano esclusivamente latte fresco, perchè rispetto alla mozzarella genuina fatta dal latte, quella 'tarocca' costa attorno alla metà e può essere venduta allo scaffale a prezzi molto bassi".

### VETERINARI, ITALIA UNICO PAESE UE CON L'IVA AL 20%



L'Italia è l'unico dei paesi europei dove l'Iva sulle prestazioni dei veterinari e sugli alimenti per animali è al 20%. È la denuncia arrivata da Antonio Manfredi, direttore generale dell'Anmvi, l'associazione dei medici veterinari italiani, all'inaugurazione il 12 maggio scorso a Bologna di Zoomark, il salone dei prodotti per animali da compagnia.

"L'imposta sui farmaci invece è al 10%, così paradossalmente viene sostenuta la cura e non la prevenzione".

### FRODI, I NAC SEQUESTRAANO CIRCA 2.000 KG PRODOTTI

Quasi 2.000 chilogrammi di prodotti alimentari sequestrati e oltre 50.000 euro di sanzioni amministrative. Questo il bilancio di una serie di controlli del Nucleo Antifrodi dei Carabinieri di Parma che, esaminando 30 laboratori di confezionamento, hanno rinvenuto prodotti agro-alimentari trasformati in Dop senza le autorizzazioni dei consorzi di tutela e olio di oliva non etichettato commercializzato in punti di ristoro. Nel dettaglio, nelle province di Reggio Emilia, Trento, Pavia, e Bergamo sono state contestate, ad industrie agro-alimentari sanzioni amministrative per 49.000 euro.

### COSTITUITO L'ENTE BILATERALE

Confagricoltura, Coldiretti, Cia e le organizzazioni nazionali dei lavoratori Fai-Cisl, Flai-Cgil, e Uila-Uil hanno costituito l'Ente Bilaterale Nazionale per il settore agricolo (EBAN) secondo quanto previsto dal rinnovo del contratto nazionale di lavoro degli operai agricoli. Contestualmente è stato costituito anche il nuovo fondo di assistenza integrativa del settore (FISA) che sostituirà a partire dal primo gennaio 2012 l'attuale FISLAF.

## dal mondo

### RARE API NERE RUBATE IN SCOZIA

Non soldi, gioielli o pietre preziose, bensì api: è stato questo infatti l'oggetto del singolare furto avvenuto nell'università scozzese dell'Hertfordshire di Dundee, dove sono state sottratte migliaia di api nere britanniche contenute in 4 arnie, che fanno parte di un progetto di ricerca sulle neuroscienze del valore di 3,3 milioni di euro. Oggetto dello studio sono i potenziali effetti dei pesticidi sull'apprendimento e la salute di questi preziosi insetti.

### LA NASA ALLA SCOPERTA DEI SEGRETI DELLE PIOGGE

Scoprire i segreti delle piogge e in particolare perchè alcune nubi producono più precipitazioni di altre è l'obiettivo della missione della Nasa Mc3E in corso fino a giugno nello Stato americano dell'Oklahoma. Obiettivo della ricerca, svolta in collaborazione con il Dipartimento dell'Energia degli Stati Uniti (Doe) ed eseguita con aerei che penetrano nelle nubi, satelliti che le osservano dall'alto

e sistemi che monitorano le nubi da Terra, è comprendere meglio il sistema di funzionamento interno delle nuvole convettive, che comprendono le nubi cumuliformi o temporalesche, e raccogliere un database di informazioni che permetterà di sviluppare un modello per stimare la quantità di precipitazioni che può cadere su un punto della superficie terrestre.

### 1,3 MLD DI TONNELLATE DI CIBO SPRECAE OGNI ANNO

Circa un terzo del cibo prodotto ogni anno per il consumo umano, grosso modo 1,3 miliardi di tonnellate, va perduto o sprecato. Lo afferma uno studio commissionato dalla Fao all'Istituto svedese per il cibo e la biotecnologia (Sik). Paesi industrializzati e quelli in via di sviluppo dissipano all'incirca la stessa quantità di cibo, rispettivamente 670 e 630 milioni di tonnellate, ma ogni anno i consumatori dei paesi ricchi sprecano quasi la stessa quantità di cibo (222 milioni di tonnellate) dell'intera produzione alimentare

netta dell'Africa sub-sahariana (230 milioni di tonnellate). Frutta e verdura, insieme a radici e tuberi, sono gli alimenti che vengono sprecati maggiormente.

### NEL 2010 RECORD EMISSIONI CO<sub>2</sub>

Nel 2010 sono state riversate nell'atmosfera 30,6 gigatonnellate di CO<sub>2</sub>. Una quantità record che porta a considerare l'obiettivo di contenere entro i 2 gradi l'aumento della temperatura globale entro il 2020, solo "una bella utopia". È quanto emerge da un rapporto dell'International Energy Agency secondo la quale si è alla soglia di "un pericoloso cambiamento climatico". Nel 2010, il 44% delle emissioni proveniva dal carbone, il 36% dal petrolio e il 20% dal gas naturale. La quantità di gas serra era leggermente diminuita tra il 2008 e il 2009 a causa della crisi finanziaria globale. Un piccolo aumento era stato previsto nel 2010 con il recupero dell'economia ma l'entità del salto ha sorpreso anche gli esperti.

## vicino e lontano

# San Michele-Prijedor, un ponte per lo sviluppo agricolo

Intensificare lo scambio di conoscenze tecniche ed esperienze didattiche tra insegnanti, di gemellaggi tra studenti, promuovere corsi e seminari e formare specialisti: questi gli obiettivi che si sono posti l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e la Scuola agraria di Prijedor, i cui rispettivi dirigenti, Marco Dal Ri e Mladen Drazic, hanno sottoscritto alla fine dello scorso mese di aprile una convenzione. La firma è avvenuta in occasione della visita in Trentino di una delegazione di Prijedor, che si è recata anche presso alcune cooperative frutticole della Valsugana, approfondendo soprattutto la conoscenza della coltivazione del mais locale.

Da 15 anni il Trentino e Prijedor sono legati da relazioni di cooperazione, anche nell'ambito dello sviluppo rurale. Tra i primi progetti promossi dall'Associazione Progetto Prijedor per la ricostruzione del tessuto economico e sociale dopo le tragiche vicende della guerra rientrano la creazione di un vivaio sperimentale di alberi da frutto in collabora-

zione con alcuni tecnici dell'Istituto Agrario di S. Michele, il sostegno alla nascita dell'Associazione Agricoltori di Prijedor e l'istituzione di un fondo di microcredito per lo sviluppo rurale.

Dal 2003, grazie alla collaborazione con i tecnici di San Michele, l'Associazione Progetto Prijedor promuove delle iniziative a sostegno dello sviluppo della coltivazione di piccoli frutti: visite studio e formazione in Trentino per studenti della scuola superiore di agraria e per alcuni tecnici di Prijedor e finanziamento di attività microimprenditoriali relative ai piccoli frutti. Durante queste visite ci sono stati i primi contatti tra la scuola di agricoltura di Prijedor e il Centro istruzione e formazione di San Michele e lo scorso anno proprio a Prijedor si sono incontrati insegnanti e dirigenti dei due istituti per gettare le basi della collaborazione nel settore della formazione tecnica, e non solo.

"Ritengo molto importante - spiega Marco Dal Ri - che il Centro Istruzione e Formazione collabori a questi progetti di sviluppo



internazionale. Oltre che con Prijedor infatti abbiamo rapporti anche con una realtà agricola del Mozambico, in quanto ciò permette ai nostri alunni di confrontarsi con problematiche agricole e sociali molto distanti dal loro ambiente di provenienza, consentendo quindi una loro maggiore crescita sia sul piano tecnico e soprattutto sul piano umano". (s.c.)

### MOSTRA A VILLINO CAMPI

## "Gramodaya", la vita sostenibile e armonica

Solo con un cambiamento radicale degli stili di vita e con un nuovo rapporto tra essere umano e natura è possibile realizzare efficaci strategie di sviluppo sostenibile e di benessere per tutti. Questo il "messaggio" della mostra didattica indiana "Gramodaya. Per vivere in armonia", ospitata dal 3 giugno, e fino al 28 ottobre, in anteprima nazionale a Villino Campi, Centro di valorizzazione scientifica del Garda e sede territoriale dell'Appa. Tra gli elementi d'interesse della mostra il confronto tra il Trentino ed un'economia emergente quale quella indiana, sempre più chiamata a rispondere alle emergenze ambientali legate allo sviluppo. Un innovativo esempio di «contaminazione» di culture lontane alla ricerca di un inedito modello di vita sostenibile.

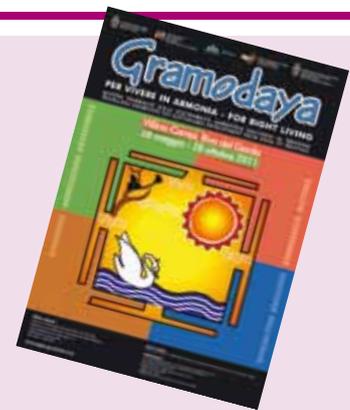
Quattro le sezioni espositive: architettura sostenibile, gestione dell'acqua, agricoltura sostenibile e benessere, inteso come visione olistica della salute.

Accanto ai numerosi pannelli che presentano le tecnologie innovative che possono aiutarci a

risolvere i problemi ecologici ed economici legati all'uso delle tecnologie non sostenibili, non mancano le occasioni per avvicinarsi a queste complesse tematiche attraverso il gioco.

Accanto ai numerosi pannelli che presentano le tecnologie innovative che possono aiutarci a risolvere i problemi ecologici ed economici legati all'uso delle tecnologie non sostenibili, non mancano le occasioni per avvicinarsi a queste complesse tematiche attraverso il gioco. Sono stati infatti creati sette exhibit interattivi, oggetti grazie ai quali è possibile cimentarsi in diverse esperienze: costruire una casa ecosostenibile e una piramide alimentare a basso impatto ambientale, conoscere l'entità dei consumi energetici domestici e quella dell'acqua che viene impiegata ogni giorno, scegliere le pratiche usate nell'agricoltura sostenibile, individuare la propria costituzione

L'ingresso è libero; è possibile prenotare visite guidate gratuite; per i docenti di ogni ordine e grado la partecipazione è riconosciuta come attività formativa.



### Informazioni

VILLINO CAMPI  
via C. von Hartungen, 4  
RIVA DEL GARDA  
Telefono 0461 493763  
Web <http://www.appa.provincia.tn.it>

*Orari dal 28 maggio all'11 settembre  
dal martedì al venerdì: 10 - 15.30  
sabato, domenica e festivi: 16 - 19.  
lunedì chiuso*

*dal 12 settembre al 28 ottobre  
dal martedì al venerdì: 10 - 15.30  
lunedì, sabato, domenica e festivi chiuso  
Ingresso libero*

## enonews

# Doppio tavolo tecnico per TrentoDoc

**S**i è tenuta il 26 aprile scorso la prima riunione del Tavolo Tecnico dell'Istituto TRENTO DOC., nato per dare valutazioni sugli aspetti tecnico-normativi legati alla produzione del metodo classico trentino, in particolare riguardo le possibili modifiche del disciplinare di produzione a partire dalla dibattuta questione dell'eventuale passaggio da doc a denominazione di origine controllata e garantita (docg). Il Tavolo, che ha esclusivamente un ruolo consultivo a supporto delle decisioni che spettano invece al Consorzio di Tutela Vini del Trentino, è in realtà un doppio tavolo: uno dedicato appunto alle problematiche tecnico-normative e uno specificatamente coinvolto negli aspetti di marketing e promozione. "Siamo convinti - afferma Fausto Peratoner, presi-

dente dell'Istituto TRENTO DOC - che questo ci consenta di coinvolgere maggiormente le competenze dei nostri soci, condividere in maniera più idonea i progetti e sveltire poi le scelte del consiglio di amministrazione". Le bollicine trentine, nel frattempo, sono state l'ospite d'onore lo scorso 7 giugno a Siena, di "TrentoDoc Day", serata organizzata da Enoteca Italiana nell'ambito della 45ª Settimana dei vini. Le quattro principali tipologie, Brut, Rosè, Riserva e Millesimato sono state al centro di una degustazione guidata curata dall'Enoteca provinciale del Trentino nel caveau dell'Enoteca Italiana, cuore della Fortezza Medicea a Siena, quindi proposti in un gustoso abbinamento con i sapori senesi: pecorini e salumi. La presenza dell'Enoteca provinciale del Trentino



presso la Fortezza Medicea rientra nell'ambito degli scambi enogastronomici previsti dal ciclo di incontri "I gemellaggi dell'Enoteca" organizzati da Palazzo Roccabruna.

### RINASCE IL CONSORZIO DEL VINO MARZEMINO

In Vallagarina alcuni direttori di cantine sociali e produttori singoli stanno valutando l'opportunità di rifondare il consorzio di tutela e valorizzazione del vino Marzemino. Fondato nel 1982, il consorzio era stato soppresso nel 2000. La rifondazione è ritenuta necessaria perché il Marzemino, un tempo esclusivo della zona di Isera, è scaduto di qualità e si vende con difficoltà.

La superficie occupata da questo vitigno diffuso in tutta la Vallagarina è di 360 ettari e la produzione di uva ha raggiunto nel 2010 i 41.198 quintali, una quantità ritenuta doppia rispetto alla capacità di assorbimento del mercato che è quasi esclusivamente limitato all'ambito trentino.

### NELLO LETRARI SPUMANTISTA DAL 1061

Il 9 maggio 2011 a Rivarolo di Torriole in provincia di Parma un gruppo di amici e clienti della cantina di Leonello Letrari di Borgo Sacco ha festeggiato con un prestigioso assaggio verticale di spumante classico i 50 anni di attività spumantistica dell'illustre e stimato enologo roveretano.

Leonello Letrari ha iniziato a produrre spumante nel 1961 fondando una società di ex allievi dell'Istituto agrario di S. Michele denominata EQUIPE 5. In seguito, dopo aver lavorato nella cantina del conte Bossi Fedrigotti dove ha prodotto il prestigioso uvaggio bordolese "Foianeghe", Letrari si è messo in proprio affittando dapprima la cantina di

palazzo Lodron di Nogaredo e poi costruendone una nuova a Borgo Sacco.

Con la figlia Lucia, pure diplomata enologo all'Istituto agrario di S. Michele, pone da sempre ai vertici dell'offerta enologica della sua cantina varie tipologie di spumante metodo classico.

### PRIMO ASSAGGIO DI MOSCATO CASTEL BESENO



Risale allo scorso anno il riconoscimento da parte del Ministero per le politiche agricole della sottozona Castel Beseno nell'ambito della Doc Trentino Moscato giallo. Gli ettari interessati alla qualifica superiore sono 3, ma potrebbero arrivare a 20-30. Il vino ricavato dalla vendemmia 2010, già proposto in assaggio al recente Vinitaly con positivo riscontro, è stato presentato ufficialmente a Castel Beseno l'11 giugno scorso. Il Moscato Giallo si coltiva principalmente nel comune catastale di Besenello, ma a livello provinciale occupa 122 ettari con una produzione di uva che nel 2010 ha raggiunto i 12 mila quintali.

### GROPPELLO DI REVO' VINIFICATO DALLA "ROTALIANA"

La Cantina Rotaliana di Mezzolombardo ha vinificato solo 50 quintali di uva Gropello consegnata con la vendemmia 2010 dall'unico socio rimasto fedele, che coltiva a Revò un vigneto di 8000 metri quadrati. I 30 ettolitri di vino ricavati dal predetto quantitativo di uva Gropello serviranno per riempire 5 mila bottiglie da sette decimi. Il vino è ancora in tank di acciaio ma a breve, almeno una parte, sarà trasferita in botti di legno. La messa in commercio è prevista per il 2012.

### VITICOLTORI FEDELI AL PROTOCOLLO

A fine campagna 2010 il Consorzio tutela vini trentini ha raccolto e fatto esaminare dai tecnici del Centro per il trasferimento tecnologico di S. Michele 468 quaderni di campagna su un totale di 7000 distribuiti in primavera. Dall'esame risulta che le aziende viticole hanno eseguito in media 12 interventi fitosanitari.

Il 40% non ha utilizzato antibiottrici; il 36% ha eseguito un solo trattamento specifico; il 24% è arrivato a 2. Il controllo della tignola e tignoletta dell'uva è stato adottato sull'intera superficie a vigneto. L'unico intervento insetticida era rivolto al contenimento della cicalina vettrice della flavescenza dorata. I prodotti antiperonosporici a base di Mancozeb sono stati utilizzati al massimo 3 volte e solo nel periodo antecedente alla piena fioritura, come previsto dal disciplinare di produzione integrata.

# timo e serpillo

68

## AROMI FRATELLI

Iris Fontanari  
iris@martinatti.com

**F**ra le piante aromatiche di una certa importanza dobbiamo annoverare quelle appartenenti al genere *Thymus* (timo).

Nell'antichità, sotto la denominazione *Thymus* venivano raggruppate varie piante aromatiche nelle quali era inclusa anche la santoreggia; attualmente il genere comprende solo poche specie, di cui le più note sono il timo e il serpillo, che hanno le stesse proprietà terapeutiche.

Per i botanici, differenziare le due piantine è stato un lavoro abbastanza difficile, perché

il serpillo spontaneo assume forme diverse a seconda delle regioni e del clima. Inoltre, tanto la sua altezza e i suoi organi quanto il colore dei suoi fiori subiscono variazioni; il profumo stesso può ricordare, talvolta, quello della melissa, del timo o dell'origano.

Tuttavia da noi è abbastanza facile da distinguere perché i suoi fusti sono lunghi, radicati e striscianti e le sue foglie sono glabre (senza peluria).

### Note botaniche e culturali

Il serpillo (*Thymus serpyllum*), chiamato in



Serpillo  
*Thymus serpyllum* L.

lore verde scuro. I fiori, pure piccoli, di color rosa porpora, sono riuniti in fitte spighe terminali molto profumate e compaiono da giugno fino ad ottobre.

Coltivare il serpillo nell'orto o sul balcone è facilissimo: basta prelevare a primavera o a fine estate un cespo spontaneo e trapiantarlo in un terreno asciutto, leggero e ben drenato, esposto in pieno sole; oppure si può semplicemente acquistarne una piantina in vasetto da un buon vivaista o anche nei mercatini e da un solo esemplare si potrà ottenere a poco a poco una vera "piantagione". In erboristeria si utilizzano le foglie e le sommità fiorite, raccolte preferibilmente nei mesi di luglio-agosto e messe ad essiccare appese a mazzi in luogo aerato e asciutto.

Per la cucina si utilizzano i germogli e le foglioline fresche dalla primavera all'autunno; ma la pianta si presta molto bene anche ad essere essiccata.

#### Proprietà terapeutiche e usi

Il principio attivo del serpillo, così come quello del timo (*Thymus vulgaris*), è il timolo che è uno dei componenti del suo olio essenziale, molto usato in fitoterapia perché svolge un'importante azione stimolante, balsamica, digestiva, carminativa (contro i gas intestinali), antisettica e anticatarrale.

In virtù di queste due ultime proprietà, il timolo serve per combattere il catarro cronico delle vie respiratorie, le tosse secche (anche la pertosse), l'asma, la raucedine ecc.

L'infuso di serpillo (da 2 a 10 g di pianta essiccata in 100 g di acqua bollente da consumare a tazze 2-3 volte al giorno) è utile nei casi di inappetenza, meteorismo (aumento del contenuto gassoso intestinale) e diarree; è un buon sedativo nei casi di insonnia, emicranie, asma nervosa ecc.; è sudorifero ed espettorante, stomachico e antispasmodico nelle forme gastrointestinali.

L'infuso per uso esterno è ritenuto valido per

curare ulcere e ferite, per inalazioni nei raffreddori, nelle laringiti e nei catarri bronchiali; per lavaggi delle afte e del cavo orale e per sciacqui contro l'alito cattivo; in lavande, molto diluito nell'acqua, è efficace contro le piaghe purulente. L'infuso è utile anche per bagni fortificanti di bambini deboli.

Gocce di essenza di timo o serpillo, versate nella vasca da bagno, servono per aumentare le forze e per curare le infezioni cutanee. Il decotto di serpillo (80 g in un litro d'acqua bollente), fatto intiepidire e versato in una bacinella, serve per fare salutari pediluvi.

I vapori, ottenuti dall'ebollizione di fiori e di foglie, sono salutari per i dolori reumatici, le lombaggini e la gotta.

Il serpillo è consigliato anche nei casi di astenia psicofisica e di squilibri derivanti da superlavoro intellettuale.

Sia il serpillo che il timo sono molto usati in profumeria e nelle industrie dei liquori, dei saponi e delle conserve; possono fungere anche da piante ornamentali per terrazzi o per tappezzare giardini e rappresentano pure un ottimo foraggio per gli animali erbivori selvatici.

#### In cucina

Il timo, come pure il serpillo, cominciarono la loro "scalata" alla cucina già nell'antica Roma, quando venivano usati per profumare vini e formaggi. Oggi occupano un posto rilevante nella gastronomia di tutta Europa, ma soprattutto in quella francese.

Il serpillo è usato per aromatizzare carni, soprattutto di montone e coniglio, per insaporire grigliate, salse e verdure a base di pomodoro o pesce.

#### La ricetta

##### CONIGLIO AL MARSALA

**Ingredienti:** 4 grosse cosce di coniglio, un rametto di serpillo, 2 foglie d'alloro, una carota, un gambo di sedano, 2 bicchierini di marsala, 1/4 di litro di vino bianco secco, olio extravergine d'oliva, sale, pepe, fette di polenta.

Lasciar marinare per 3-4 ore le cosce di coniglio in una terrina con il marsala e le foglie di serpillo e alloro spezzettate. Salare la carne e metterla in un tegame con il sedano e la carota tagliati a dadini; condire con olio e far rosolare girando i pezzi di coniglio per farli rosolare in modo uniforme.

Bagnare con il vino, salare, pepare, coprire il tegame e continuare a cuocere a calore moderato aggiungendo, se necessario, altro vino bianco.

Dopo circa tre quarti d'ora il coniglio dovrebbe risultare cotto.

Servire caldo, accompagnato con fette di polenta abbrustolite.

alcuni dialetti "pepolino", appartiene alla famiglia delle Labiate ed è una pianta perenne dal profumo intenso e gradevole, diffusa allo stato spontaneo nei terreni aridi e assolati di tutta la nostra penisola e nelle isole, dalla pianura all'alta montagna (fino a 2500 metri!).

Predilige i terreni incolti, ma cresce anche ai margini delle boscaglie, lungo i pendii, nei prati e nei terreni poveri.

È una pianta perenne con fusto legnoso e prostrato solo alla base e con rametti eretti alla sommità. Le foglie sono piccole, oblunghie, profumate, con margine intero, di co-

# FIORI IN PADELLA

Iris Fontanari  
iris@martinatti.com

**S**ono ancora molti gli ortaggi selvatici, oltre a quelli già descritti nel numero precedente di Terra Trentina, con i quali le nostre contadine solevano preparare semplici e gustose ricette: alcuni venivano raccolti durante tutta la primavera, altri crescevano in estate e in autunno, nei prati e nei vigneti e spesso anche in alta montagna, presso le malghe, come lo spinacio selvatico ("Buon Enrico"), del quale abbiamo già dato la ricetta, e la carlina (cardo di S. Pellegrino) il cui ricettacolo commestibile, condito come i carciofi, è delizioso sia

crudo che cotto. Sempre nei posti di metà montagna, nei mesi di maggio-giugno, si andava alla ricerca degli asparagi selvatici, detti anche "barba di capra" (*Aruncus sylvestris*), che crescevano nei boschi freschi e umidi, al margine delle radure e sui ripidi versanti dei torrenti. Si coglievano i getti giovani (cime) per poi cucinarli come i normali asparagi, naturalmente dopo averli lessati in acqua bollente salata e averli conditi con olio, aceto, sale e pepe; il loro sapore, selvatico e un po' amarognolo, era davvero molto gradevole. Un ottimo risotto si può invece ottene-

re con i germogli di luppolo selvatico (i cosiddetti "fioranzesi", nel dialetto trentino). Nel Trevigiano vengono chiamati bruscandoli e sono molto ricercati ancora oggi dalle contadine. Le nostre nonne erano per altro abili anche nel preparare delle ricette con i fiori: ne ricavano delle gustose frittelle dolci o salate. Oltre ai notissimi fiori di zucca, esse friggevano nell'olio anche i fiori di sambuco e di acacia. Anche le ortiche sono sempre state molto sfruttate nella cucina contadina di un tempo: venivano usate, come gli spinaci, per preparare gustosi risotti, gnocchi e zuppe dal gusto particolare.



## Fiori di acacia fritti

### Ingredienti:

- 15-20 fiori d'acacia perfettamente sani e ben sbocciati, un uovo, latte, farina, zucchero vanigliato, zucchero semolato ed olio per friggere.

*Preparare, con l'uovo sbattuto, la farina, il latte e un pizzico di sale, una pastella piuttosto liquida e immergervi, uno alla volta, i fiori. Dopo averli fritti nell'olio fino a doratura, scolarli su carta assorbente e servirli cosparsi di abbondante zucchero.*

## Minestra di asparagi selvatici

### Ingredienti:

- un mazzetto di cime di asparagi tagliate a pezzetti, una patata media tagliata a dadini, 2 cucchiaini d'olio d'oliva, brodo (anche di dado), ½ cucchiaino di farina bianca, 3 manciate di riso, sale.

*Far rosolare nell'olio, a fiamma bassa, la patata, le cime di asparago e la farina; aggiungere il brodo bollente e far cuocere il tutto; versare il riso e, a fine cottura, aggiungere il sale.*

## Risotto ai frioranzesi

### Ingredienti:

- 500 g di riso, 150 g di rucola lessata, 150 g di germogli di luppolo, 2 bicchieri di vino bianco, 1 litro di brodo saporito, aglio tritato, 50 g di cipolla, 125 g di burro, olio extravergine d'oliva, 2 hg di grana grattugiato, sale, pepe.

*Tritare finemente la cipolla e soffriggerla in poco olio e in 50 g di burro. Una volta imbiondita, unire la rucola lessata e le cime di luppolo. Far saltare il tutto per qualche secondo e aggiungere il riso bagnandolo col vino. Far tostare il riso e, quando l'alcol sarà evaporato, coprire il tutto con il brodo caldo. Salare, qualora ce ne fosse bisogno, e unire l'aglio tritato (la quantità può variare a seconda dei gusti). Rimastare e aggiungere un po' di burro e una presa di formaggio grattugiato, proseguendo la cottura per una quindicina di minuti. Togliere il risotto dal fuoco e mantecare con il burro e il grana rimasti. Servire subito.*



## Frittelle con fiori di sambuco

Questo piatto si può servire freddo, come antipasto, insieme ad olive e capperi, oppure caldo come secondo piatto vegetariano.

### Ingredienti:

- infiorescenze di sambuco, g 170 di farina, un uovo, ½ l di latte, un pizzico di sale, una spolverata di parmigiano, un cucchiaino di lievito di birra.

*Amalgamare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pastella piuttosto densa nella quale immergere i fiori (tenendoli per il gambo). Lasciar cadere l'eccesso e friggere i fiori nell'olio bollente. Quando l'infiorescenza è ben dorata, tagliare il gambo e servire.*

*NB! Queste frittelle, se preparate con 4 cucchiaini di farina, un uovo, dl 3,5 d'acqua e sale, si possono servire come dolce: si servono cosparsi di zucchero.*

## Suocchetti di ortiche e ricotta

### Ingredienti:

- 2 hg di cime di ortica lessate, 300 g di farina bianca, 2 uova, noce moscata, 50 g di burro, 100 g di ricotta fresca, 3 foglie d'alloro, sale, pepe.
- Per il condimento: 1 hg di burro, 2 foglie di salvia, 1 hg di ricotta affumicata.

*Mescolare, in una scodella, la farina con le uova, le ortiche lessate, strizzate e tritate finemente (o passate al setaccio), un pizzico di noce moscata e il burro fuso. Salare e pepare l'impasto e lavorarlo con la frusta fino a renderlo omogeneo. Incorporare la ricotta fresca mescolando bene (se il composto risultasse troppo asciutto, aggiungere un po' di latte).*

*In una pentola far bollire abbondante acqua salata, aromatizzata con le foglie d'alloro. Prendere l'impasto poco alla volta e, con l'aiuto di un cucchiaino, farne delle palline, passarle nel pangrattato e versarle nell'acqua bollente; appena gli gnocchi vengono a galla, levarli col mestolo forato e servirli caldissimi, conditi con burro fuso aromatizzato con la salvia e cosparsi di ricotta affumicata.*

*NB! Con lo stesso impasto si possono ottenere piccole polpette che, una volta fritte in abbondante olio extravergine d'oliva, saranno un nutriente secondo pasto.*



# BIBITE E SUCCHI DI FRUTTA LA FIERA DELLE VACUITÀ

**Carmelo Bruno**

già docente di chimica  
all'ITI "Buonarroti" di Trento  
[brunocarmelo@tiscali.it](mailto:brunocarmelo@tiscali.it)

**Come orientarsi  
nella giungla  
delle bevande  
in commercio?**

**A**vicinarsi al bancone del supermercato pieno di bibite dai nomi fantasiosi e dalle immagini attraenti incute un po' di timore. Cercare di capire qualcosa in questo oceano di consumismo esasperato, cercare di vedere qual è il prodotto più conveniente da acquistare, per non rischiare di portare a casa tanta acqua e zucchero più un po' di additivi e coloranti, è un'impresa che richiede la pazienza del certosino e qualche laurea in tecnologie alimentari.

Provate voi a non prendere il primo barattolo la cui immagine vi attira e mettetevi di buona lena esaminando tutte le tipologie di succhi per vedere in cosa differiscono.

Succo di frutta, nettare di frutta, bevande al gusto di frutta: la quantità di frutta passa dal 100% a meno del 12%. Come orientarsi nella giungla delle bevande in commercio? La differenza sta non solo nella percentuale di frutta che contengono, ma anche nella presenza o meno di aromi (di sintesi chimica) e conservanti e infine nell'eventuale aggiunta di zucchero.

Non bisogna certo dimenticare che il passaggio dalla frutta al succo determina un consistente calo delle vitamine e dei polifenoli antiossidanti. Quindi, nessun dubbio sul fatto che è più salutare mangiare frutta piuttosto che bere succhi. Inoltre, bisogna ricordare che, passando dal succo al 100% alle bevande "al gusto di frutta", con meno

del 12% di succo, le caratteristiche nutritive e salutari si avvicinano allo zero.

## SUCCO DI FRUTTA

Il prodotto deve essere costituito da succo al 100% ottenuto dalla spremuta diretta della frutta oppure da succo concentrato che viene ricostituito con acqua. Le spremute (arancia, pompelmo..) sono composte solo da succo, senza aggiunta di additivi né di zucchero e conservano quasi tutte le qualità nutrizionali della frutta. La pastorizzazione a cui sono sottoposte è piuttosto blanda, per cui l'impoverimento in termini di vitamine e antiossidanti è molto minore rispetto alle altre bevande. Questo comporta, però, una durata minore e la necessità della conservazione in frigorifero una volta aperta la confezione.

Succhi ottenuti dal succo concentrato, invece, sono sottoposti ad un trattamento termico molto più spinto, come la sterilizzazione, che ne garantisce la conservazione a temperatura ambiente a lungo.

## NETTARE DI FRUTTA

La parola nettare promette più di quel che non riesce a dare. Infatti, il nettare contiene meno frutta rispetto al succo, la percentuale varia da un minimo del 25% ad un massimo del 50%. Il nettare si ottiene aggiungendo acqua e zucchero al succo di frutta, al succo concentrato oppure alla purea di frutta.



## BEVANDE ALLA FRUTTA

Contengono tanta acqua, tanto zucchero, molti additivi (aromatizzanti, coloranti, conservanti) e una quantità minima di frutta (almeno il 12%). In più bisogna dire che queste bevande sono solo un concentrato di calorie, in quanto mancano di fatto di tutti i nutrienti della frutta. Si trovano in commercio con nomi che derivano dal frutto: aranciata, limonata...

## BEVANDE AL GUSTO DI FRUTTA

Della frutta ci sono solo l'aroma e il colore. Infatti, la frutta non c'è oppure è presente in una percentuale inferiore al 12%. Queste bevande sono anche vendute con denominazioni ingannevoli (come Orange o Lemon), quindi bisogna stare attenti a non farsi ingannare dal look "naturale" e verificare sempre la percentuale di frutta, dal momento che questi prodotti sono presenti sugli scaffali del supermercato accanto ai succhi e ai nettari.

## NON È TUTTO TE' QUEL CHE BEVI!

Tutti noi abbiamo sempre pensato che nel tè freddo ci fosse il tè: invece ce n'è pochissimo! Questa scoperta è stata fatta da Altroconsumo, analizzando le più comuni bevande del mercato. Quindi, abbandonate l'idea che la bottiglia di tè contenga l'infuso preparato lasciando la bustina in infusione. Se guardiamo l'etichetta, gli ingredienti sono elencati in ordine di quantità decrescenti: il primo è presente in percentuale più alta di tutti gli altri e così via. Alcune etichette non fanno riferimento

alla quantità di tè usata nella preparazione, altre la specificano, ma l'estratto usato è pochissimo, da 0.1 a 0.2 %, al massimo si arriva all'1.5 %. In pratica queste bevande sono poco più che acqua colorata. Anche le dosi di limone sono minime.

Per valutare il contenuto di tè in laboratorio, è stata dosata la caffeina: il suo tenore è correlato all'estratto di tè. Il tenore di caffeina varia da 2mg/l a 185 mg/l, quindi un bicchiere di tè freddo (circa 200 ml) apporta da 0.4 a 37 mg di caffeina: bisognerebbe bere ben tre bicchieri della bevanda più ricca di caffeina per assumere una quantità paragonabile a quella contenuta in una tazzina di caffè (circa 100 mg).

Non di sola acqua sono fatti i nostri tè. Tra gli ingredienti c'è anche lo zucchero e non si può certo dire che i produttori tendono a risparmiare su questo componente. La quantità media di zucchero è 8.7 % (cioè 8.7 g in 100 ml di bevanda). Tradotto in calorie significa che un bicchiere di tè apporta una media di 70 kcal. Se consideriamo che la quantità di zuccheri semplici assunta con la dieta dovrebbe essere sul 10 % delle calorie totali della giornata, ne deriva che un bicchiere di tè (70 kcal) è in grado di coprire un quarto dell'apporto calorico giornaliero per un uomo.

Nelle BEVANDE LIGHT, al posto dello zucchero si trovano dolcificanti. In tutti i campioni si fa ricorso a cocktail di almeno due dolcificanti (Aspartame e Acesulfame), in alcuni casi se ne aggiunge un terzo, il ciclamato di sodio. Le quantità rientrano nei limiti previsti dalla legge, ma è meglio non esagerare, considerando che l'aspartame è accusato di essere cancerogeno, proprio da una ricerca italiana.

## BEVANDE ENERGIZZANTI

I nomi parlano da sé: Red Bull, Energy, Dynamite... Sono bevande energizzanti diffuse in tutta Europa, vantano doti stimolanti, promettono molto, ma rischiano di fare più che altro danni. Chi passa la notte in discoteca può essere attirato da qualcosa che promette di aumentare la propria resistenza, insomma che gli dia quella "spinta in più". I

produttori di bibite hanno inventato queste bevande come un'arma contro la stanchezza: secondo la pubblicità servono ad essere più svegli e scattanti.

Su quale base poggiano queste supposte virtù? Innanzi tutto la caffeina: è l'elemento base, a volte presente in quantità massiccia, che giuoca il ruolo di tonico. Una lattina può contenere circa la stessa quantità di caffeina di una tazzina di caffè. Una non fa male, ma cinque o sei potrebbero cominciare a creare problemi, soprattutto se a queste bibite se ne sommano altre, tipo coca cola, a loro volta contenenti caffeina.

Poi c'è il guaranà, un eccitante tradizionale ricco di caffeina. Ad esso si aggiunge il Ginseng, che è, in realtà, un adattogeno, che permette cioè di adattare l'organismo alle situazioni contingenti. Alla fine ci sono vitamine, sali minerali e amminoacidi, che l'organismo ricava da una corretta alimentazione. Se l'utilizzo diventa eccessivo e continuativo, c'è rischio di sovradosaggio e si può creare dipendenza. La conseguenza è anche un nervosismo eccessivo.

## COCA COLA A TAVOLA? NO, GRAZIE!

Secondo una delle ultime pubblicità della Coca cola, sembra che la formula della felicità consista nel sedersi a tavola e stappare una bottiglia della nota bevanda. In realtà, per gli esperti di Altroconsumo, l'abitudine di bere bibite dolci ai pasti è un errore nutrizionale e quindi sconsigliabile. Perché?

### Calorie vuote.

La Coca, come tutte le bibite di questo tipo, contiene praticamente solo acqua e zucchero, più gli aromi. Si tratta, quindi, di calorie vuote cioè prive di qualsiasi nutrimento. In un solo bicchiere ci sono ben 27 g di zucchero, pari a sei cucchiaini: circa 100 kcal e nessun nutrimento.

### Rischio Obesità.

Dagli studi effettuati emerge che le calorie assunte attraverso le bibite contribuiscono in misura maggiore a fare ingrassare rispetto a quelle assunte attraverso il cibo, forse perché contribuiscono meno al senso di sazietà.



# DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO ....



**Rosaria Lucchini**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
delle Venezie –  
Sezione di Trento

## La determinazione della *Shelf life* e la catena del freddo



Isolamento di *Escherichia coli* su terreno  
agarizzato VRBGA

*in alto:*  
Preparazione del campione per analisi  
microbiologiche

Lo scopo principale della legislazione comunitaria in materia alimentare è quello di garantire un elevato livello di tutela della salute pubblica. Per raggiungere questo obiettivo fondamentale, la normativa stabilisce requisiti generali di sicurezza degli alimenti, che sono basati su un approccio preventivo, prevedono l'attuazione da parte degli operatori dell'industria alimentare di misure igieniche di controllo e procedure basate sul sistema di autocontrollo in qualsiasi fase della catena di produzione alimentare. Prevede inoltre che non possano essere posti in commercio alimenti a rischio, dannosi per la salute umana o inadatti al consumo umano, cioè tutti quegli alimenti che contengono microrganismi o sostanze chimiche oltre i limiti imposti, oppure caratteristiche sensoriali o nutrizionali non conformi, e sia garantito il rispetto dei criteri di sicurezza degli alimenti fino alla fine della vita commerciale.

Shelf life o durabilità di un alimento è l'intervallo di tempo entro il quale un prodotto resta sicuro, cioè il progresso dei processi degradativi non raggiunge la soglia della percezione sensoriale e comunque l'alimento mantiene le sue specifiche qualità durante lo stoccaggio e l'utilizzo previsto. In etichetta la vita commerciale è espressa con la dizione "da consumarsi entro" o "da consumarsi

preferibilmente entro". La determinazione della vita commerciale risulta pertanto molto importante per la sicurezza dei prodotti alimentari, soprattutto per quegli alimenti in cui, per le loro caratteristiche intrinseche, può verificarsi la crescita di microrganismi patogeni come la *Listeria monocytogenes* o che producono tossine pericolose per la salute umana (alcuni Clostridi o *Staphylococcus aureus*) o altri microrganismi alteranti che ne modificano le caratteristiche sensoriali, organolettiche (*Pseudomonas*, alcuni enterococchi, *Serratia*, alcune muffe).

È responsabilità dell'operatore dell'impresa alimentare stabilire una corretta conservabilità dell'alimento per assicurare che durante la sua vita commerciale (*shelf life*) si mantengano inalterate e accettabili le caratteristiche del prodotto stesso e non si verifichi un'eccessiva proliferazione microbica pericolosa per la salute dell'uomo. La determinazione della durabilità di un prodotto alimentare è un processo piuttosto complicato, ed è condizionato dalla composizione chimica e fisica degli alimenti (contenuto in grassi, acidità, umidità e contenuto di acqua libera), oltre alla presenza di una microflora composta specifica, derivante sia dalla materia prima (esempio: latte e carne crudi, o vegetali e frutta non sono certo alimenti sterili) oltre che dal processo di lavorazione, dalle tecnologie di confezionamento (sottovuoto, atmo-





**AD OGNI ALIMENTO LA SUA TEMPERATURA**  
**Temperatura massima di conservazione dei principali alimenti deperibili**

Tipologia alimento	Temperatura °C
Prodotti surgelati	-18°C
Prodotti della pesca freschi, decongelati e prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati	Temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione
Prodotti della pesca che vanno consumati crudi	Temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione, prima però devono essere congelati a una temperatura non superiore a -20°C per almeno 24 ore
Latte, bibite a base di latte non sterilizzato; yogurt	+4°
Prodotti di gastronomia	
Alimenti farciti con panna e crema pasticcera a base di uova e latte	+4°
Carni fresche: Pollame, coniglio, lepre, selvaggina piccola	
Preparazioni a base di carne (polpette, braciole in concia, spiedini)	+4° con tolleranza di +2°
Pasta fresca preconfezionata o sfusa	
Carni fresche: bovino, suino, ovicapriini, equino, selvaggina grossa anche allevata (cervo)	+7°
Alimenti cotti da consumare freddi (arrosti, roast-beef, ...)	+10°
Uova	Temperatura costante, adatta a garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche
Pasta confezionata	Temperatura ambiente consigliata +18/20°

Tratto da "Temperature dei prodotti alimentari" di Bassoli, Testa e Griglio pubblicato su <http://www.ceirsa.org>

sfera modificata, preincarto ecc.) o modalità di conservazione (a temperatura ambiente, refrigerazione, congelamento).

È importante non dimenticare che anche i prodotti tradizionali o tipici, così come le produzioni artigianali devono sottostare a queste regole.

Quali sono le tecniche a disposizione dell'operatore dell'industria alimentare per stabilire la scadenza di un prodotto deperibile oppure il tempo minimo di conservazione? La determinazione della shelf life di un prodotto alimentare e la valutazione dell'innocuità dell'alimento sul piano igienico sanitario sono due facce di una stessa medaglia. Si basano sulla conoscenza del prodotto, dei processi produttivi e sulla capacità di dimostrare su base scientifica l'efficacia delle misure poste in atto dai produttori per mantenere ad un livello di rischio accettabile per il consumatore i pericoli microbiologici, fisici e chimici prevedibili e noti. A ciò va sommata l'indagine per il rispetto delle caratteristiche sensoriali e organolettiche. Infatti la difficoltà maggiore è garantire intatti texture, aroma, sapore di alimenti trasformati, come fossero freschi o appena prodotti, per soddisfare le aspettative del consumatore ma con scadenza compatibile con la distribuzione e commercializzazione, nel rispetto della sicurezza alimentare.

Studi di conservabilità o shelf life consentono infatti di valutare e/o prevedere la crescita microbica durante la vita commerciale del prodotto, sia per agenti patogeni che per indicatore di igiene di processo. In tal modo gli operatori alimentari possono verificare se sono rispettati i criteri di sicurezza alimentare, in particolare per quegli alimenti le cui caratteristiche possono costituire terreno favorevole per alcuni patogeni quali possono essere tutte quelle preparazioni da consumarsi tal quali.

La valutazione igienico-sanitaria comprende anche l'esposizione a condizioni sfavorevoli che spesso sfuggono al controllo dell'operatore alimentare, e la determinazione della vita commerciale deve essere calcolata prendendo in considerazione il comportamento della flora microbica e dei parametri chimico-fisici anche in condizioni molto sfavorevoli.

Tali studi richiedono laboratori specializzati e necessitano di una stretta collaborazione tra gli operatori dell'impresa alimentare, che co-

noscono nel dettaglio il processo produttivo e gli operatori del laboratorio che invece conoscono la dinamica di crescita della microflora e le possibili alterazioni chimico-fisiche che avvengono durante la conservazione degli alimenti.

Numerosi laboratori, compreso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, hanno predisposto protocolli sperimentali per studi di shelf life, da offrire all'operatore dell'azienda alimentare quale valido strumento per verificare l'ottemperanza alle norme vigenti, per valutare correttamente la conformità ai criteri microbiologici, per offrire supporto tecnico scientifico nel redigere, validare, revisionare il proprio piano di auto-controllo, le proprie procedure di sanificazione e il proprio processo produttivo. Mediante tali studi è possibile così garantire la giusta scadenza o tempo minimo di conservazione in funzione del prodotto, della modalità di confezionamento (sottovuoto, ATM, preincartato) e della temperatura di conservazione (refrigerazione, temperatura ambiente). Una parte importante durante l'intera vita commerciale è giocata dal mantenimento della corretta temperatura di conservazione. La catena del freddo è un punto critico. E non sempre è possibile controllare la temperatura di conservazione di un prodotto durante la movimentazione, stoccaggio e distribuzione, esponendolo al rischio che, in condizioni di moderato o franco abuso termico, alcuni microrganismi patogeni possano raggiungere livelli di carica microbica precedentemente non svelati dai controlli analitici.

Anche il consumatore ha un ruolo nella conservazione degli alimenti per salvaguardarne la salubrità. Leggere le informazioni in etichetta è una responsabilità di tutti i cittadini. Per esempio il trasporto delle derrate deperibili può essere effettuato senza attrezzature particolari se dal negozio al frigorifero di casa non si superano i 15 minuti, ma se si prevedono tempi di trasporto più lunghi, in particolare durante la stagione calda, è utile riporre gli alimenti deperibili, da conservare a temperatura controllata, in un contenitore isotermico all'interno, soprattutto per gli alimenti surgelati.

Alcuni alimenti come i formaggi e i salumi stagionati a pezzo intero possono essere trasportati e conservati senza particolari accorgimenti; solo se la temperatura esterna fosse particolarmente elevata sarebbe opportuno, per ragioni puramente qualitative, inserirli in frigorifero. Ma se sono porzionati (affettati) presso l'esercente è consigliabile riporli al più presto in frigorifero.

È importante ricordare che ogni parte del frigorifero ha una determinata temperatura, posizionando frutta, verdura e ortaggi nei ripiani dove le temperature sono più alte, mentre formaggi, carne e pesce vanno posti dove le temperature sono più basse. Tuttavia diversi studi dimostrano che spesso il nostro frigorifero domestico è impostato a temperature superiori a 4°C; mediamente 7°C. Orbene in queste condizioni di temperatura la conservazione dei nostri alimenti non dovrebbe, di regola, protrarsi per più di tre-quattro giorni.



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

La tua spesa può aiutare l'ambiente.  
Ci avevi mai pensato?



I tuoi gesti quotidiani possono fare molto: quando fai la spesa, scegli prodotti con pochi imballaggi e con confezioni riutilizzabili.

**Ridurre i rifiuti è possibile!**