



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



www.trentinoagricoltura.net terratrentina

nov./dic. 2013 | nr. 5 anno LVIII

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

> **ATTUALITÀ**
lo lavoro
in montagna

> **PRODOTTI**
I formaggi
dell'Euregio



> **TECNICA**
Il frutteto
sostenibile

> **ORTAGGI**
Come difenderli
dal gelo

> **CIBO E SALUTE**
Cibi etnici,
il mondo nel piatto

**I PAESAGGI
COLTIVATI**
In mostra alle Gallerie



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

Reg. Trib. Trento n. 41 del 29.8.1955

TERRA TRENTINA
COMITATO DI DIREZIONE
REDAZIONE, COLLABORATORI

Direttore responsabile
Giampaolo Pedrotti

Coordinatore editoriale
Corrado Zanetti

Segreteria di redazione
Marina Malcotti

Redazione
Piazza Dante, 15
38122 TRENTO
Tel. 0461 494614
Fax 0461 494615

COMITATO
DI DIREZIONE

Paolo Nicoletti
Dipartimento Agricoltura, turismo,
commercio e promozione - PAT

Romano Masè
Dipartimento Territorio, ambiente
e foreste - PAT

Paolo Manfrini
Trentino Sviluppo SpA - Divisione
Turismo e promozione

Alberto Giacomoni
Agenzia provinciale per i pagamenti

Mauro Fezzi
Fondazione Edmund Mach

REDAZIONE

Fabrizio Dagostin
Edoardo Arnoldi
Angela Menguzzato
Giuliano Dorigatti
Silvia Ceschini

HANNO COLLABORATO
A QUESTO NUMERO:

Antonio Bergamini
Andrea Berti
Alessandro de Bertolini
Roberto Bertolini
Federico Bigaran
Maurizio Bottura
Mario Chemolli
Matteo Faes
Sergio Ferrari
Iris Fontanari
Rosaria Lucchini
Giuseppe Michelon
Walter Nicoletti
Giancarlo Orsingher
Cristina Salvadori
Marco Stefanini
Stefano Tamanini
Jacopo Tomasi
Silvia Vernaccini
Gianna Zorzea

In copertina
Foto Fondo Famiglia Lunelli

GRAFICA
Studio Bi Quattro s.r.l. - Trento

STAMPA
Tipografia Alcione - Trento

Chiuso in redazione il 10/12/2013



“ Mi piacciono gli amici dalle menti indipendenti che ti consentono di vedere i problemi da angolazioni diverse

Nelson Mandela ”



SOMMARIO

PRIMO PIANO

NUOVA GIUNTA

«Vogliamo lavorare per il "Made in Trentino"»



4

ATTUALITÀ



6

PAC 2014-2020

La nuova PAC e il futuro del PSR

DOSSIER

Rapporto Agricoltura

RURALITÀ ALPINA

Il lavoro in montagna

RISCALDAMENTO

Legna da ardere e sistemi di riscaldamento

BIOLOGICO

Distretto biologico Val di Gresta

PRODOTTI DI MONTAGNA

Formaggi d'Euregio

VENDEMMIA AUSTRALIANA

Teroldego e Marzemino nella terra dei canguri



10

26



FIRMATO PROVINCIA



16

29 Speciale mostra I PAESAGGI AGRARI DEL TRENTINO



La grande diversità dei terreni che connota il Trentino e l'intervento umano hanno contribuito a disegnare una fitta trama di paesaggi agricoli la cui lettura interpretativa è in grado di farci comprendere le diverse "unità paesaggistiche" che la compongono. Con la mostra "Terre coltivate", inaugurata il 19 ottobre scorso, la storia del paesaggio e dell'agricoltura del Trentino entra ne "Le Gallerie" di Piedicastello a Trento.

RUBRICHE

52

**A COME
AGRICOLTURA
ALIMENTAZIONE,
AMBIENTE**



**NOTIZIE FEM
UE INFORMA**

NOTIZIE

*In breve, Enonews, Prodotti,
Altri tempi, Scaffale*

NELL'ORTO

Brrrrr... che freddo!

AROMATICHE

Rosmarino

RICETTE CONTADINE

Frutti d'inverno



70

CIBO E SALUTE

Sicurezza alimentare

Il mondo nel piatto



MARKETING E TURISMO

BOLLICINE SU TRENTO



38

LEGISLAZIONE

**ASSICURAZIONE
DANNI FITOPATIE
VITI RESISTENTI**

TECNICA, RICERCA, SPERIMENTAZIONE

39

**IL FRUTTETO
SOSTENIBILE**

NOCE DEL BLEGGIO



44

**LA SITUAZIONE SANITARIA
DEGLI APIARI IN TRENTINO**

**UNA NUOVA VESPA INVASIVA
MINACCIA GLI OLMI**

TECNICA FLASH



42



46

«VOGLIAMO LAVORARE PER IL “MADE IN TRENTINO”»

**Giovani e sinergia
agricoltura-turismo
tra le priorità
della nuova
Giunta provinciale**

Foto Romano Magrone

Da una parte il metodo, dall'altra il merito: ecco come si è svolta il 15 novembre scorso la prima riunione della Giunta provinciale uscita dalle elezioni del 27 ottobre. Un "debutto" segnato dalla consegna da parte del nuovo presidente, Ugo Rossi, ai colleghi dell'esecutivo di una copia del programma elettorale sul quale i cittadini hanno espresso il loro consenso. Un gesto simbolico ma anche sostanziale perché sarà proprio questo documento ad

ispirare un'azione di governo che Rossi vuole "collegiale, coesa e responsabile". Altra parola chiave è la "trasversalità". Si spiega così la decisione di assegnare al vicepresidente e assessore allo sviluppo economico e lavoro, Alessandro Olivi, il mandato per attivare e coordinare il percorso che porterà alla definizione di nuove misure - individuando obiettivi che vadano anche al di là dei vincoli posti dalle deleghe in quanto tali - a sostegno delle imprese e del lavoro. In quest'ottica, e fatte le necessarie ve-



CARLO DALDOSS

Assessore alla coesione territoriale, urbanistica, enti locali ed edilizia abitativa.

MICHELE DALLAPICCOLA

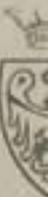
Assessore all'agricoltura, foreste, turismo e promozione, caccia e pesca.

SARA FERRARI

Assessora all'università e ricerca, politiche giovanili, pari opportunità, cooperazione allo sviluppo.

ALESSANDRO OLIVI

Vice presidente e assessore allo sviluppo economico e lavoro.



rifiche sul piano tecnico e finanziario, saranno utilizzate tutte le leve e tutti gli strumenti che l'Autonomia mette a disposizione della Provincia, comprese quelle di natura fiscale. Va da sé che la strategia impostata farà perno anche sul senso di responsabilità di tutti gli attori coinvolti, il che rende a maggior ragione necessario un patto con le forze economiche e con le organizzazioni dei lavoratori.

Tra le priorità fissate nel programma della coalizione di governo, anzi la prima priorità, ci sono i giovani, ai quali vanno dati gli strumenti per costruire il proprio futuro e che vanno aiutati a creare nuove attività economiche, a fare impresa in ogni settore, dall'informatica al sociale, dai microsistemi alla cultura, dall'automazione all'ambiente, dalle bioingegneria all'agricoltura.

Ed a proposito di agricoltura, ambito al quale guarda in particolare anche *Terra Trentina*, non manca il riconoscimento

da parte del nuovo governo provinciale del suo fondamentale ruolo nel sistema economico trentino ma anche nella salvaguardia della montagna.

Alcune indicazioni programmatiche sono già state anticipate dal presidente Rossi in occasione dell'insediamento, il 22 novembre scorso, in Consiglio provinciale. Ad iniziare dalla necessità di sviluppare maggiori sinergie fra agricoltura, turismo, commercio e ambiente. Certo, agricoltori ed allevatori continueranno ad essere sostenuti, in particolare attraverso gli incentivi del nuovo Piano di Sviluppo Rurale, ma la scommessa vera è quella di fare leva sull'agricoltura per costruire il "made in Trentino", marchio di fabbrica sinonimo di qualità, onestà, credibilità.

Su questa strada si colloca l'obiettivo di riportare i giovani alla terra (anche migliorando gli incentivi specifici), lo sviluppo delle nostre tipicità e della nostra

identità, la promozione dei prodotti biologici e biodinamici e delle "filiera corte", supportando le aziende che vendono direttamente in loco.

I prodotti trentini, però, devono essere commercializzati anche sui mercati internazionali, dove contano dimensioni di scala, adeguatezza delle quantità prodotte, logistica. Un obiettivo per raggiungere il quale l'ente pubblico, da solo, certo non basta. "L'ambizione - si legge nel programma della coalizione di governo - è che il Trentino si presenti come un unico grande produttore, con un consolidamento dei canali distributivi, una visione strategica dei mercati da conquistare, una concentrazione della promozione".

In continuità con l'impostazione data alla precedente legislatura è poi l'accento posto sulla ricerca e lo sviluppo tecnologico, sul quale si vuole "continuare ad investire" al fine di migliorare, con l'innovazione, prodotti e processi produttivi. ■



UGO ROSSI

Presidente. Si riserva le competenze in materia di personale, affari finanziari e istituzionali, istruzione.

TIZIANO MELLARINI

Assessore alla cultura, cooperazione, sport e protezione civile.

DONATA BORGONOVO RE

Assessora alla salute e solidarietà sociale.

MAURO GILMOZZI

Assessore lavori pubblici, ambiente, trasporti ed energia.

NUOVA PAC E PSR

Conto alla rovescia

Angela Menguzzato

Foto Daniele Lira. Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A.

6

Autunno bollente per la PAC 2014-2020. All'accordo politico di inizio estate fra Consiglio e Parlamento europeo, sono seguiti più di cinquanta incontri che hanno portato a inizio ottobre all'approvazione del testo di compromesso sia per i Pagamenti Diretti che per lo Sviluppo Rurale. Per fine anno è prevista l'approvazione definitiva del Regolamento dello Sviluppo Rurale (FEASR) e del Regolamento orizzontale che coinvolge tutti i fondi strutturali cofinanziati (FEASR, FSE - Fondo sociale, FESR - Fondo regionale e FEAMP - Fondo pesca), dopo di che inizierà il conto alla rovescia: tre mesi di tempo per l'approvazione dei contratti di partenariato e sei mesi per i Programmi di Sviluppo Rurale.

FONDI ALLE REGIONI: CON QUALI CRITERI?

Il sostegno dell'Ue allo sviluppo rurale italiano ammonta a 10,4 miliardi di euro per l'intero settennio. Ai fondi comunitari si affianca, in base all'articolo 8 della Legge di stabilità, una copertura della quota nazionale di altrettanti 10,4 miliardi di euro, per il 70% a carico dello Stato e per il restante 30% a carico delle Regioni e Province autonome. Tuttavia al momento non sono chiari i criteri che adotterà il Governo per la ripartizione dei fondi fra le regioni: il valore delle produzioni, la SAU, le percentuali storiche? L'incertezza su tale aspetto non permette di fare corrette previsioni. L'impegno

per il Trentino sarà quello di mantenere almeno le condizioni della passata programmazione, forti del fatto che gli stessi regolamenti comunitari, ed in particolare il FEASR, sottolineano l'importanza del sostegno alle attività agricole nelle zone svantaggiate di montagna.

Principali novità della prossima programmazione sono il Contratto di Partenariato (CP) e la struttura dei PSR. In particolare, attraverso il CP i diversi Stati membri dovranno giustificare alla Commissione europea la propria strategia per rispondere alle priorità tematiche previste dai nuovi regolamenti dei Fondi strutturali (crescita intelligente, sostenibile e inclusiva), in una logica di complementarità degli strumenti e di condivisione degli obiettivi.

LA NUOVA STRUTTURA DEL PSR

Per quanto riguarda invece la struttura del PSR, il nuovo regolamento presenta un Programma assai diverso dall'attuale. Innanzitutto i quattro Assi sono sostituiti da sei Priorità e 18 focus area (Tabella) a cui devono rispondere le diverse misure. Il ventaglio di misure si presenta semplificato rispetto all'attuale PSR.

Ad esempio, la nuova Misura 4 "Investimenti in immobilizzazioni materiali" è volto a sostenere il miglioramento competitivo delle aziende agricole, forestali, dell'agro-industria nonché le attività di infrastrutturazione del territorio rurale e riassume al suo interno le azioni previste



Foto Rensi

dalle attuali Misure 121, 122, 123, 125 e parte della 323. La Misura 4 è quindi considerata di particolare rilevanza per diverse priorità dell'Unione, a seconda delle operazioni che si intenderanno attivare. Pertanto questa Misura contribuisce al raggiungimento degli obiettivi abbinati a diverse priorità: alla Priorità 2, focus area 2A, potenziando la redditività delle aziende agricole e promuovendo l'utilizzo di tecnologie innovative per le aziende, alla Priorità 4, focus area 4B, migliorando la gestione delle risorse idriche, ecc.

PROGRAMMA NAZIONALE E PROGRAMMI REGIONALI

Un'ulteriore novità è data dalla possibile coesistenza di un programma nazionale e diversi programmi regionali; ossia una gestione nazionale per alcune misure e regionale per altre. Questa è una strada che verrà probabilmente intrapresa dal-

l'Italia, che sta ponderando la possibilità di una gestione a livello nazionale per alcuni temi quali le misure finanziarie e la gestione del rischio, la biodiversità, l'assistenza tecnica della Rete Rurale, ecc. Inoltre la partita del PSR dovrà essere confrontata e pesata in combinazione con gli aiuti diretti in una logica di complementarità dei due strumenti e di corretta demarcazione e giustificazione degli aiuti stessi. Alcuni temi infatti, come ad esempio la definizione di agricoltore attivo, l'aiuto ai giovani, le misure greening, il percorso di convergenza e regionalizzazione degli aiuti diretti del primo pilastro, hanno effetti ed implicazioni importanti sulle Misure dello Sviluppo rurale e quindi sulle politiche di sostegno per le zone svantaggiate di montagna.

IL GRUPPO DI LAVORO PROVINCIALE

A livello provinciale fervono le attività del Gruppo di lavoro PSR 2014-2020. Come preannunciato nel numero di gennaio di Terra Trentina, nei mesi di maggio e giugno in collaborazione con INEA sono stati attivati i focus group sulle priorità del FEA-

SR, per conoscere le esigenze dei diversi portatori di interesse. Ha fatto seguito la proposizione di un'analisi di contesto da parte di INEA con la quantificazione degli indicatori e la definizione dell'analisi SWOT e dei fabbisogni in base a quanto emerso dai focus group.

Le strutture tecniche provinciali referenti per le diverse misure, sulla base di tali documenti stanno sviluppando una possibile strategia e formulando delle proposte di misure. In queste stesse settimane, sempre con il supporto di INEA, si stanno svolgendo i confronti con i diversi stakeholders per giungere a fine anno ad una strategia unitaria e condivisa.

In parallelo, con la collaborazione della Fondazione E. Mach si stanno definendo le giustificazioni che sottendono al premio per l'indennità compensativa e all'agroambiente e che dovranno trovare confronto e demarcazione con le possibilità offerte dagli aiuti greening del primo pilastro ed alla possibilità di avere aiuti diretti per i territori svantaggiati di montagna.

Sul Leader si stanno facendo degli approfondimenti sull'opportunità o meno di attivare programmi monofondo (solo

FEASR) o plurifondo (FEASR/FSE/FESR). Attualmente la propensione è per il monofondo in quanto la rendicontazione delle spese risulterebbe più lineare e veloce. Parallelamente, in collaborazione con i responsabili dei fondi FSE e FESR è stato individuato come responsabile della Valutazione ex ante dei programmi Censis&Consel rti.

Il Valutatore, al fine di migliorare la qualità dei programmi, parteciperà all'iter di elaborazione dei tre programmi, alla definizione della logica di intervento e alla fissazione degli obiettivi. Inoltre dovrà esprimersi su numerosi aspetti che sottendono ad un'efficiente utilizzo delle risorse, come ad esempio lo scambio elettronico dei dati o le capacità amministrative dell'Autorità di Gestione. La valutazione ex ante sarà parte integrante del Contratto di Partenariato. Infine, nel corso dell'estate è stato individuato il Servizio Valutazione Ambientale per la stesura della Valutazione ambientale strategica (VAS) che accompagnerà il PSR e il Programma Operativo FESR. La VAS è volta a garantire l'attuazione e l'applicazione efficaci della normativa dell'Unione in materia ambientale. ■

PRIORITÀ E FOCUS AREA: LA STRUTTURA DEL NUOVO PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE

Priorità 1: promuovere il trasferimento di conoscenze e l'innovazione nel settore agricolo forestale e nelle zone rurali:

- ▶ Focus area 1A - Stimolare l'innovazione, la cooperazione e lo sviluppo delle conoscenze di base nelle zone rurali;
- ▶ Focus area 1B - Rinsaldare i nessi tra agricoltura, produzione alimentare e silvicoltura, da un lato, e ricerca e innovazione dall'altro, anche al fine di migliorare la gestione e le prestazioni ambientali;
- ▶ Focus area 1C - Incoraggiare l'apprendimento lungo tutto l'arco della vita e la formazione professionale nel settore agricolo e forestale.

Priorità 2: Potenziare in tutte le regioni la redditività delle aziende agricole e la competitività dell'agricoltura in tutte le sue forme e promuovere tecnologie innovative per le aziende agricole e la gestione sostenibile delle foreste:

- ▶ Focus area 2A - Migliorare le prestazioni economiche di tutte le aziende agricole e incoraggiare la ristrutturazione e l'ammodernamento delle aziende agricole, in particolare per aumentare la quota di mercato e l'orientamento al mercato nonché la diversificazione dell'attività
- ▶ Focus area 2B - Favorire l'ingresso di agricoltori adeguatamente qualificati nel settore agricolo, e in particolare il ricambio generazionale

Priorità 3: Promuovere l'organizzazione della filiera agroalimentare, comprese la trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, il benessere degli animali e la gestione dei rischi nel settore agricolo:

- ▶ Focus area 3A - Migliorare la competitività dei produttori primari integrandoli meglio nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, la creazione di un valore aggiunto per i prodotti agricoli, la promozione dei prodotti nei mercati locali, le filiere corte, le associazioni e organizzazioni dei produttori e le organizzazioni interprofessionali.
- ▶ Focus area 3B - Sostenere la prevenzione e la gestione dei rischi aziendali

Priorità 4: Preservare, ripristinare e valorizzare gli ecosistemi connessi all'agricoltura e alla silvicoltura:

- ▶ Focus area 4A - Salvaguardia, ripristino e miglioramento della biodiversità, tra l'altro nelle zone Natura 2000, nelle zone soggette a vincoli naturali o ad altri vincoli specifici e nell'agricoltura ad alto valore naturalistico, nonché dell'assetto paesaggistico dell'Europa.
- ▶ Focus area 4B - Migliore gestione delle risorse idriche, compresa la gestione dei fertilizzanti e dei pesticidi
- ▶ Focus area 4C - Prevenzione dell'erosione dei suoli e migliore gestione degli stessi

Priorità 5: Incentivare l'uso efficiente delle risorse e il passaggio a una economia a basse emissioni di carbonio e resiliente al clima nel settore agricolo e forestale:

- ▶ Focus area 5A - Rendere più efficiente l'uso dell'acqua nell'agricoltura
- ▶ Focus area 5B - Rendere più efficiente l'uso dell'energia nell'agricoltura e nell'industria alimentare
- ▶ Focus area 5C - Favorire l'approvvigionamento e l'utilizzo di fonti di energia rinnovabili, sottoprodotti, materiali di scarto, residui e altre materie grezze non alimentari ai fini della bioeconomia
- ▶ Focus area 5D - Ridurre le emissioni di gas a effetto serra e di ammoniaca prodotte dall'agricoltura
- ▶ Focus area 5E - Promuovere la conservazione e il sequestro del carbonio nel settore agricolo e forestale

Le dinamiche del settore primario nel triennio 2010-2012

RAPPORTO AGRICOLTURA

Angela Menguzzato

8

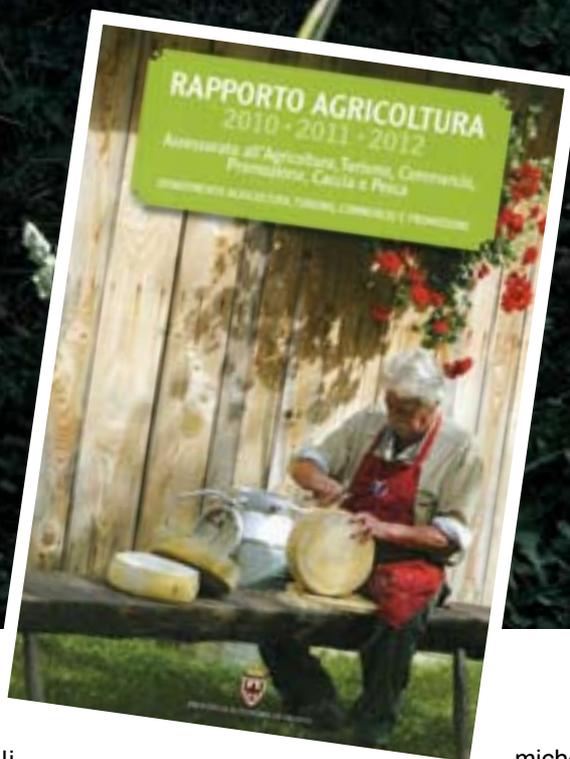
Foto Daniele Lira. Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A.

La crisi economica, i mutamenti della Politica agricola comunitaria, i nuovi ruoli e le sfide che l'agricoltura trentina si trova ad affrontare, la necessità di conoscere periodicamente i cambiamenti avvenuti e le tendenze evolutive del settore sono solo alcuni dei presupposti alla base del Rapporto Agricoltura 2010-2012, recentemente pubblicato a cura del Dipartimento Agricoltura, Turismo, Commercio e Promozione della Provincia autonoma di Trento e scaricabile dal sito www.trentinoagricoltura.it. Il volume, frutto del lavoro di diversi funzionari e collaboratori esperti del settore,

vuole essere ben più di un semplice aggiornamento del precedente Rapporto 2007-2009; accanto all'analisi puntuale delle produzioni provinciali in questa edizione viene dato ampio spazio alle questioni che, più di altre, si sono imposte nel dibattito provinciale dell'ultimo triennio. I primi due capitoli del Rapporto sono dedicati all'analisi delle caratteristiche strutturali del settore, con un confronto fra i Censimenti dell'agricoltura degli anni 2000 e 2010 ed uno sguardo alle dinamiche di cambiamento a livello europeo e nazionale. Segue un approfondimento delle singole produzioni agricole trentine, con un'analisi dei punti di forza, debolezza, minacce e opportunità.

Dall'analisi emerge una diminuzione del numero di aziende, una concentrazione della SAU (superficie agricola utilizzata) in classi dimensionali superiori, una maggiore utilizzazione della manodopera salariata, un rinnovamento dei capi azienda in termini di titolo di studio ed una maggiore presenza di donne nelle aziende agricole.

A livello di singolo comparto, il 2011 è stato un anno record per le mele trentine, contrassegnato da una stagione climaticamente favorevole e dall'entrata in produzione di numerosi impianti rinnovati. La produzione di uve nel 2012 è stata di 1.060.236 quintali, inferiore del 9,7% rispetto alla produzione 2011 con una fles-



sione più accentuata sulle uve bianche (-11,3%) e più contenuta per le varietà nere: le cause possono ricondursi per lo più ad eventi climatici. Il profondo fenomeno di ristrutturazione del settore zootecnico, invece, ha portato al dimezzamento delle aziende negli ultimi dieci anni a fronte di un calo moderato del numero dei capi allevati. Tuttavia, il settore presenta una struttura relativamente più giovane, il che è un indubbio punto di forza, oltre che fonte di ottimismo per il futuro.

Bene la produzione biologica trentina, che continua ad incrementare la superficie investita, arrivando per il 2012 a 5.080 ettari, con 546 operatori.

Si rileva infine un costante interesse de-

gli operatori agricoli all'integrazione del reddito attraverso l'attività di agriturismo. Nel 2012 le aziende agrituristiche erano 399, concentrate prevalentemente in Val di Non (22%) e Val d'Adige (19%).

Dal punto di vista delle politiche a favore del settore, il volume dedica ben due capitoli, con un'analisi particolareggiata sugli avanzamenti registrati nel periodo 2010-2012 sul primo e secondo pilastro della PAC e sulle leggi provinciali di settore ed una panoramica sul dibattito in atto a livello comunitario in vista del prossimo periodo di programmazione 2014-2020. L'agricoltura è una delle attività econo-

miche che più si interfacciano con il territorio, le risorse naturali e il paesaggio. Ecco quindi una novità di questa edizione, un capitolo dedicato all'approfondimento delle relazioni fra agricoltura e turismo, montagna, ambiente e salute pubblica.

La progressiva contrazione di risorse pubbliche e al contempo le grandi sfide che chiamano in causa l'intero comparto agricolo impongono la promozione di sinergie fra settori diversi ed uno stretto coordinamento delle attività da svolgere a livello istituzionale, per ottimizzare gli interventi e raggiungere obiettivi condivisi e rispondenti alle esigenze, attuali e future, di sviluppo del settore. ■



10 lo lavoro IN MONTAGNA

TESTO: Gianna Zortea
FOTO: Origami Videography

Ci sono le storie di Graziella e Patrizia che lavorano in malga. Ci sono Paolo e Irene, che accolgono l'ospite, chi in rifugio chi in bad & breakfast. Ci sono le storie di Cristina e Luigina che coltivano la terra. E infine ci sono Giorgio e Lucio che si prendono cura del territorio e della sua memoria storica. Sono otto storie, racchiuse in quattro video, che raccontano un pezzetto di Vallarsa. Una Vallarsa che nell'immaginario collettivo è forse quella valle impervia so-

pra Rovereto, ma che nella realtà dei fatti nasconde l'attività di gente di montagna che giorno dopo giorno, sfalcio dopo sfalcio continua a vivere. Ed è un vivere, non un sopravvivere alla quotidianità. Proprio in occasione del Festival "Tra le Rocce e il Cielo" si è partiti da qua: dal lavoro della gente di montagna. Quest'anno, infatti, il Festival organizzato con Accademia della Montagna del Trentino, ha voluto illuminare da dentro il tema del lavoro in montagna, dedicando un'intera giornata, il 30 agosto, al seminario "Un

futuro sulle Alpi: creare occupazione per tornare alla montagna" e a quattro workshops di approfondimento, mirati a far confrontare alcuni testimoni dei lavori montani provenienti da tutto il Trentino con giovani interessati ad avviare un'attività lavorativa in montagna. Per dare voce a chi in Vallarsa lavora grazie alla montagna Anna Pasquali, organizzatrice di progetti di sviluppo turistico e territoriale e collaboratrice del Festival, e il video maker Gianpiero Mendini hanno realizzato quattro video (caricati su You



Otto storie per raccontare la vita, tra le rocce e il cielo, dei “vallarseli”

11

Tube sul canale “Tra le Rocce e il Cielo”. Per trovarli basta digitare il titolo del progetto “lo Lavoro in Montagna” nel motore di ricerca).

Al centro dell’“inquadratura” ci sono i volti di Graziella, Patrizia, Paolo, Irene, Cristina, Luigina, Giorgio e Lucio ed il racconto delle loro occupazioni, che appartengono profondamente al DNA di questo pezzo di mondo alpino. Sono nello specifico quattro le tipologie messe a fuoco dai filmati: lavorare in malga, coltivare la terra, accogliere il turista e accompagnarlo sul

territorio.

Anna e Gianpiero, di Trento, si sono voluti avvicinare così ad una valle da loro poco conosciuta: andando ad incontrare questi “vallarseli” nel loro ambiente di lavoro, prendendosi il tempo per passare con loro qualche ora, per conoscerli con una chiacchierata informale e per riprenderli impegnati nel loro lavoro. Ne è nato un collage di immagini e testimonianze raggruppate a due a due in una forma di dialogo, pochi minuti per ogni video, sufficienti però a fare un piccolo ritratto, se-

condo il metodo dello storytelling.

L’obiettivo non era quello di fornire una risposta ai tanti interrogativi che stanno dietro il tema del lavoro in montagna. Più semplicemente, sono stati raccolti spunti, quelli che nascono solitamente da una chiacchierata tra amici, finendo per dimenticare della telecamera che, discretamente, immortalava sorrisi, battute, ricordi e timidezze. L’amore per la montagna traspare dal racconto di queste otto voci, la determinazione di continuare brilla negli occhi. Ecco le loro storie. ■

(continua)



“ **I**o sono Graziella, abito a Dorso di Vallarsa, sono sposata con Gianfranco e ho tre figli: Leone, Raffaele ed Eleonora. Da quattro anni, durante l'estate, aiuto mio marito nella gestione della malga, con il sostegno di mio fratello Maurizio che è casaro. Siamo stati fortunati perché abbiamo l'aiuto di tutta la nostra famiglia. Adesso anche Eleonora, mia figlia, quest'anno è qui con me. È una scelta che rifarei: a me piace la montagna, la natura. È un lavoro molto impegnativo ma ci tengo a farlo nel miglior modo possibile. La domenica quando i clienti mi dicono «che buoni quei dolci, si sentono che sono freschi, fatti in casa», ecco allora aumenta sempre più la voglia di dire ce l'ho fatta. Sicuramente la Vallarsa è ancora selvaggia, lasciata proprio come una volta. Tutti questi bei sentieri, questi silenzi, andare a passeggio con il cane è una sensazione bellissima. Alla sera ogni tanto dico a mia figlia di stendersi per terra, aprire gli occhi,

**guardare il cielo,
pensare di essere
sospesi sul nulla.**

Perché quassù vedi le stelle talmente grandi con quel blu notte: è meraviglioso”.

Graziella Marisa - Malga Zocchi

12

“ **M**i chiamo Patrizia, abito qui in Vallarsa da tre anni dopo aver spostato qua tutta la mia azienda dal vicentino. Noi abbiamo un gregge di capre, alleviamo capre camosciate e trasformiamo tutto il nostro latte e vendiamo il formaggio.

Quest'anno è stato veramente terribile, avevamo quattro metri di neve sicché non si sapeva come andava.

Invece è andato tutto bene, i capretti hanno resistito al freddo e anche le capre si sono adattate subito a questo pascolo impervio. Prima abitavo quasi a Schio, in cinque minuti ero in centro. Qualsiasi cosa ti mancava sapevi che potevi facilmente prenderla. Qui, invece, passano settimane che non ti muovi con la macchina e ti devi organizzare. Questo secondo me ti aiuta: non aver troppo comodo tutto ti aiuta perché ti ingegni. La capra è intelligente, furba, dispettosa, dolce qualche volta gentile. È curiosa e sempre in mezzo ai guai. La capra ha molte attitudini: ti dà il latte, il capretto e allo stesso tempo pulisce il territorio. Serve però starci dietro: non puoi lasciarle libere, non puoi mandarle in giro da sole, ci devi essere. Sono tredici anni che non faccio più ferie insieme con mio marito”.

Patrizia Dal Zotto - Malga Streva



“ **M**i chiamo Paolo, sono gestore del rifugio Lancia da dieci anni. Da 35 anni faccio questo lavoro. Scelta sicuramente a mio avviso vincente.

Non diventerò mai ricco però sono appagato.

Ho una famiglia che mi segue senza nessun problema. Ho conosciuto mia moglie in montagna. Adesso ho i figli che proseguono questa attività. Non dobbiamo dare un benessere, dobbiamo dare ospitalità in forma molto umile e tranquilla: questo è il nostro obiettivo. Per esempio in questi ultimi anni c'è stato un boom delle affluenze in montagna: non sempre questo è positivo: in quota salgono persone sia interessate alla montagna sia persone a cui la montagna non interessa. È una questione di educazione: non tutti hanno educato bene le persone a salire in montagna.

Questo lavoro è impegnativo perché sicuramente vivi in un ambiente fuori dal mondo. Poi sei gratificato dalle persone che arrivano. Sei gratificato soprattutto alla sera quando, dopo una giornata di intenso lavoro, riusciamo ad andare fuori ad ascoltare il silenzio, la voce della natura che è bellissima”.

Paolo Bortoloso - Rifugio Lancia

“ **S**ono Irene Russo, sposata in Arlanch. Vivo in Vallarsa da 22 anni, provengo da Milano. Da cinque anni ho aperto questo Bad and Breakfast. La gente sceglie di andare in B&B perché sa che ovviamente non è un albergo ma offre un'ospitalità molto semplice, in famiglia.

La cosa più bella di questo lavoro è conoscere persone nuove

che vengono da settori completamente diversi: hai veramente un tuo arricchimento personale. Questo ti porta a curare di più la casa, anche quelle piccole cose a cui prima non badavi. Io a qualsiasi persona che è mio ospite voglio dare il meglio. La Vallarsa è un luogo di passaggio, però se hai la possibilità di soffermarti a vedere le bellezze di questa valle rimani incantato. Già il fatto di vedere le case in sasso, la fontana dalla quale sgorga l'acqua di sorgente, è una sciocchezza però è tipica di qua. Oppure la possibilità di andare a fare una passeggiata e trovarti il Leno: bagnare i piedi, guardare il fiume. Per uno che non lo ha mai fatto o che non conosce questa realtà è davvero una scoperta”.

Irene Russo - B&B Arlanch 8



“ **S**ono Cristina, sono “vallarsera doc” perché sono nata qui. Quando abbiamo creato questa famiglia con il mio compagno, abbiamo avuto la prima bambina e c’è stata l’occasione di comprare questo posto che io, pur essendo della Vallarsa, non avevo mai visto. Abbiamo contattato gli 8 proprietari e comprato 1.8 ettari compreso il bosco e un vecchio maso. Abbiamo deciso di ristrutturare, venire qui ad abitare e creare un’azienda agricola. Pian piano abbiamo pensato comunque di fare una zona didattica, per avere uno spazio in cui invitare le scuole e fare qualcosa per far mettere le mani nella terra ai bambini. È bello far capire ai bambini da dove vengono le cose che mangiamo.

Ora calcolo non più il tempo dell’orologio, ma il tempo delle stagioni.

Adesso mi ritrovo a dire: sono andata in quel posto il 23 maggio che quest’anno ha nevicato e lo so perché la settimana prima ho seminato la calendula. Il mio orologio è il tempo stagionale delle piante. È molto più bello per me, molto meno stressante”.

*Cristina Campagna -
Azienda Agricola Maso Covel*

14

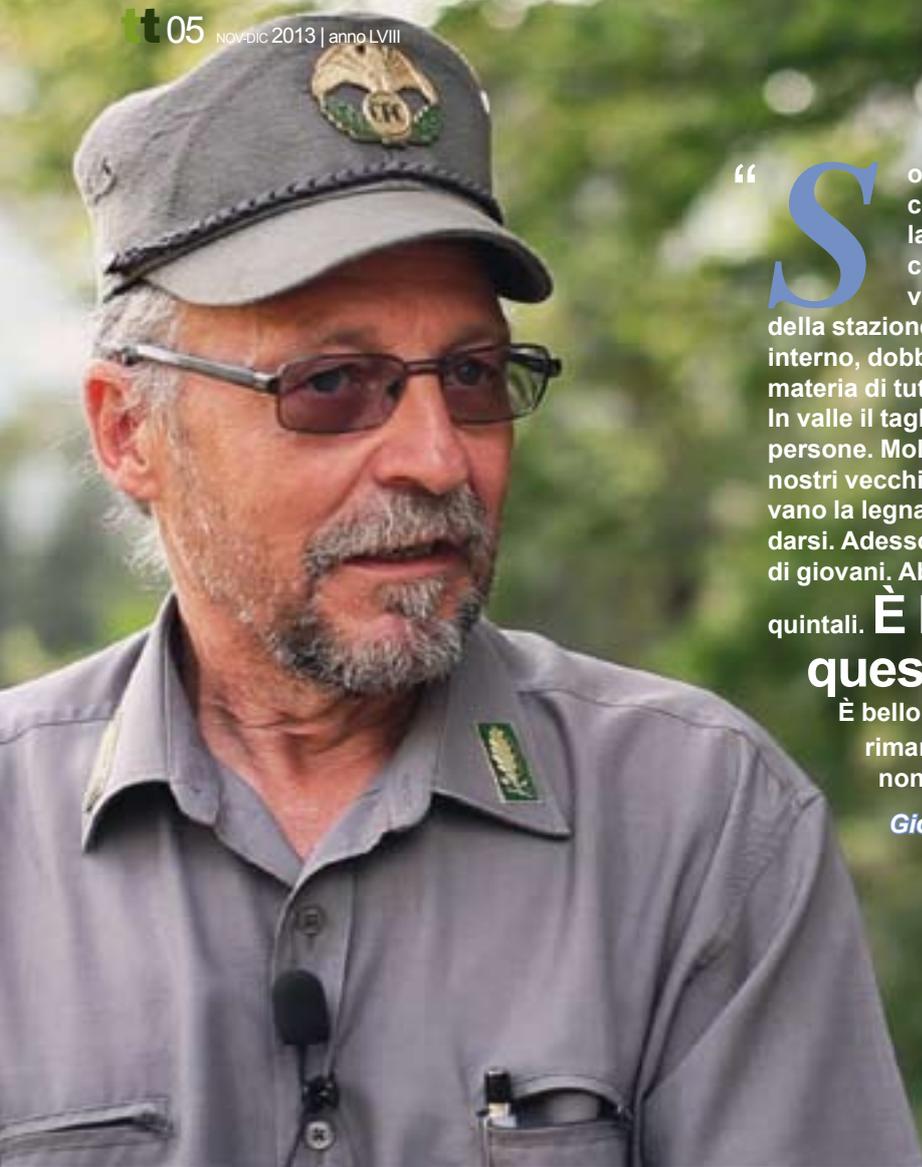
“ **S**ono insegnante di ioga con la passione per la terra, naturalmente, perché le mie origini sono contadine. L’amore che provo per la terra mi è stato tramandato da mia madre. Io vengo da una cultura contadina dove l’uomo era il centro, il perno della situazione. C’era un unico maschio, quattro femmine. Le donne non importava se studiavano, se avevano un mestiere, tanto si sarebbero sposate. Io essendo la più piccola ho raccolto tutte queste cose e ho detto vediamo.

È importante la terra, è faticosa. **Io sono molto concentrata quando vado nei campi: sono con la terra, sono con le piante.**

Quando il sabato vado al mercato ed espongo le mie verdure è una soddisfazione. Io sto offrendo parte di me stessa in realtà perché la cura che tu metti nel coltivare poi si trasmette alla pianta. Mi gratifica poter vendere i miei prodotti, anche perché li sto coltivando nel modo più sano possibile. Prima di tutto li mangio io e poi li offro alle persone: dare il cibo alle persone e offrire loro cibo sano penso sia nobile”.

Luigina Speri - Azienda Agricola Massarem





“ Sono Giorgio Broz e sono il custode forestale del comune di Vallarsa. Mio padre mi ha trasmesso la passione per i boschi, per la montagna. Come compito abbiamo la custodia del territorio, l'osservanza dei giusti carichi delle malghe; con l'aiuto della stazione forestale assegniamo la legna da ardere ad uso interno, dobbiamo far rispettare le varie leggi provinciali in materia di tutela dell'ambiente.

In valle il taglio della legna ad uso civico è molto sentito dalle persone. Molto probabilmente è una passione trasmessa dai nostri vecchi, una volta lo facevano per sopravvivenza. Tagliavano la legna per venderla e un poco la tenevano per riscaldarsi. Adesso c'è un ritorno a questa usanza anche da parte di giovani. Abbiamo tutti gli anni 140 particelle, stimate in 50

quintali. **È bello sentire nel bosco questi canti di motosega.**

È bello sentire, aiutare, c'è chi non trova i confini, chi rimane fermo con il trattore. C'è un bel movimento: non è vero che la valle è ferma”.

Giorgio Broz - Custode forestale

“ Sono Lucio Angheben e sono originario di Vallarsa. Rappresento l'associazione Pasubio 100 anni, nata nel 2009, che sta mettendo insieme un progetto per la valorizzazione delle opere della Grande Guerra in Vallarsa.

Ci siamo chiesti come possiamo mettere in luce e far visitare questi luoghi

senza invadere il territorio di tabellonistica? Volendo valorizzare questi percorsi abbiamo capito che doveva essere creato un sistema innovativo che guardasse al futuro.

Abbiamo così deciso di mappare con un gps una serie di percorsi che una volta erano mulattiere della Grande guerra. Le abbiamo mappate e partono tutte dai paesi. Lungo questi percorsi segnati in viola ci sono dei punti di interesse, quando ci si avvicina con lo smartphone o il tablet si genera una vibrazione, non una suoneria, perché non vogliamo disturbare nessuno, neppure l'ambiente. Per ogni punto di interesse si può così attivare la voce narrante che ti dice cosa trovi in quel determinato punto”.

Lucio Angheben - Ass. Pasubio 100 anni



LEGNA da ardere

Preferita da una famiglia trentina su 6, in Trentino se ne consumano 400 mila tonnellate all'anno ma solo il 30 % proviene dai nostri boschi. La legna importata, i prezzi, la filiera della sicurezza.

Jacopo Tomasi



Dalla preistoria ad oggi sono cambiate (e di molto!) le modalità e le tecnologie, ma usare la legna per riscaldarsi è ancora diffusissimo. È sicuramente il metodo più antico, anche il più economico e, se confrontato con i combustibili fossili, è anche il meno inquinante. È forse per questa serie di motivi che viene preferito tutt'oggi da una famiglia trentina su sei (circa il 15% del totale). "Negli ultimi anni - afferma Davide Pozzo, ispettore forestale della Provincia di Trento - abbiamo percepito un aumento dell'utilizzo della legna da ardere ed una conferma arriva anche dall'incremento delle domande di assegnazione di legna d'uso civico da parte dei cittadini aventi diritto".

In base alle indagini più recenti ogni anno vengono consumate nella nostra provincia oltre 400.000 tonnellate di legna da ardere (l'equivalente di quasi 80 milioni di litri di gasolio), di cui il 95% per le prime case, il 3% per le seconde case

ed il 2% per le pizzerie dotate di forno a legna. Di queste 400.000 tonnellate, quasi 120.000 (all'incirca il 30%) provengono dal taglio dei boschi trentini (fustaie e cedui di latifoglie, fustaie di conifere) ed il quantitativo di legna d'uso civico si aggira, annualmente, attorno alle 86.000 tonnellate. "Per il restante 70% - prosegue Pozzo - si tratta per lo più di legna importata da altre regioni italiane e anche dall'estero, che viene poi venduta sul territorio con prezzi che vanno dai 5 euro al quintale per i tronchi ancora da tagliare ai 15 euro per i pezzi pronti all'uso". Una percentuale irrisoria è rappresentata infine da sottoprodotti di segheria, solitamente utilizzati per la produzione di cippato, impiegato per scopi energetici ma anche dalle industrie dei pannelli truciolati.

Sul panorama della legna da ardere in Trentino è stato realizzato recentemente un preziosissimo lavoro da parte di Luca Marconcini, che sull'argomento ha scritto la tesi di laurea. Moltissimi i dati raccolti legati alle 24 maggiori imprese boschive

ma anche un interessante excursus sui diritti "forestali" di uso civico.

Ovviamente il taglio della legna, oltre a rappresentare una tradizione, è anche un mestiere molto pericoloso. In base a quanto previsto dalle normative forestali, il periodo del taglio della legna di latifoglie comprende i mesi che vanno dall'autunno alla fine dell'inverno. Questa attività viene svolta sia da imprese specializzate che da cittadini che si dedicano solo occasionalmente per produrre quanto serve alle necessità delle loro case. Purtroppo non sono rari gli incidenti durante queste operazioni anche nei boschi trentini, e questo ha spinto la Provincia Autonoma di Trento ad impegnarsi in una concreta attività di formazione gestita dal Servizio forestale, per migliorare la professionalizzazione del mestiere anche nei boscaioli per hobby.

Complessivamente ci sono circa 300 addetti boscaioli che fanno riferimento a circa 130 ditte artigiane. Oltre a loro, i Comuni di Folgaria, Tesero, Predazzo e Moena hanno delle squadre di boscaioli



Dimostrazione di taglio di legname in sicurezza ad un corso per boscaioli hobbysti promosso dal Servizio Foreste della Provincia autonoma di Trento.
Nella pagina a fianco: Val di Sole, legna da ardere posta ad essiccare (Foto Jacopo Tomasi).

comunali addetti al taglio e numerose imprese agricole si dedicano a tempo parziale a questo lavoro. “Questi corsi - spiega Davide Pozzo - sono volti ad aumentare i livelli di sicurezza sul lavoro, ma hanno anche l’obiettivo di garantire l’incolumità delle persone che nei boschi vanno a farsi una passeggiata per qualsiasi altro motivo. Tagliare un albero è infatti una manovra delicata, che richiede abilità tecniche, esperienza e attenzione. Non tutti lo possono fare e per questo, negli ultimi anni, molti comuni hanno scelto di far tagliare solamente ai professionisti gli alberi che saranno distribuiti ai residenti come legna d’uso civico, affinché le persone interessate debbano semplicemente recarsi nei luoghi convenuti per ritirare la legna da portare a casa”.

Sul tema della sicurezza per chi si dedica al taglio di alberi a livello “hobbystico”, l’assessorato alla salute ed il Servizio foreste e fauna della Provincia, stimolati qualche anno fa da un fenomeno infortunistico importante, hanno realizzato un libretto che contiene consigli utili per chi taglia la legna, ed inoltre hanno tenuto nelle valli del Trentino numerosi eventi divulgativi su queste tematiche. “Innanzitutto è fondamentale non sopravvalutare le proprie abilità ed utilizzare attrezzature e dispositivi di sicurezza efficienti”, sottolinea Pozzo. “Un altro aspetto fondamentale è non andare mai da soli a fare questi lavori, sapere precisamente dove ci si trova, essere dotati di telefono funzionante ed aver verificato in anticipo il livello di copertura telefonica, tutto per poter gestire in maniera efficace la chiamata dei soccorsi in caso di emergenza sanitaria”. ■

L’ALFABETO DEL BUON CALORE

Cippato: consiste in legno frantumato di diversa pezzatura, con scaglie che vanno dai 2 ai 10 centimetri. Proviene da scarti da utilizzazioni forestali, cascami di segherie, altri sottoprodotti di varia origine.

Legna: la pezzatura reperibile sul mercato è diversificata e varia a seconda dell’impiego e del tipo di stufa/caldaia. In genere viene venduta a peso o a volume.

Pellet: è un prodotto industriale ottenuto da una serie di lavorazioni attraverso le quali la segatura di legno vergine, o le scaglie polverizzate, vengono trasformate in piccoli cilindri con diametro 6-10 millimetri e lunghezza 10-50 millimetri.

Stagionatura: La stagionatura consente al legno di cedere una quantità sufficiente di acqua per garantirne una buona combustione. La perdita d’acqua nella legna tagliata e spaccata in autunno/inizio inverno avviene già in maniera significativa nei mesi invernali. Se la primavera e l’inizio dell’estate sono caldi e scarsi di piogge, la legna è secca già a fine giugno inizio luglio.

Nel periodo autunnale la legna riacquista parte dell’umidità persa d’estate;

Per non dover attendere tempi più lunghi, la legna va riparata dalla pioggia;

Per disporre di legna secca bisogna far passare dal taglio all’impiego almeno un anno, meglio due.

Stoccaggio:

- ▶ Evitare i luoghi con superfici di appoggio umide o bagnate;
- ▶ Preferire luoghi esposti all’aria ed al sole, al riparo da pioggia e neve;
- ▶ Le cataste devono essere rialzate dal piano di appoggio con sostegni di legno;
- ▶ Distanziare le cataste tra di loro e dalle pareti almeno 10 centimetri;
- ▶ Evitare lo stoccaggio in luoghi chiusi o garantire almeno una sufficiente areazione con numerose aperture sulle pareti.

Equivalenze energetiche:

2,5 kg legna secca = 1 litro di gasolio

2,5 kg legna secca = 1 mc di gas

1 msr latifoglia secca = 460 kg = 184 litri di gasolio = 200 mc di gas

1 msr conifera secca = 310 kg = 124 litri di gasoli = 134 mc di gas

1 litro gasolio = 8.500 Kcal/lt

1 mc metano = 8.250 Kcal/mc

1 kg legna secca = 3.500 Kcal/kg

Tre regole per contenere le emissioni:

1. bruciando legna secca e pulita da polvere e terra;
2. dotandosi di apparecchi (stufe o caldaie) moderni a combustione ottimizzata;
3. installando sui camini degli appositi elettrofiltri.



FUOCO AMICO

*Le fornasele inquinano?
Basta usare legna ben essiccata*

Se escludiamo i grandi centri abitati, come Trento, Rovereto e Riva del Garda e prendiamo in considerazione le valli (in particolare i paesi sopra i 400-500 metri d'altitudine) o le periferie urbane, in quasi tutte le case trentine c'è una fornasele. Un elemento tradizionale, nato tra le due guerre, principalmente come strumento per cucinare; basti pensare alla polenta, cibo povero che non mancava praticamente mai in tavola. Oggigiorno la fornasele, non certo una tecnologia di ultima generazione, è utilizzata spesso anche per il riscaldamento domestico. Non senza problemi correlati.

Secondo i dati dell'Inventario delle emissioni della Provincia di Trento, aggiornato recentemente dai tecnici dell'Appa, sarebbe questa tipologia di stufa - molto diffusa sul territorio - ad emettere le maggiori quantità di polveri sottili (PM10) nell'atmosfera. Non è tutta colpa dello strumento domestico. È, infatti, indispensabile che la tecnologia, antica (cucina aperta) o moderna, sia utilizzata nel modo corretto e questo, spesso, non avviene con le fornasele. "Purtroppo - spiega Mariano Maines dell'Agenzia provinciale incentivazione attività economiche (Apiae), che da una vita studia i sistemi di riscaldamento, l'utilizzo delle energie alternative, la realizzazione di sistemi di contenimento delle dispersioni

termiche degli edifici e la realizzazione di costruzioni edilizie a basso consumo energetico - anche in Trentino, come in tutto l'arco alpino, si è persa la filosofia e la tradizione, che sono quasi una fede, relativamente alla stagionatura della legna da ardere. Non affermo che si debba tornare ad andare a cavallo o con i buoi in montagna per rifornirsi, ma bisogna riscoprire attenzioni semplici, indispensabili, per utilizzare al meglio le fornasele". Un aspetto fondamentale per ridurre le emissioni, infatti, è legato alla materia prima che è utilizzata: la legna.

Questa deve essere correttamente essiccata per avere un potere calorifico maggiore ed un'ottima combustione. In tal modo si riducono le emissioni di sostanze dannose nell'aria. "Un tempo - spiega ancora Maines - i nostri "vecchi" aspettavano la luna calante per tagliare le piante, perché con la luna crescente le piante assorbono più facilmente acqua dal terreno". Bisognerebbe tornare ad osservare il cielo, dunque, ma non è questo l'unico aspetto da riscoprire. "La legna tagliata - prosegue Maines - era accatastata in soffitte coperte e ben areate o in altri ambienti ventilati e riparati dalle intemperie, lasciata ad essiccare per diverso tempo, spesso almeno due anni, prima di essere bruciata. Adesso, invece, le soffitte sono diventate mansarde o ambienti abitati, le legnaie sono sempre più rare e la legna

è accatastata in cantine o garage, luoghi umidi e poco areati.

In questi ambienti i valori dell'umidità della legna nel tempo si riducono di poco. Inoltre, non si rispettano più i tempi d'essiccazione, ma viene utilizzata già nel corso dell'anno o addirittura dopo pochi mesi dal momento del taglio della pianta.

Questo fa sì che nelle fornasele sia bruciata legna poco essiccata e, quindi, con un basso potere calorifico. In tali condizioni, durante la combustione si producono quantitativi consistenti di vapore acqueo. "Per disperderlo attraverso il camino in atmosfera con temperature adeguate per evitare condense, superiori a 180 °C, è necessario utilizzare una parte (consistente) dell'energia contenuta nel combustibile-legna. Quindi, in presenza di legna da ardere umida e non ben essiccata, dobbiamo bruciare quantitativi maggiori di combustibile sia per cucinare sia per riscaldare e, prima conseguenza, si immette nell'aria una maggiore quantità di prodotti o emissioni inquinanti".

In altre parole, la combustione di legna umida è quanto di più dannoso si può fare in termini di inquinamento, rendimento, durabilità dell'impianto (specie dei camini) e sicurezza domestica.

Lo confermano chiaramente i numeri. Il potere calorifico del legno ben essiccato è pari a circa 4,6 kWh/kg, in pratica circa 4.000 Kcal/Kg. Al 30% d'umidità relativa

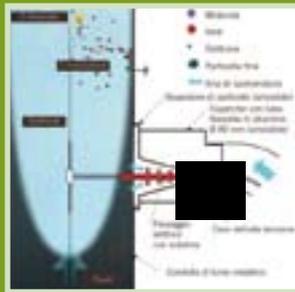
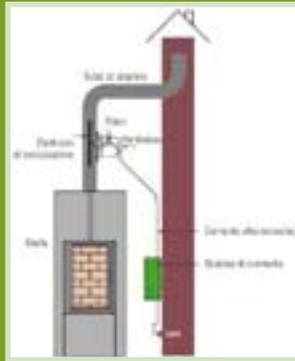


Ispezione ad un impianto termico (Foto Pillow Lab).
Nella foto grande una stufa accesa (Foto Romano Magrone)

IL CAMBIAMENTO È NELL'ARIA

Innovazione legata alla tradizione. È l'essenza del progetto messo in atto dalla Comunità della Valle di Sole a Bolentina, piccola frazione di Malé, che punta alla riconversione sostenibile delle stufe tradizionali usate dagli abitanti del paese, mirata alla riduzione degli inquinanti prodotti dalla combustione del legno con stufe (a olle e fornasèle). Lo studio (effettuato da Provincia di Trento, Comunità di valle e Comune di Malé) ha un titolo significativo: "Il cambiamento è nell'aria".

L'obiettivo è quello di coniugare la questione energetica con l'innovazione e la sicurezza, anche alla luce della significativa diffusione di stufe a legna, caminetti e fornasèle in provincia. A tal proposito a Bolentina sono stati sperimentati dei filtri antiparticolato di ultima generazione, volti a ridurre notevolmente le PM10 (di cui il 54% proviene proprio da impianti di riscaldamento domiciliare) ed aumentare la sicurezza nelle abitazioni. Un vero e proprio test per l'intero territorio provinciale: Bolentina diventa un caso di studio a cui guardare per coniugare i modi tradizionali di riscaldamento, ma senza inquinare.



il potere calorifico si riduce a circa 3.000 Kcal/Kg (-25%) e al 50% d'umidità scende addirittura a 2.150 Kcal/Kg (-46%)". Prima di bruciare la legna, per ottimizzare il potere calorifico, è quindi necessario accertarsi che l'umidità passi dal 60% del legno appena tagliato al 15-20%.

Non solo. È importante che nelle fornasèle non siano bruciati altri materiali come nylon, plastica o altro ancora, che "sputano" diossine e sostanze inquinanti nell'aria che respiriamo. "Da questo punto di vista - rileva Maines - è indispensabile l'educazione delle persone, partendo dai più giovani e facendo loro comprendere il ruolo dell'energia presente nei rifiuti. Bisogna capire, infatti, che tutto quel che si brucia contiene preziosa energia (utilizzata in origine e durante la fase produttiva) che può essere riciclata e riutilizzata".

Per ridurre l'emissione di PM10 nell'aria da parte delle fornasèle è in corso una sperimentazione in Val di Sole, nella frazione di Bolentina, dove sono stati applicati dei filtri antiparticolato per diminuire l'inquinamento. Ovviamente, ci sono anche altri metodi di riscaldamento, più avanzati, utilizzati in Trentino: dai genera-

tori di calore a biomassa (tendenzialmente cippato) a caldaie a biomassa (pellet), che possono vantare un rendimento termico utile non inferiore a 87%, senza dimenticare il solare termico, molto diffuso nella nostra provincia (nel 2009 risultavano in funzione oltre 126.000 metri quadrati di pannelli solari termici, pari al 6,27% del totale italiano).

A prescindere dal sistema di riscaldamento utilizzato negli edifici, l'aspetto principale, anzi fondamentale da tenere in considerazione quando si affronta questo argomento o il tema dell'energia in generale, è quello di realizzare edifici a basso consumo energetico nel loro complesso (riscaldamento e produzione di acqua calda sanitaria) e a basso impatto ambientale. "Con ridotti fabbisogni energetici, sia per il riscaldamento sia per la produzione dell'acqua calda sanitaria, - termina Maines - è possibile sfruttare al meglio le tecnologie a disposizione (caldaie, stufe, olle, etc.) e ridurre i consumi energetici con rilevanti risparmi economici e positivi risvolti ambientali, migliorando, di molto, i parametri relativi al benessere abitativo interno". (j.t.) ■

Termoinformati allo sportello

Ogni quanto tempo va fatta la manutenzione dell'impianto termico? Quanto costa? Cosa deve fare il manutentore? A chi mi devo rivolgere per installare in sicurezza la stufa a pellet appena acquistata? Cosa sono i patentini di conduttore di impianto termico? Quale caldaia mi conviene installare a casa mia? E' meglio la legna o il pellet? Mi conviene usare il gasolio o il metano? Sono queste, ed altre ancora, le domande che i cittadini, ma anche i tecnici del settore, possono rivolgere ogni giovedì, dalle ore 9.30 alle ore 12, al nuovo Sportello Impianti Termici presso l'Ecosportello di via Torre Verde 34 a Trento.

"Lo sportello - spiega l'ingegner Daniele Biasioni, responsabile del controllo impianti termici dell'Aprie, l'Agenzia provinciale per le risorse idriche e l'energia - nasce per rispondere alla tante domande dei cittadini e dei tecnici del settore sulle tematiche inerenti gli impianti termici, in particolar modo rispetto alle normative relative alla sicurezza e all'efficienza energetica. Presso lo stesso Sportello sarà inoltre possibile avere da personale competente consulenze relativamente alle anomalie eventualmente riscontrate dai nostri verificatori in seguito ad un controllo".

In Trentino sono più di 200 mila gli impianti termici civili, per ognuno dei quali vi è un obbligo di legge relativo alla manutenzione periodica (in genere una volta all'anno) dell'impianto ed al controllo di efficienza energetica (la cosiddetta "prova fumi").

Per avere informazioni o prendere appuntamento è possibile scrivere allo Sportello impianti termici (impiantoinforma@ecosportello.tn.it) o telefonare (0461 499689).

Per ulteriori informazioni vedi anche http://www.energia.provincia.tn.it/controllo_impianti_termici/



Fare della Val di Gresta un "Distretto biologico": questo l'obiettivo del protocollo d'intesa per l'attuazione del "Progetto di valorizzazione territoriale del distretto biologico della Val di Gresta" sottoscritto tra la Provincia autonoma di Trento, la Comunità della Vallagarina, i Comuni di Ronzo Chenis, Mori ed Isera, il Comitato Mostra Mercato, il Consorzio Ortofrutticolo Val di Gresta e Trentino Sviluppo. Quali le prospettive del progetto? Se ne è parlato il 13 ottobre scorso nell'ambito delle iniziative della 43° edizione della Mostra mercato dei prodotti della Val di Gresta con un dibattito assai partecipato, ricco di testimonianze e di proposte, seguito agli interventi di Cristina Micheloni di AIAB, che ha illustrato alcune esperienze riguardanti la costituzione di bio-distretti, e di Angelo Giovannazzi sul progetto "Agricoltura salubre e sostenibile" attuato in collaborazione con l'Istituto superiore di sanità.

La proposta progettuale nasce per volontà delle amministrazioni, su impulso dell'Assessorato provinciale all'agricoltura, al fine di individuare iniziative intersettoriali per contrastare il crescente abbandono di superfici agricole e la conseguente perdita di produzione di prodotti orticoli di qualità. Si stimano in oltre 60 gli ettari abbandonati negli ultimi venti anni.

Le ragioni di tale fenomeno sono ovviamente molteplici e di varia origine ma alcuni elementi territoriali specifici rappresentano forti criticità per l'agricoltura della valle. Fra questi vi sono il precario stato dei muretti a secco che formano i tipici terrazzamenti, le difficoltà d'accesso ai fondi e di meccanizzazione delle operazioni colturali, la frammentazione e la dispersione delle unità coltivate nonché la mancanza, su taluni territori, delle necessarie infrastrutture irrigue.

La vitalità del settore agricolo viene ritenuta d'importanza strategica in quanto oltre a fornire prodotti agro-alimentari di elevata qualità determina anche il paesaggio tradizionale che rappresenta un importante elemento anche per il settore turistico.

Elemento di forza e specificità produttiva della valle è la diffusa adesione al metodo di produzione biologica da parte dei produttori, in particolare nel settore orticolo tradizionalmente presente ma ora affiancato da quello emergente delle piante officinali e dalla viticoltura che dal nuovo regolamento dedicato

Il distretto del **BIO**

Federico Bigaran
Ufficio per le produzioni
biologiche

**VAL DI GRESTA Il progetto
di valorizzazione territoriale
muove i primi passi**

al vino biologico ha tratto nuovi spunti produttivi.

L'ospitalità turistica e la ristorazione sono in stretta relazione con l'attività agricola, per la presenza di agritur, fattorie didattiche, locali tipici e ristoranti che utilizzano i prodotti del territorio nonché per la vendita in loco dei prodotti orticoli per i quali è nota la valle. Una ulteriore riduzione delle attività agricole avrebbe quindi conseguenze negative anche per il settore turistico.

Appare quindi necessario rafforzare la filiera virtuosa di produzione, trasformazione, commercio e somministrazione di alimenti nelle strutture ricettive della Valle mettendo a disposizione degli operatori gli strumenti necessari per la stipula di accordi e collaborazioni cercando di utilizzare al meglio tutti gli strumenti di programmazione locali, nazionali e comunitari per valorizzare le specificità territoriali della Valle di Gresta.

Allo scopo sono stati costituiti quattro gruppi di lavoro tematici: agricoltura (AGRI), turismo (TOUR), reti (NET) e

comunicazione (COM) con il compito di analizzare la situazione attuale, fornire e sviluppare proposte per la elaborazione del progetto. In tale contesto la proposta di costituzione del distretto biologico non riguarda unicamente il comparto agricolo ma potenzialmente coinvolge anche il settore del verde pubblico, la gestione del verde lungo la viabilità, la rete delle aree protette, che se condotte con metodi biologici conferiscono maggiore coerenza ed importanza al progetto per le positive ricadute sulle realtà ecologiche, paesaggistiche, economico-sociali e sul miglioramento della sicurezza idrogeologica in particolare per quanto riguarda i terrazzamenti.

Le esternalità positive che potrà generare la costituzione del distretto biologico riguardano anche il settore della ristorazione, dell'ospitalità e dell'escursionismo, di rilevante importanza per il territorio in generale. Il mantenimento del paesaggio tradizionale, la salubrità dell'ambiente e degli alimenti in esso prodotti divengono elementi caratterizzanti il distretto. Per



Campo di ortaggi in Val di Gresta. Archivio Trentino Sviluppo Spa (Foto Daniele Lira)

enti locali, definizione del programma di attività ed intensificazione delle varie forme di comunicazione, formalizzazione del distretto mediante un atto giuridico (riconoscimento/contratto/statuto ecc..). L'intervento di Angelo Giovannazzi ha inserito l'iniziativa del biodistretto in un più ampio ragionamento riguardante la salubrità dei prodotti e le loro proprietà nutraceutiche. In particolare l'intervento ha evidenziato come molte patologie degenerative trovino come componente causale l'azione ossidativa dei radicali liberi e che a tale stress ossidativo l'organismo possa rispondere con l'aiuto di antiossidanti vegetali (polifenoli, bioflavonoidi, vitamina C, vitamina E, betacaroteni, micronutrienti e enzimi). Attraverso un metodo di codifica denominato ORAC (Oxygen Radical Absorbance Capacity) è possibile determinare la capacità antiossidante di un alimento, ossia la capacità di catturare radicali liberi e proteggere quindi le nostre cellule dal danno ossidativo.

Considerando una dieta giornaliera, l'obiettivo è quello di assumere almeno 5.000 punti orac al giorno. In tal senso assume importanza collettiva la carta di identità nutrizionale dei prodotti agricoli, nell'intento di valorizzare i prodotti da agricoltura sostenibile e di montagna evidenziandone il valore aggiunto dal punto di vista nutrizionale e terapeutico.

A seguito dell'iniziativa che interesserà varie produzioni trentine, fra le quali gli ortaggi e le piante officinali di montagna, sarà possibile elaborare etichette nutrizionali, delle carte d'identità nutraceutiche, che possano essere utilizzate nella comunicazione al consumatore.

Il diritto ad un'alimentazione sana, sicura e sufficiente ossia a rafforzare la qualità e la sicurezza dell'alimentazione sono oggi obiettivi condivisi a livello internazionale ed il Trentino può contribuire al loro raggiungimento attraverso il rispetto che si deve alla terra ed alle sue produzioni nell'ambiente difficile e generoso della montagna alpina.

Gli interventi che si sono susseguiti nel corso del dibattito da parte di agricoltori, tecnici del settore, rappresentanti di amministrazioni comunali e da consumatori hanno fornito interessanti spunti per avviare nuove collaborazioni, all'insegna del bio, fra territori vicini al fine di ampliare e migliorare la disponibilità di prodotto biologico trentino nel corso dell'anno per un mercato che si dimostra in crescita. ■

la realizzazione del distretto è stata individuata una prima proposta legislativa ed il percorso per la sua costituzione che coinvolge le amministrazioni comunali, i proprietari dei terreni, i gestori delle aree protette ed i Consorzi di Miglioramento Fondiario.

Cristina Micheloni ha presentato le iniziative che in questi anni si sono sviluppate sull'idea del biodistretto in particolare nel Cilento, in Calabria, nel Lazio ed in Liguria ed ha inoltre riportato l'esperienza della Francia nel distretto Biovallée (Drome). Nelle varie iniziative il biodistretto si è caratterizzato come un'area rurale con un'alta e significativa presenza di aziende biologiche, dove l'agricoltura si presenta ben integrata nel contesto civile e produttivo ed ha un ruolo riconosciuto da cittadini e consumatori, anche in relazione con la protezione dell'ambiente e la sua gestione consapevole.

All'interno di un biodistretto le amministrazioni pubbliche fanno uso di acquisti verdi ed in generale sono attente alle scelte ambientali; i ristoratori, gli alber-

gatori e gli artigiani conoscono, usano e apprezzano il prodotto biologico. Rafforzare il mercato locale è la chiave di successo per molte iniziative e solo se c'è collaborazione tra tutti i soggetti si possono ottenere i vantaggi che un biodistretto porta per la comunità.

La relatrice ha individuato sei aspetti principali sui quali il biodistretto può dare un contributo:

- ▶ ricostruire sistemi agricoli misti;
- ▶ ridare sovranità alimentare ai territori
- ▶ favorire l'accesso alla terra
- ▶ semplificare la certificazione
- ▶ equilibrare la filiera
- ▶ comunicare meglio il biologico ai consumatori

I passi verso il biodistretto sono simili nelle varie situazioni e possono essere così riassunti: creazione di un comitato promotore, organizzazione di incontri sul territorio con i diversi attori, elaborazione di un'analisi di partenza ed individuazione di un percorso per il raggiungimento dell'obiettivo, attivazione di incontri di settore e di area, coinvolgimento degli

FORMAGGI d'Euregio

Corrado Zanetti

Il 9,5 per cento del latte prodotto in Europa proviene dalle aree di montagna, una quota sufficiente per immaginare lo spazio che le produzioni lattiero casearie delle tre regioni alpine dell'Euregio - Trentino, Alto Adige e Tirolo - potrebbero conquistare sui mercati. Per i prodotti d'eccellenza nati in montagna, i formaggi tipici in particolare, sostenere la concorrenza delle industrie alimentari è pressoché impossibile, visti i più alti costi di produzione. I prodotti di montagna, però, hanno due assi nella manica: la propria distintività - in termini di qualità organolettica, di sostenibilità ambientale e di "saperi" tradizionali - e il legame con il territorio d'origine. Possono bastare per scongiurare l'emarginazione commerciale dei prodotti e quella sociale ed economica dei produttori di montagna? Sì, a patto di riuscire a comunicare bene tale distintività, a trasmettere al consumatore i valori rappresentati dai prodotti di montagna: la genuinità, la lentezza e sostenibilità dei processi produttivi, la fatica del lavoro agricolo in montagna, il rispetto della natura. Valori che "meritano" da parte del consumatore un prezzo superiore, il solo che potrebbe garantire un giusto reddito ai produttori di montagna.

LA DISTINTIVITÀ E IL MERCATO

Una convinzione condivisa nei tre territori dell'Euregio, rappresentati a metà novembre a Trento dalle maggiori realtà lattiero casearie trentine, altoatesine e tirolesi, che si sono date appuntamento a Palazzo Roccabruna, la "Casa" dei prodotti trentini, per con-

frontarsi su un tema che avvertono cruciale: come sviluppare produzioni veramente distinte, uniche e non riproducibili in altri contesti territoriali, e come gestire la relazione con il mercato e il consumatore finale?

Si parte dal presupposto che sviluppare strategie che guardano al contesto territoriale quale leva competitiva, non coinvolga la semplice comunicazione, ma significhi attivare e sviluppare il bagaglio di conoscenze produttive del luogo. Tre devono essere gli obiettivi:

- ▶ 1) avere un prodotto fortemente distintivo, puntando sulla tradizione ma anche sulla ricerca, sviluppo e innovazione, sia in fase di produzione che di affinamento;
- ▶ 2) migliorare la capacità di competizione cooperativa e di organizzazione di sistema, attivando collaborazioni tra operatori al fine di risultare competitivi sui diversi mercati;
- ▶ 3) assumere un'ottica di mercato professionale e dinamica, facendo affidamento su elevate competenze di marketing.

(continua)

Innsbruck
NORDTIROL

**SÜDTIROL -
ALTO ADIGE**

Bolzano

Trento

TRENTINO

Foto Marco Simonini

TIROLO

In Tirolo sono attualmente allevate da 6 mila agricoltori 55.643 mucche lattifere, che danno origine ad una quantità complessiva di latte conferito pari a 355 milioni di kg. Grandissima credibilità hanno le piccole latterie (21), alternativa alla produzione industriale, che lavorano circa 84 milioni di kg di latte all'anno.

In Tirolo i consumi interni non stanno diminuendo a causa della crisi. Per quanto riguarda il latte, il consumo pro capite (latte di consumo e trasformato) è di circa 500 kg/anno: 78 kg latte di consumo, 19,4 kg formaggio, 5 kg burro, 7,8 kg panna e crema.

ALTO ADIGE

Il settore lattiero caseario dell'Alto Adige si contraddistingue per la sua struttura cooperativistica: 10 cooperative trasformano la maggior parte del latte altoatesino generando un fatturato di 430 milioni di euro e danno lavoro a quasi 900 persone. Esistono inoltre circa 70 minicaseifici aziendali e 60 malghe con lavorazione del latte.

Cinquemila famiglie contadine producono annualmente circa 372 milioni di kg di latte, così suddiviso: 22 milioni di kg di latte fresco, 19,5 milioni di kg di formaggio, 115 milioni di kg di yogurt, 7 milioni di kg mascarpone/ricotta, 2,8 milioni di kg di burro e 25 milioni di kg di latte UHT. Molto successo ha la produzione di

yogurt: uno su quattro consumato in Italia è prodotto in Alto Adige.

Le aziende sono di piccola dimensione. In media un'azienda ha 13 vacche ed è situata tra gli 800 e i 2.000 metri di altitudine.

Nelle malghe vengono trasformati in formaggio e burro di malga circa 2 milioni di kg di latte.

Il 33 % della produzione lattiero-casearia della provincia viene commercializzata in regione, il 64 % nel resto d'Italia, il 3 % all'estero.

OST-TIROL

Suedtirol Marketing GmbH, Italy

TRENTINO

La produzione di latte bovino in Trentino si mantiene stabilmente da dieci anni attorno alle 140.000 tonnellate, 112 mila delle quali conferite ai 17 caseifici associati a Concast. Oltre 61 milioni di euro il valore della produzione.

Le principali razze allevate sono Frisona, Bruna, Pezzata rossa, Grigio alpina e Rendena, con un patrimonio zootecnico complessivo che ammonta a 45.400 capi di cui 25 mila vacche da latte. Le cinque razze di bovini da latte sono accomunate dal fatto di essere tutte indirizzate verso gli alpeggi nei mesi estivi. Attualmente sono attive 301 malghe che sfruttano 42.000 ha di pascolo; poco meno della metà delle malghe trentine è alpeggiata con bestiame "asciutto". Il 5% del latte trentino è prodotto in malga e l'1,4% del latte totale è trasformato direttamente in quota. Il latte prodotto sulle malghe è pari a circa il 7% della produzione trentina ed ammonta a poco più di 73.000 quintali. Di questi, circa 20.000 quintali vengono lavorati nelle circa 90 malghe "da formaggio", mentre oltre 53.000 quintali vengono trasportati nei caseifici di fondovalle dove vanno ad alimentare la produzione dei prodotti ottenuti con latte di malga. Recentemente è stata conferita la DOP al formaggio Puzzone di Moena, prodotto in 27 mila forme (a cui si aggiungono altre 35 forme di altri formaggi a crosta lavata prodotte secondo le norme del disciplinare del Puzzone): il Trentino assorbe il 37 % della produzione di questo formaggio, Veneto e Friuli Venezia Giulia il 29 %.



Trentino, Alto Adige e Tirolo hanno approcci simili nei confronti delle produzioni distintive. Si pensi agli investimenti fatti nell'ambito qualitativo, al fatto che tutti e tre i territori hanno sviluppato dei marchi di qualità regionale (Qualità Trentino, Qualità Alto Adige e Qualität Tirol), ai valori comunicati ai consumatori (identità alpina, sostenibilità, affidabilità), all'importanza che queste produzioni hanno per il proprio contesto territoriale, per ciò che rappresentano in termini di cura dell'ambiente, manutenzione dei pascoli, mantenimento di attività in montagna.

MARKETING MIRATO

A confrontarsi sulle "buone pratiche" delle tre aree, valutando assieme minacce e opportunità presenti nell'attuale contesto, ed a discutere di possibili sinergie sono stati i responsabili di caseifici, enti istituzionali e della grande distribuzione locale (il tirolese Wendelin Juen, ad di Agrarmarketing Tirol, le altoatesine Annemarie Kaser direttrice della Federazione Latterie Alto Adige ed Elisabeth Molling, responsabile marketing di Bergmilch Südtirol - Latte montagna Alto Adige (Mila), i trentini Mauro Fezzi, direttore generale della Fondazione Mach, e Andrea Merz, direttore di Trentingrana.

Una delle cose messe in luce è che non basta avere dei formaggi unici, per produrre i quali serve un notevole investimento di risorse umane, finanziarie, organizzative, logistiche. E' necessario sviluppare una strategia di marketing coerente, individuare i target che ricercano e danno valore a quel prodotto, i canali distributivi adeguati, l'effetto trai-

no che queste produzioni possono avere sul resto della produzione. Insomma un marketing mirato, il contrario di un costoso e dispersivo marketing indifferenziato e generalista.

La montagna può fare sì la differenza, con i suoi prodotti distintivi (i formaggi di malga in particolare, sui quali tanto ci si è soffermati durante l'incontro), a patto che "si dica cosa si fa e si faccia ciò che si dice". E' quanto pensa Silvio Barbero, vice presidente di Slow Food Italia, che assieme alla giornalista del Gruppo 24 ORE esperta di retail e marketing Cristina Lazzati ha moderato il dibattito a Palazzo Roccabruna. Una convinzione, quella di Barbero, che Annemarie Kaser traduce con un semplice "essere seri e onesti".

Ma quando un prodotto diventa "distintivo"? "Quando non è replicabile e porta con sé il respiro di un territorio" sintetizza Mauro Leveghi, segretario generale della Camera di commercio di Trento, che sulla valorizzazione dei formaggi di malga sta lavorando da tempo. La istintività è però una qualità che si apprezza di più quando il prodotto esce dal suo territorio, raccontandone i suoi valori. La qualità organolettica, il contesto ambientale d'origine, l'etica sottesa al processo produttivo. Valori che devono essere fatti conoscere al consumatore ma che lo stesso deve però anche ritrovare quando ne assapora e scopre il gusto.

FORMAGGI DIVERSI SOLO SE AFFINATI

"Non è solo una questione di territorio, dire questo prodotto è fatto qui" spiega Barbero. "Quando si assaggia un prodotto devo riconoscerlo, dev'essere il frutto di una filiera produttiva naturale.

Importante è utilizzare latte crudo, ma ogni latte è diverso da un altro. Fondamentali per ottenere un risultato qualitativo sono, poi, i modelli di alimentazione degli animali. Occorre lavorare su questo. I formaggi di montagna devono poi venire affinati, altrimenti non si distinguono molto da quelli industriali".

A determinare la differenza tra un prodotto che garantisce qualità da uno che garantisce distruzione è la sua "impronta ambientale". Secondo un rapporto delle Nazioni Unite di qualche anno fa, la perdita di biodiversità dipende per il 70 per cento dai modelli di produzione industriali del cibo. "In montagna il rapporto tra produzione, modelli produttivi, ambiente e territorio è fondamentale, la qualità di un prodotto si misura anche in rapporto all'ambiente" spiega ancora il vice presidente di Slow Food Italia.

Un prodotto non può dirsi distintivo se non è anche etico, dunque? "Un prodotto può essere fatto tutelando le produzioni, consolidando i saperi tradizionali. La tutela e la difesa delle tradizioni produttive diventa un elemento etico, di rispetto, e si collega agli altri due. Ci possono essere elementi innovativi, ma l'innovazione può essere rispettosa delle tradizioni? Bisogna ridare dignità ai saperi tradizionali. Produrre in montagna significa fatica, un elemento che deve diventare centrale."

Questo vuole essere l'Euregio dei formaggi di montagna, un'Euregio che si ritroverà ancora a discutere di promozionalizzazione delle produzioni locali dando appuntamento alla primavera 2014 ad Innsbruck, per parlare questa volta di "carni". ■



L'incontro sui formaggi dell'Euregio a Palazzo Roccabruna

Alto Adige

“Turismo e agricoltura sono la stessa cosa”

“Il nostro punto di forza” dice Annemarie Kaser, direttrice della Federazione delle latterie altoatesine “è far vedere dove nasce il latte dell’alto Adige, dire che viene lavorato nell’arco di 24 ore. Siamo molto simili al Tirolo, abbiamo una lavorazione cooperativistica del latte, lo esportiamo pure, ma il conferimento va diminuendo: si sono persi negli ultimi dieci anni un centinaio di fornitori all’anno, un fenomeno che si cerca di impedire, ma si riesce a far sì che i masi continuino ad essere gestiti ma non che producano latte, giacché il cambio generazionale non garantisce sempre la continuità.” In Alto Adige sono circa 60 le aziende che lavorano il latte sulle malghe. In estate si lavorano 2 milioni di chilogrammi di latte, non sufficienti a soddisfare la domanda delle latterie. Il 33 % dei prodotti lattiero caseari viene consumato in regione, ma il mercato straniero diventa sempre più importante. “I formaggi di malga sono importanti per la nostra immagine, sono amati dai clienti, sono vettori di immagine per tutti gli altri prodotti”.

Ci sono dieci marchi (ogm free) sotto il “cappello” del marchio di qualità Alto Adige, e il latte è costantemente al centro di iniziative promozionali (Festival del gusto, la Festa del latte a cadenza biennale, il concorso “Una spesa che cambia la vita” con in palio una vacanza gratis in Alto Adige.

“Riteniamo importante che i clienti sappiano fin da bambini da dove proviene il latte” dice Kaser, “ecco perché invitiamo le nostre contadine a parlarne nelle scuole elementari. Non conta solo il prezzo del prodotto ma lavorare coerentemente alla qualità e ciò è alla base della fiducia del consumatore e del turista. Turismo e agricoltura sono la stessa cosa: nei prossimi anni faremo una forte campagna per aumentare la consapevolezza dell’importanza di usare i prodotti del posto nella ristorazione.”

Trentino

“Cerchiamo marcatori che ci aiutino a differenziare i nostri prodotti”

Una tradizione consolidata, qualità definita e precisata da disciplinari, un turismo importante, un prodotto d’eccellenza come il Trentingrana, che viene anche esportato. E poi la risorsa del pascolo e le malghe, da valorizzare come elemento distintivo di immagine. Mauro Fezzi, direttore generale della Fondazione Mach, riassume così i punti di forza del Trentino. Queste invece le debolezze: “Calo nel numero di imprese, necessità di imporre anche una parte di prodotti extra provinciali per la alimentazione delle bovine. Il Trentingrana poi ha un condizionamento esterno subito da Grana Padano e Parmigiano Reggiano, i prodotti tradizionali sui quali si vorrebbe spingere soffrono di scarsa distintività rispetto ai prodotti industriali”.

“Abbiamo prodotti che potrebbero essere di nicchia e che vengono invece venduti sottoprezzo. Un grande problema è rappresentato dalla polverizzazione molto spinta delle strutture di lavorazione, cosa che incide sui costi di produzione. Le opportunità? Dobbiamo immaginare che la tradizione si coniughi con le tecnologie, la salubrità, gli aspetti nutraceutici, identificare marcatori che possano aiutarci a differenziare i nostri prodotti. Un’altra opportunità la vedo nel riavvicinamento con il territorio attraverso il recupero di aree semi marginali e nel miglioramento della filiera prato-pascolo-stalla. Ricerca, innovazione, trasferimento tecnologico, formazione sono elementi che possono consentirci di affrontare le sfide del futuro.”

Tirolo

“Anche nella promozione bisogna personificare il prodotto”

In Tirolo ci sono circa 6 mila allevatori di vacche lattifere ed a rappresentare una alternativa importante, e credibile, alla produzione industriale sono 21 piccole latterie che lavorano 84 milioni di Kg di latte. “Siamo focalizzati soprattutto sul mercato locale” spiega Wendelin Juen (Agrarmarketing Tirol); “in Tirolo i consumi non stanno diminuendo a causa della crisi, la maggior parte dei prodotti viene consumato in casa e fuori. Abbiamo anche il “latte da fieno”, prodotto da mucche non alimentate con insilati. Sfruttiamo la valenza artigianale, le vie del gusto e del formaggio, le latterie didattiche, la presenza di giovani motivati: anche nella promozione bisogna essere in grado di personificare il prodotto. Il trend, sostenuto anche dalla gastronomia, è in aumento e se questo sviluppo prosegue non possiamo che essere soddisfatti.”

TEROLDEGO e MARZEMINO nella terra dei canguri

Testo e foto:
Matteo Faes

Quando si parla dell'Australia si pensa subito alla ricchezza della sua fauna selvatica, agli sconfinati territori ed alla varietà dei paesaggi che diventano spesso meta o desiderio di viaggi turistici. Non è immediato invece pensare alla straordinaria varietà di vini che questo paese offre. L'Australia fa parte del cosiddetto "nuovo mondo" enologico e con i suoi 11 milioni di ettoltri di vino prodotti, ormai costantemente da qualche anno a questa parte, si classifica tra i primi cinque paesi del mondo con la più alta produzione annua di vino. La maggior parte di questo vino viene esportato in Asia, Europa ed America. Il popolo australiano preferisce altri generi di alcolici come la birra e per questo non è difficile trovare sui nostri mercati delle bottiglie di "wine of Australia".

AUSTRALIAN WINE

I principali centri di produzione si trovano nella parte meridionale, in particolare nei territori del New South Wales, in Victoria ed in South Australia. Zone viticole meno importanti sono la Tasmania, il Western Australia ed il Queensland. In Australia si producono sia vini rossi sia vini bianchi con una leggera prevalenza a favore dei bianchi oltre ad una discreta quantità di vini spumanti e fortificati.

Mi sono documentato sulle produzioni di vino australiane in quanto ho avuto la fortuna di trascorrere la scorsa vendemmia

presso un'azienda vitivinicola che per la seconda volta mi ha ospitato durante le fasi di raccolta e vinificazione. L'azienda è situata nella King Valley, nello stato del Victoria ed è di proprietà della famiglia Pizzini, originaria di Trento ed emigrata in Australia nel secondo dopoguerra. Nel 1955, lasciato definitivamente il Trentino e dopo più di un mese di nave, Rosa e Roberto Pizzini sono sbarcati nella città di Melbourne e si sono addentrati nell'entroterra australiano alla ricerca di una location favorevole, dove stabilirsi. Una volta giunti in King Valley, nel Nord est Victoria, hanno intrapreso la coltivazione dapprima di patate e poi di tabacco. Dopo trent'anni di tabacco, un po' le richieste del mercato ed un po' le innovazioni del figlio Fred li hanno indirizzati alla produzione di vino. Oggi l'azienda è proprietaria di circa 70 ettari di vigneto ed è condotta dal nipote Joel Pizzini che ricopre anche il ruolo di enologo. Tutta l'uva prodotta viene trasformata in azienda.

KING VALLEY WINE REGION

La King Valley rappresenta una piccola zona vitivinicola australiana ed è l'unica che si posiziona nell'entroterra a circa trecento chilometri dalla costa sud. Tutte le altre importanti zone viticole australiane, come ad esempio la Barossa Valley nel South Australia o la Hunter Valley nel New South Wales sono prossime alle coste. In King Valley esiste un insieme di condizioni che permettono di ottimizzare la



coltivazione della vite e di ottenere degli ottimi vini. Si tratta di una vallata di origine glaciale, il cui suolo risulta particolarmente fertile e la sua composizione può variare nel giro di poche centinaia di metri. I terreni di fondovalle sono soprattutto franco argillosi, mentre sui versanti delle dolci colline si trovano terreni a scheletro prevalente con una certa percentuale sabbiosa. Il terreno assume una colorazione variegata ed a seconda della zona passa dal rosso, al grigio, al marrone.

Il clima è molto simile a quello mediterraneo nonostante la lontananza dal mare, anche se gli australiani lo chiamano clima continentale. Le estati sono molto calde e gli inverni miti. Durante i giorni estivi si hanno escursioni termiche anche di 18-20° C passando dai quasi 40° C di giorno ai 22° C la notte. L'inverno le temperature difficilmente scendono sotto lo zero.

Le precipitazioni medie annuali variano tra i 600 ed i 700 mm e sono distribuite soprattutto in inverno. Le estati sono molto sec-



che e per questo motivo in tutta la vallata è praticata l'irrigazione a goccia del vigneto. Nel 1970 in tutta la King Valley c'erano soltanto due famiglie di viticoltori. Oggi ben settanta famiglie dipendono dalla coltivazione della vite e dalla trasformazione dell'uva in vino ed in tutta la valle ci sono circa 1.800 ettari di vigneto.

Si tratta per la maggior parte di aziende a conduzione familiare dislocate lungo il corso del King River, il fiume della zona.

In tutta la valle è presente solamente una cantina sociale, la King Valley Wines e viene usata per vinificare le uve di quei piccoli produttori che ancora non possono permettersi di avere un centro di trasformazione.

Il vitigno più diffuso in King Valley è il Sangiovese, vengono coltivati anche i classici vitigni internazionali quali Cabernet, Merlot, Chardonnay ed il Sauv blanc; in misura molto contenuta possiamo trovare anche i vitigni autoctoni trentini come il Marzemino ed il Teroldego.

PIZZINI WINES

La Pizzini Wines è un'azienda specializzata nella coltivazione di vitigni di origine italiana come Sangiovese, Canaiolo, Nebbiolo, Barbera, Friulano, Arneis, Prosecco. Oltre a questi vitigni vengono coltivati anche Cabernet Sauvignon, Shiraz, Riesling, Chardonnay e Pinot Grigio.

I vigneti, che sono tutti inerbiti, si trovano nel raggio di qualche chilometro, sono tutti accorpati e sono ugualmente ripartiti tra collina e fondovalle.

In vigneto viene rivolta molta attenzione agli aspetti legati all'irrigazione, che viene intesa come somministrazione di acqua con volumi ridotti ed in periodi ben definiti. Soprattutto nei terreni posti sui versanti

collinari che hanno bassa ritenzione idrica, gli interventi irrigui vengono seguiti giorno per giorno durante tutto il periodo vegetativo fino alla maturazione dell'uva. Dopo varie sperimentazioni e confronti, in azienda come del resto in tutta l'Australia, si sono resi conto di come in queste zone l'irrigazione di soccorso ben gestita possa consentire il raggiungimento di standard qualitativi sempre più elevati e costanti nel tempo.

Il 90% della raccolta delle uve viene effettuata a macchina, mentre solamente in piccola parte si pratica la vendemmia manuale. Le uve vengono spesso raccolte durante la notte per ovviare al problema delle alte temperature dei mesi di febbraio e marzo.

In



cantina le più moderne tecnologie ed innovazioni permettono di tenere sotto controllo tutte le fasi di produzione ed un attento utilizzo del legno, sia per la vinificazione sia per l'invecchiamento del vino, rende i prodotti ancora più ricchi e strutturati.

In azienda, così come in tutta la valle, si pratica anche la vendita diretta, il cosiddetto "Cellar door". Ogni cantina è dotata di un punto vendita dove vengono serviti e venduti i vini ai numerosi turisti di passaggio. Buona parte del vino viene invece esportato soprattutto nei vicini paesi asia-

tici come Cina, Giappone, Singapore. È prassi abbastanza diffusa per gli enologi australiani, anche per chi lavora già da parecchi anni, svolgere due vendemmie all'anno, una per emisfero. Spesso accade infatti che dopo aver effettuato la vendemmia australiana, si rechino presso aziende vitivinicole in Italia, Francia o Stati Uniti per potersi confrontare con queste realtà. Così anche Joel Pizzini vanta numerose esperienze soprattutto in Italia e proprio durante una di queste esperienze abbiamo stretto amicizia.

SPIRIT OF AUSTRALIA

A differenza di altri paesi produttori di vino del mondo, l'Australia non prevede alcun sistema di produzione di qualità regolamentato da norme e leggi. Non esistono attualmente norme che indichino ai produttori quali uve sono permesse per la produzione di determinati vini, delimitazioni geografiche di aree o pratiche enologiche e di coltivazione consentite o meno. Per chiarire il concetto, non esistono disciplinari di produzione come sono in vigore, per esempio in Francia (AOC), in Italia (DOCG) o negli Stati Uniti.

Questo permette al produttore australiano di sentirsi svincolato da qualsiasi schema produttivo e quindi non di rado succede di vedere due vigneti adiacenti coltivati con due vitigni totalmente differenti tra di loro. Come ad esempio il Nebbiolo accanto al Sangiovese, oppure il Primitivo accanto al Friulano. Lo stesso discorso si può riferire alla tecnica ed alle pratiche enologiche adottate sui vini. Sembra quasi che gli australiani, attraverso un'opera "garibaldina", abbiano riunito l'intera Italia enologica in King Valley.

La vitivinicoltura australiana è molto incentrata sulle scelte imprenditoriali piuttosto che sulle scelte legate ai disciplinari. Una delle caratteristiche che contraddistingue l'enologia e la viticoltura australiana è il massiccio impiego di tecnologie, dalla vigna fino alla cantina. Le vendemmie, così come i lavori in vigneto, sono in genere meccanizzati ed i processi di vinificazione sono condotti con le tecniche più avanzate.

Quello che emerge è lo spirito di adattamento e di sperimentazione degli australiani, che mi piace chiamare "Spirit of Australia". Più che in ogni altro paese qui si dà spazio alle idee ed alla sperimentazione, sia in vigna sia in cantina, conseguendo risultati notevoli, che spesso vengono perfino adottati dalle industrie vitivinicole di altri paesi. ■

Bilancio idrico, entro il 2016 l'applicazione del DMV

Uno degli ultimi atti approvati dalla precedente Giunta provinciale riguarda l'adozione in via definitiva dell'aggiornamento del Bilancio idrico del territorio provinciale, uno strumento di sintesi degli aspetti quantitativi e qualitativi della risorsa idrica.

Il Bilancio restituisce infatti una fotografia della disponibilità idrica attuale, che caratterizza i bacini e i corsi d'acqua provinciali, in relazione agli utilizzi in corso e al deflusso minimo vitale (DMV) previsto dal Piano Generale di utilizzazione delle acque pubbliche (PGUAP) e riporta considerazioni specifiche sulla qualità dei corpi idrici, raffrontate al loro stato quantitativo.

Attraverso il bilancio idrico si possono quindi comprendere le disponibilità idriche dei corsi d'acqua, conoscere i corsi d'acqua dai quali non si possono più effettuare derivazioni e quelli dove, seppure con particolari cautele, è ancora possibile prelevare risorse mantenendone l'equilibrio ecologico. La Giunta provinciale dovrà definire di

volta in volta i corsi d'acqua che vanno considerati "off-limits" per motivi quantitativi/qualitativi, nonché predisporre dei criteri da utilizzare per valutare le domande di derivazione che riguardano corsi d'acqua di particolare interesse. Inoltre, se l'equilibrio risulterà compromesso, l'esecutivo dovrà predisporre un provvedimento con le azioni necessarie per raggiungere di nuovo questo obiettivo. Fra gli strumenti a disposizione della Provincia, quello che più si presta a fare sintesi di tali esigenze è il Piano di Tutela delle Acque, la cui prima revisione è prevista nel corso del 2014.

A seguito dell'approvazione definitiva, su scala provinciale, del bilancio idrico la Giunta provinciale potrà ora dunque stabilire i valori del deflusso minimo vitale che dovranno essere applicati alle derivazioni in essere entro il 31 dicembre 2016. Di conseguenza andranno anche definite le modalità procedurali e i tempi di adeguamento dei disciplinari delle concessioni in essere.



Archivio Servizio foreste e Fauna (foto Flavio Faganello)

Nuove risorse per giovani e stalle

Nuove risorse per complessivi 938 mila euro, frutto di economie di spesa su alcuni capitoli di bilancio del settore agricoltura, per l'insediamento dei giovani agricoltori e per la realizzazione di nuove stalle. Con ulteriori 463 mila euro destinati al finanziamento della Misura 112 del Psr si potrà dare risposta favorevole ad un altro pacchetto di domande per il premio di insediamento presentate da giovani agricoltori. Le domande accolte sono state 88 su 125 presentate.

Di poco inferiore ai 362 mila euro è invece la dotazione finanziaria aggiuntiva messa a disposizione dalla Provincia per finanziare la realizzazione di nuove stalle. Di minore importo gli ulteriori stanziamenti per gli indennizzi ai coltivatori di kiwi danneggiati da fitopatologia, per il recupero dei castagneti e per i danni provocati dalle nevicate dello scorso inverno.

Reti di riserve Avisio e Sarca

Nello scorso mese di ottobre sono stati firmati gli Accordi di programma per l'attivazione di due Reti di riserve: Fiemme-Destra Avisio e Sarca-medio e alto corso. Finalità delle Reti sono quelle di attuare in forma diretta e unitaria la tutela attiva del territorio, perseguendo la valorizzazione e la riqualificazione degli ambienti naturali e seminaturali. Tutto ciò integrando la tutela con lo sviluppo delle attività umane ed economiche purché compatibili con le esigenze. Ecco spiegata l'attenzione che le Reti porranno sulle attività economiche tradizionali come gli usi civici, la selvicoltura, l'allevamento zootecnico, il pascolo, l'agricoltura di montagna, la fienagione, la raccolta di legnatico, la caccia, la pesca, la raccolta dei funghi e dei frutti del sottobosco e l'alpicoltura. A tutto

ciò si aggiunge la valorizzazione di un turismo sostenibile e sensibile alla conservazione delle risorse naturali, nonché di attività ricreative e sportive anch'esse attente alla conservazione delle riserve.

"Valli Trentine" quinta OP

Il "Consorzio Valli Trentine", recentemente costituitosi, si avvia a diventare la quinta OP (Organizzazione dei Produttori) del Trentino, accanto a Melinda, La Trentina, Sant'Orsola e Consorzio interregionale ortofrutticolo. Il riconoscimento, formalizzato a fine novembre dalla Giunta provinciale, è condizionato al positivo esito delle verifiche sulla sussistenza dei requisiti, ad iniziare dall'ammontare del valore del prodotto conferito, che per il riconoscimento di OP deve superare i 20 milioni di euro.

I PAESAGGI AGRARI DEL TRENTO



TERRE COLTIVATE

Dal vitigno ai pascoli, una storia del Trentino attraverso le sue "unità paesaggistiche" rurali in una mostra alle "Gallerie" di Piedicastello

Alessandro de Bertolini

Con la mostra "Terre coltivate", inaugurata il 19 ottobre scorso, la storia del paesaggio e dell'agricoltura del Trentino entra ne "Le Gallerie" di Piedicastello a Trento. Affrontando questo tema la Fondazione Museo storico del Trentino prova a rappresentare le continuità e i cambiamenti che hanno riguardato questo territorio. Quella parte di territorio "usata" per garantire il sostentamento della popolazione e per trasformare l'agricoltura in uno dei fattori principali dell'economia trentina.

La grande diversità dei terreni che connota il Trentino e l'intervento umano hanno contribuito a disegnare una fitta trama di paesaggi agricoli la cui lettura interpretativa è in grado di farci comprendere le diverse "unità paesaggistiche" che la compongono.

La mostra non è un'enciclopedia. L'obiettivo dell'iniziativa è la divulgazione, con la speranza di restituire al grande pubblico e al mondo delle scuole un tema decisivo per la storia del Trentino.

LA MOSTRA

La mostra è realizzata dalla Fondazione Museo storico del Trentino con la supervisione tecnica-scientifica della Fondazione Edmund Mach e con il patrocinio della Provincia autonoma di Trento. Partner dell'iniziativa sono la Fondazione Edmund Mach, Trentino Sviluppo (Divisione Turismo e Promozione) e la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Trento. Il gruppo di curatela della mostra è composto da Alessandro de Bertolini, Giuseppe Ferrandi, Sergio Ferrari, Annibale Salsa e Roberta Tait.

Il percorso espositivo si articola su una superficie di oltre 3.500 metri quadrati in tutta la Galleria Nera e in parte della Galleria Bianca. La rappresentazione del paesaggio si intreccia con la storia dell'alimentazione, dell'agroalimentare e dei sapori, con una particolare attenzione alle colture vitivinicole.

In linea con gli spazi de Le Gallerie, l'allestimento è scenografico, ricco di elementi video e di videoinstallazioni, immagini di ieri e immagini di oggi, videointerviste e postazioni interattive. Nella ricerca dei materiali video e fotografici ci si è avvalsi di fondi istituzionali, privati e della Fondazione Museo storico.

Nella Galleria Nera sono raccontate la unità paesaggistiche che compongono oggi le "terre coltivate" del Trentino, dal vitigno al meleto, dagli orti ai cereali.

Seguono degli approfondimenti sui temi del lavoro e del viaggio. Una cronologia invita inoltre a seguire le date principali della storia mentre al centro della galleria sono poste le casette dei prodotti. La Galleria Bianca ospita invece una parte dedicata alla fiera dei sapori e alle ricette della storia.

Durante il periodo di apertura della mostra, la Galleria Bianca ospiterà iniziative, presentazioni, degustazioni, laboratori e altre attività dedicate alle principali filiere agroalimentari e vinicole del Trentino coinvolgendo soggetti e referenti rappresentativi per dare evidenza alle eccellenze del nostro territorio e al grande tema culturale del rapporto tra paesaggio, storia e sapori.

INFO

***"Terre coltivate. Storia dei paesaggi agrari in Trentino"* è visibile fino al 8 giugno 2014 tutti i giorni dalle 9 alle 18 escluso il lunedì. Per informazioni e prenotazioni: 0461.230482 (www.museostorico.it)**





32



12.000-8.000 anni fa Rivoluzione neolitica

Da nomadi a sedentari: in questa transizione risiede il fondamento del mondo rurale passato e presente. Tra i 12.000 e i 8.000 anni fa, si assiste alla sostituzione graduale dei modelli di vita nomade, basati sulla caccia e la raccolta occasionale, con i modelli di vita sedentaria, caratterizzati dalla formazione delle prime comunità contadine che vivono di agricoltura e di allevamento. Si diffonde in questo periodo la sedentarizzazione in villaggi.

1492 La scoperta dell'America

In seguito alla scoperta dell'America da parte di Cristoforo Colombo, giungono in Europa la patata e il mais. Tuttavia, il passaggio dall'introduzione delle prime piante come elemento di curiosità all'ingresso della patata nei consumi alimentari degli europei è piuttosto lento. La patata e il mais, infatti, si diffondono in Trentino alcuni secoli più tardi.

LE "UNITÀ PAESAGGISTICHE"

Uno dei principali elementi costitutivi del paesaggio rurale alpino è rappresentato dall'intervento attivo dell'uomo organizzato in comunità strutturate sul territorio. Il Trentino, sotto questo profilo, rispecchia fedelmente le fasi evolutive e di trasformazione intervenute nel corso della storia della regione.

La grande diversità dei territori e dei terreni che connotano la "farfalla" trentina – da una parte e dall'altra dell'asta centrale dell'Adige – ha contribuito a disegnare una fitta trama di paesaggi agricoli la cui attenta lettura interpretativa è in grado di farci comprendere le diverse "unità paesaggistiche" che la compongono: Il vitigno, il meleto, la cerealicoltura, l'orticoltura, la castanicoltura, il noceto, l'oliveto, l'alpicoltura, la selvicoltura, le unità paesaggistiche scomparse (gelsicoltura, grano saraceno, tabacchicoltura) e le coltivazioni residuali (ciliegia, susina, piccoli frutti, kiwi, pera, apicoltura).

Il criterio metodologico adottato nella scelta delle differenti tipologie di paesaggio mira, infatti, a rendere facilmente identificabili gli ambiti territoriali di tali unità secondo una logica "sistemica" multifattoriale. In tal modo, si possono meglio riconoscere le vocazioni dei territori sulla base delle molte variabili microclimatiche, altitudinali, topografiche. La varietà dei paesaggi agricoli ha richiesto ricostruzioni incrociate sia in senso diacronico, con riferimento a colture e paesaggi che non esistono più, sia in senso sincronico riferibili al presente.

La "messa in scena" di tali paesaggi in movimento non ha, però, la pretesa di esaurire una complessità difficilmente riconducibile a "tipi ideali" astratti, spesso lontani dalla realtà concreta dei luoghi. Infatti, si tratta di un processo che è in continuo divenire: colture strategiche in un determinato momento storico vengono sostituite con celerità, in funzione delle esigenze dell'economia, oggi non più locale ma ormai globalizzata.

1759 Catasto teresiano

Nel 1759 l'imperatrice Maria Teresa d'Austria ordina l'istituzione su tutto l'impero dei registri e delle mappe catastali. Nel Principato vescovile di Trento il catasto teresiano entra in vigore nel 1784. Nel catasto teresiano, il sistema censuario di registrazione dei beni immobili si basa sulla rappresentazione cartografica del bene. Secondo questo modello – ancora in uso in Trentino e in parte dei territori annessi al Regno di Italia dopo la Prima guerra mondiale – le risultanze delle mappe hanno valore giuridico costitutivo del diritto di proprietà. Di fatto, l'istituzione del catasto ha rappresentato una monumentale opera di censimento di tutte le proprietà fondiari presenti nell'impero, comprese quelle dei territori del Tirolo.



1811 Annali dell'agricoltura

Tra il 1809 e il 1814 sono stampati 22 volumi degli Annali dell'Agricoltura del Regno di Italia. Gli Annali sono diretti e fondati da Filippo Re, emiliano, professore di agricoltura all'Università di Bologna. Nel 1810 il Trentino appartiene al Dipartimento dell'Alto Adige nella compagine del Regno di Italia napoleonico. Per questo viene interessato dalla compilazione degli Annali. I volumi sono redatti tramite la stesura di minuziose inchieste sullo stato dell'agricoltura locale mediante l'invio di questionari ai quali rispondono possidenti, funzionari e agronomi trentini. Emerge il quadro di un Trentino non molto diverso dalla situazione dei secoli precedenti, con grande prevalenza del settore primario e scarse tracce di insediamenti artigianali e manifatturieri. Gli Annali dell'Agricoltura del Regno di Italia rappresentano la prima rassegna agronomica italiana di dignità europea (ricchi di saggi di climatologia, botanica applicata, geografia economica e demografia).

DA TERRE INCOLTE A TERRE COLTIVATE

Nel corso di alcuni secoli, prima in modo graduale poi attraverso le grandi accelerazioni del '900, il territorio del Trentino è stato domato, addomesticato, piegato in un certo senso agli interessi dell'uomo per il soddisfacimento dei bisogni primari e del sostentamento. È mutato un paradigma; da terre incolte a terre coltivate. Il fondovalle, i terreni lungo l'alveo dell'Adige, le valli, i pendii, i versanti, il bosco, gli alpeggi: territori che hanno cambiato volto in ragione - in funzione - dell'intervento umano finalizzato. Il cambiamento è stato decisivo. Un "movimento di paesaggi" che si è basato sulla relazione tra la condizione dell'ambiente fisico e del clima, gli scopi e le caratteristiche degli uomini operanti singolarmente o in piccoli gruppi sul territorio, le azioni e gli orientamenti più generali delle comunità e degli organi di governo. Alla base, lo sforzo individuale e collettivo di dare risposta alla domanda sempre crescente di cibo e di prodotti dovuta all'aumento della popolazione e a motivi commerciali.

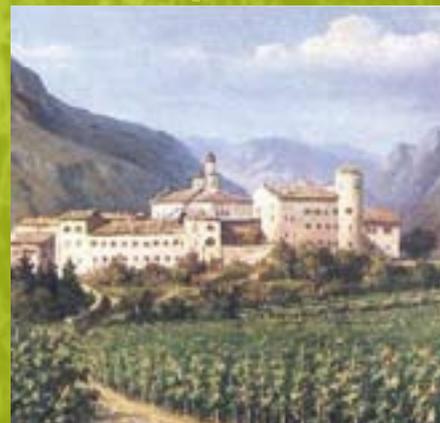
1817-1900

Le bonifiche nella valle dell'Adige

Tra Merano e Rovereto il fondovalle atesino si allarga in vaste piane alluvionali. I curatissimi meleti e vigneti di oggi erano un tempo malsane paludi. Il problema del loro risanamento e, congiuntamente, quello della messa in sicurezza di abitati e strade dal rischio di piene del fiume, si impone all'attenzione già nel XVIII secolo. I primi interventi risalgono al 1747, durante il regno di Maria Teresa. Successiva, invece, è la realizzazione di un piano di sistemazione complessivo: quando si parla di "regolazione dell'Adige" si fa riferimento all'imponente serie di opere costruite sul fiume e sui suoi affluenti nel corso dell'800. Si va dal 1817, data di inizio dei primi interventi nella Bassa Atesina, fino alla fine del secolo. In questo periodo si inscrivono tutti gli interventi principali tra Merano e Marco e la costrizione pressoché integrale del fiume tra sponde arginate. Gli interventi a "drizzagno", così venivano definiti i "tagli d'ansa", furono complessivamente 25. Di questi, 9 sono realizzati in Trentino: i tagli d'ansa di Masetto, Ischia Wolkenstein, Centa e Briamasco, Lidorno, Ischia Perotti, Besenello, Nomi/Calliano, Chiusole, Marco/Tierno). Con questi interventi il fiume Adige viene accorciato di 15 chilometri, 8 dei quali in Trentino.



Fondo Perdomi Sergio -
Archivio fotografico Storico



DA NOMADI A STANZIALI

Migliaia di anni fa – lo definiscono come neolitico, l'ultimo dei periodi dell'età della pietra – l'uomo decide gradatamente di passare dalla vita nomade alla condizione stanziale. Che significa: da raccoglitore a coltivatore e da cacciatore ad allevatore.

A questo periodo risalgono l'invenzione dell'aratro e pure i primi insediamenti in valle dell'Adige.

Con il sedentarismo si pongono le basi future per lo sviluppo delle civiltà: dal modello agricolo di sussistenza ai modelli di agricoltura tradizionali fino ai recenti comparti industriali su scala internazionale e di mercato. Un computo di tappe, fasi, momenti, scansioni. È la difficile ricerca nel Trentino delle terre coltivabili in pianura e sui versanti.



1874 Istituto agrario di San Michele

La storia dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige inizia il 12 gennaio 1874, quando la Dieta tirolese di Innsbruck, che aveva acquistato il castello di San Michele (fino al 1807 sede di un monastero di Agostiniani), deliberò di attivare presso il maniero una scuola agraria con stazione sperimentale. L'attività della nuova istituzione comincia nell'autunno di quell'anno, seguendo l'impostazione data da Edmund Mach, primo direttore e fondatore della scuola. Secondo la sua impostazione, i poli della ricerca e della didattica costituivano un binomio indissolubile e il fondamento per la crescita e per il rilancio del settore agricolo. Ancora oggi sono il modo di essere e di operare dell'istituto, recentemente trasformato in una Fondazione che porta il nome del suo primo direttore.

1870-1890 Il periodo delle riforme in Trentino

Negli ultimi decenni dell'800 Trento e il Trentino conoscono un periodo di sviluppo che abbraccia ambiti sociali, economici e industriali. Tale periodo è caratterizzato da un forte protagonismo dell'amministrazione comunale su impulso del podestà Paolo Oss Mazurana, che, tra il 1872 e il 1895, ricopre più mandati podestarili. Diverse sono le riforme approvate in questa stagione per la valorizzazione delle risorse locali. Le riforme sono orientate a dare stimolo all'industrializzazione, alla creazione di posti di lavoro, all'introduzione dell'energia elettrica, alla realizzazione di una rete di tramvie elettriche per il collegamento della città con le valli circostanti, alla sistemazione dell'area urbana (stazione ferroviaria, asilo infantile, palazzo scolastico).



1895 Nascita della Federazione trentina delle cooperative

A partire dagli ultimi anni dell'800 si assiste in Trentino all'esplosione del fenomeno cooperativo. Nell'arco di pochi anni nascono decine di cooperative di consumo, di credito e agricole. Accade in tutte le valli del territorio nella maggior parte dei paesi. Per dare unità e per creare una rete cooperativa, quando le società raggiungono quota 50 viene fondata la Federazione trentina delle cooperative. È il 1895. Primo presidente è don Lorenzo Guetti. Al suo fianco, fra i padri fondatori della cooperazione trentina troviamo don Silvio Lorenzoni, don Giovan Battista Panizza e l'ingegnere Emanuele Lanzerotti. Il fenomeno cooperativo nasce per contribuire al miglioramento sociale ed economico delle persone, delle comunità e dei loro territori attraverso lo sviluppo coordinato della cultura e dell'imprenditorialità cooperativa.

LA TRASFORMAZIONE TRA '700 E '800

Hanno reso possibile la trasformazione alcuni principali fattori di innovazione in un percorso di senso che è stato storico, culturale, sociale, economico, scientifico, agrario, politico e istituzionale. Come con le bonifiche di fondovalle e i dissodamenti sui monti.

Le prime bonifiche risalgono alla seconda metà del '700 con Maria Teresa, imperatrice d'Austria, per il risanamento di ampie aree paludose in val d'Adige. Seguono i lavori nelle paludi della Valsugana e in varie altre zone. La sfida più difficile consiste nel raddrizzamento dei maggiori corsi d'acqua nelle valli. Ultimi decenni dell'800. È il caso del fiume Adige e altri come il Brenta o il Fersina.

In montagna, sui versanti, si procede invece a "educare" i pendii con i dissodamenti, gli esboschi, gli espriamamenti e mediante l'intensificazione di una pratica antica, quella dei terrazzamenti: muri a secco, gradoni, ciglioni erbosi, ripiani con forme ed estensione differenti.

Dove sussiste infine il problema della siccità, gli interventi dell'uomo riguardano la canalizzazione delle acque per portare la "linfa vitale" ai campi. Della fine dell'800 è anche l'aumento delle conoscenze e delle specializzazioni in materia agraria. Nasce così l'Istituto agrario di San Michele all'Adige, nel 1874, anche in risposta ai gravissimi danni delle nuove patologie (oidio, peronospora, fillossera, ecc.) che causavano gravi danni e grandi difficoltà economiche.



1919 Il confine del Brennero

Al termine della Grande guerra, il trattato di Saint-Germain-en-laye – siglato a margine della Conferenza di pace di Parigi tra Austria, Italia e le potenze vincitrici – sancisce la dissoluzione definitiva dell'Impero Austro-Ungarico e ridisegna i confini settentrionali italiani. Il passo del Brennero diventa confine di Stato tra Italia e Austria. Il Trentino e l'Alto Adige appartengono da questo momento al Regno d'Italia.

1946 Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali

Nell'ambito delle attività istituzionali e di governo della neonata Repubblica Italiana, nel 1946 diviene operativo il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. Le sue origini risalgono tuttavia al 1848, quando viene istituito nella cornice dello Stato sabauda.

1957 I Club 3P

"Provare, produrre, progredire". Nascono in provincia di Trento i "Club 3P". I club – forme associative locali di agricoltori – si costituiscono sul territorio in numerose sezioni di zona al fine di fermare la fuga dei giovani dalle campagne e con l'obiettivo di trasformare l'agricoltura trentina in un comparto moderno, capace di competere con i nuovi mercati europei. Nel breve tempo di alcuni anni i Club 3P si contano a centinaia sul territorio provinciale e nazionale. In Trentino, il primo a costituirsi è il gruppo di Vigolo Vattaro, il 14 dicembre 1957.

IL MODELLO AGRICOLA INDUSTRIALE



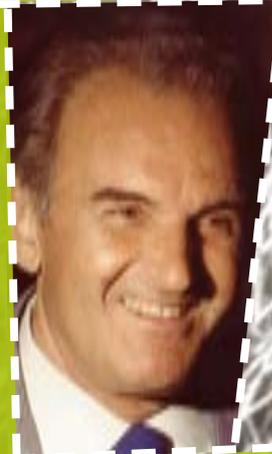
Tra i fattori di innovamento ci sono anche il modificarsi delle strutture proprietarie, la nascita dei primi consorzi irrigui, nuove forme di organizzazione del lavoro, la cooperazione, l'imprenditoria privata, il sostegno pubblico all'economia, la codificazione di nuovi strumenti normativi, il mercato libero europeo. Soprattutto, l'impatto tecnologico e il boom economico nella seconda metà del '900. Siamo al ruolo della meccanizzazione, quando l'uomo si libera dalla schiavitù del bestiame per lavorare la terra.

A partire dagli anni '60/'80 svolgono una funzione fondamentale l'utilizzo della chimica e della ricerca scientifica nella lotta antiparassitaria. In virtù di questi fattori, la produzione agricola in Trentino aumenta portando alla luce insieme agli aspetti positivi anche le criticità legate alla dimensione industriale delle coltivazioni, delle infrastrutture, delle monocolture, della frutticoltura intensiva, dell'uso degli agrofarmaci.

Crescono così nel tempo nuove sensibilità sulla tutela dell'ambiente e del paesaggio ed emergono le coltivazioni biologiche, biodinamiche, nuovi scenari, nuovi soggetti, nuove frontiere. Compresa l'incertezza sui cambiamenti climatici in atto. Il Trentino coltivato del futuro si misura inevitabilmente con la capacità di comporre un numero sempre crescente di interessi e di nuove categorie di portatori di interesse.

IL FONDO FOTOGRAFICO "ALDO LUNELLI"

Aldo Lunelli (1910-1978), trentino di Trento, fu capitano pilota dell'aeronautica durante la Seconda guerra mondiale. Insegnante, lavorò in Provveditorato agli studi come coordinatore dei servizi di educazione fisica. Organizzatore di gare di atletica leggera, nuoto, corsa campestre e istruttore di sci. Fu nominato nel 1958 Cavaliere dal Ministero della difesa e nel 1967 Ufficiale dal Ministero della pubblica istruzione. Nel 1949 fondò il Coro Dolomiti. Fu spesso impegnato in attività di beneficenza; tra queste la raccolta fondi per la chiesa di Cristo Re, a Trento. Infaticabile, ricco di interessi, generoso, nel corso della sua vita scattò per passione migliaia di fotografie. Il fondo fotografico, ordinato con cura dal figlio Luciano, abbraccia il periodo dagli anni '30 agli anni '70 e ritrae il Trentino di una volta, gli uomini, i mestieri, i luoghi, i paesaggi, i campi e le montagne con bravura e sensibilità.



1960-1980 La meccanizzazione

Nel 1936 operano in Trentino una quindicina di trattrici e meno di una trentina di motocarri per uso agricolo. Quindici anni più tardi cominciano ad avvertirsi i segnali del mutamento: nel 1950 si contano sul territorio provinciale quasi 1.000 veicoli a motore. Ma è tra gli anni '60 e gli anni '80 del '900 che si assiste alla meccanizzazione massiccia delle attività agricole. L'uso diffuso del motore nelle campagne libera per sempre il contadino della "schiavitù delle bestie". Negli anni '90 ogni valle del Trentino dispone di migliaia di macchine agricole. Un censimento più recente riporta 48.438 veicoli a motore presenti su tutto il territorio Trentino nell'anno 2000.



1966 L'alluvione

Verso le 3.30 del mattino del 5 novembre 1966 si registrano i segni delle prime infiltrazioni sugli argini del fiume Adige, nei pressi di Trento, a Roncafort. L'acqua esonda e raggiunge presto via Manzoni, Torre Verde e Torre Vanga. Nei primi giorni di novembre del 1966 il Trentino è colpito dall'alluvione. Un evento da tale gravità si era verificato solo 1882. A provocare l'alluvione sono la quantità anomala di pioggia caduta in pochi giorni (163 millimetri tra il 3 e il 5 novembre solo a Trento), lo stato di sofferenza dei terreni di montagna (già provati da un periodo molto piovoso nel mese di ottobre), e la presenza di molta neve in quota unita a un forte vento di scirocco che ne causa lo scioglimento. In tutto il Trentino lo stato delle terre coltivate versa in grave crisi.

1967 Piano urbanistico provinciale

Viene approvato nel settembre del 1967 il Piano urbanistico provinciale (Pup). Il documento si inserisce in un dibattito sia politico sia sociale di tipo economico, urbanistico e culturale. Redatto in un periodo in cui il boom economico raggiunge in Trentino la sua massima espressione, il Pup nasce con lo scopo di programmare lo sviluppo del territorio in considerazione delle risorse disponibili, dell'aumento della popolazione e dei criteri di salvaguardia ambientale di fronte a tematiche quali l'aumento dell'inquinamento, la crescita edilizia e il consumismo.

BOLLICINE SULLA CITTÀ

Il Trentodoc nella magia delle feste natalizie

Roberto Bertolini

Il centro storico di Trento ha ospitato dal 21 novembre all'8 dicembre l'importante manifestazione dedicata alla produzione spumantistica classica della provincia. Con un restyling della formula e del nome, «Trentodoc, Bollicine sulla Città» ha vissuto la nona edizione di questa manifestazione che rappresenta una vera e propria vetrina per la punta di diamante della produzione vitivinicola trentina.

La città del Concilio, per l'occasione, si è trasformata in un grande salotto dall'atmosfera magica, resa ovattata anche dalle luci del vicino Mercatino di Natale. Tante le proposte per conoscere meglio il mondo del metodo classico.

Degustazioni: proposte per dodici giorni a Palazzo Roccabruna, l'Enoteca provinciale del Trentino.

Incontri con il Trentodoc, un viaggio nel mondo del metodo classico, come ad esempio il ciclo "Impariamo a degustare", di scena a Palazzo Roccabruna. Tante e partecipate le occasioni per conoscere meglio storia, gusti e lavorazione delle bollicine trentine, attraverso l'incontro diretto con i produttori. In concomitanza con l'evento Palazzo Roccabruna ha ospitato nelle sale del piano nobile la mostra fotografica "La cartolina delle Dolomiti: premio Dino Buzzati", una raccolta di oltre 100 scatti di fotografi professionisti e dilettanti dedicati ai Monti Pallidi e premiati per la loro suggestività. La mostra resterà aperta fino al 31 dicembre.

Slow Food - Osterie d'Italia 2014: Bere bene è anche mangiare bene, con l'eno-gastronomia di qualità. Il 25 novembre, nel contesto di «Bollicine sulla città» è stata presentata la celebre guida, assieme ad "Assaggi d'osteria" firmati Trentodoc.

A tavola con Trentodoc, ha visto le bollicine trentine protagoniste di gustosi menù del territorio, proposti presso l'Enoteca provinciale dalle Strade del Vino e dei

Sapori, in collaborazione con alcuni ristoranti del territorio.

Trentodoc in cantina, la novità 2013, ha proposto sette significativi eventi organizzati nelle case spumantistiche trentine. Il 23 novembre, presso le Cantine Rotari, incontri gastronomici tra eccellenze come Trentodoc e Trentingrana; il 28 uno sguardo sull'evoluzione dello spumante dalla "base" al prodotto finito presso l'Enoteca Concilio di Volano; il giorno dopo è andato in scena "Donne Dolomitiche", con la storica Luciana Palla presso Maso Martis e degustazioni a km zero. Il 30 novembre, al mattino, la Cantina Sociale di Trento ha presentato "ZELL, il Trentodoc con la menzione vigna", mentre in serata l'attenzione è stata per "Trentodoc&Pizza", l'incontro tra bollicine trentine e un prodotto simbolo dell'italianità, presso l'azienda agricola Moser. Il primo dicembre poi, presso Cantine Ferrari è stata la volta di "Stelle e bolle nel piatto" con lo show coo-

king di Alfio Ghezzi. Infine, il 6 dicembre, l'appuntamento era con la performance teatrale a tema Altemasi "L'ospite nel bicchiere", presso Cavit.

Trentodoc in città, ha invece proposto la sera del 22 novembre "Trentodoc, Le Albere in fermento", happening musicale a fianco del Muse ma anche degustazioni a tema in alcuni locali del centro storico.

In collaborazione con la locale Apt, è stato attivato Trentodoc&Muse, uno speciale pacchetto vacanza con una proposta che include l'ingresso al Museo delle Scienze, la visita al centro storico, ai Mercatini di Natale e, soprattutto, degustazioni e menù con le bollicine di montagna.

«Trentodoc, Bollicine sulla città» è stato organizzato da Trentino Turismo e Promozione, Istituto Trento Doc e dalla Camera di Commercio I.A.A. in collaborazione con il Consorzio Vini del Trentino e con la partecipazione delle Strade del Vino e dei Sapori del Trentino. ■



Foto Lucio Tonina

Tecnica, Ricerca e Sperimentazione



IL FRUTTETO SOSTENIBILE

Nelle aziende sperimentali della Fondazione Mach messo a punto un modello di frutticoltura a basso impatto
di Silvia Ceschini

NOCE DEL BLEGGIO

Ecco perché va salvata
di Antonio Bergamini



LA SITUAZIONE SANITARIA DEGLI APIARI IN TRENTINO

Tecnica e sanità, così aiutiamo le api a produrre il loro miele
di Stefano Tamanini

UNA NUOVA VESPA INVASIVA MINACCIA GLI OLMI

di Cristina Salvadori



TECNICA FLASH

a cura di Sergio Ferrari



Il frutteto SOSTENIBILE

Silvia Ceschini

Nelle aziende sperimentali della Fondazione Mach messo a punto un modello di frutticoltura a basso impatto

In questo servizio vi presentiamo le attività di sperimentazione in frutticoltura condotte dalla Fondazione Edmund Mach nelle aziende agricole di Maso Part e Maso Maiano. Le attività sono molte e legate dal filo rosso della sostenibilità: il tutto per mettere a punto un modello di frutteto altamente sostenibile, in perfetta sintonia cioè con la salute dell'uomo e dell'ambiente e condotto con una serie di regole

agronomiche molto rigide per ridurre l'impatto chimico in campagna e mantenere, al contempo, una frutticoltura intensiva e remunerativa. Un modello che è già realtà a Maso Part di Mezzolombardo e a Maso Maiano, in valle di Non.

Piante più basse, filari stretti, tecniche di irrorazione che riducano la deriva, cioè la dispersione dell'agrofarmaco nell'ambiente, uso di prodotti chimici poco

impattanti e attrezzature efficienti: sono queste le principali caratteristiche del frutteto "green". E per presentare tutte le attività di sperimentazione si organizzano ogni estate, nei due masi, le "porte aperte", che registrano una grande partecipazione di frutticoltori, grazie anche all'articolazione con visite guidate per gruppi che consentono di seguire e "toccare con mano" i risultati delle prove.

Frutticoltori alla giornata di Porte aperte a Maso Part

Nel frutteto pedonabile l'altezza delle piante non supera i 2,5 metri



Il frutteto si "meccanizza" per diventare più ecologico

Prove e risultati nel diradamento e nel diserbo

Per ridurre gli input di chimica e manodopera nelle aziende sperimentali della Fondazione Mach sono state sviluppate negli ultimi anni le tecniche di meccanizzazione del diradamento, del diserbo e della potatura. L'obiettivo finale è mettere a punto un frutteto pedonabile che non necessita di scale o carri raccolta, consente l'impiego di irroratrici scavallanti e si presenta con una forma "a parete", ottenibile sia a partire dall'allevamento a spindle tradizionale, in zone di montagna, che da alberi allevati con due o più assi, in fondovalle. Come riferiscono Alberto Dorigoni e Franco Micheli, sta dando buoni risultati anche l'uso delle reti polifunzionali, di recente introduzione,

che ad una difesa dalla grandine più economica dei tradizionali impianti antigrandine uniscono anche un controllo efficace e puramente meccanico contro i più pericolosi insetti, oltre al vantaggio di regolare la carica dei frutti in modo naturale.

Mentre l'interesse maggiore per queste pratiche nelle zone di fondovalle è dato dalla riduzione dei costi di produzione, nei territori declivi dei frutteti di montagna che coniugano agricoltura e turismo le stesse tecniche acquistano un significato di salvaguardia dell'ambiente e di contenimento dei rischi per l'operatore, in particolare per la riduzione dimensionale degli alberi.

LA DIFESA, *attenzione alle opportunità del biologico*

Prove e monitoraggi con prodotti naturali per contenere le malattie del melo

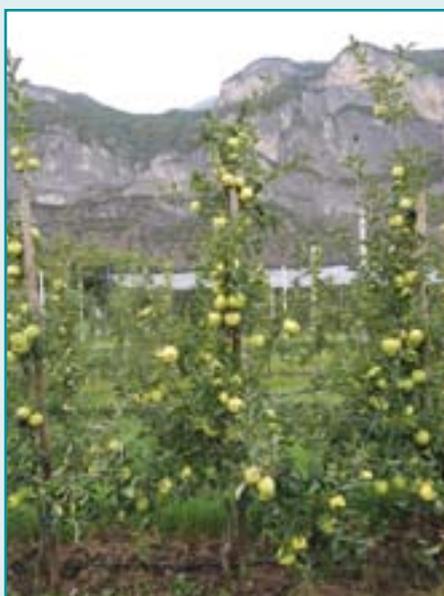
Luisa Mattedi, Flavia Forno, Romano Maines, Enzo Mescalchin, Roberto Zanzotti si occupano a Maso Part della gestione di un ettaro e mezzo di frutteto biologico. L'attività di sperimentazione prevede un costante monitoraggio dei principali patogeni del melo (ticchiolatura, oidio, carpocapsa, ricamatori, afidi, cenerognolo e lanigero in particolare), lo sviluppo di alcuni fungicidi come polisolfuro, rameici, zolfi, bicarbonato di potassio, per il contenimento della ticchiolatura.

Il gruppo dell'Unità agricoltura biologica effettua un costante monitoraggio dello sviluppo degli scopazzi e degli eventuali vettori. E, a Maso Maiano, in collaborazione con Franco Micheli, controllano principalmente la ticchiolatura e gli scopazzi. Per la prima viene attivato un costante monitoraggio descrittivo delle diverse infezioni ed un programma di gestione con prodotti alternativi ai comuni fungicidi; per gli scopazzi, dal 1999, vengono eseguiti la mappa evolutiva dei sintomi ed il costante monitoraggio dell'andamento dei possibili vettori.



Porte aperte a Maso Part a Mezzolombardo. "Lezione sulla difesa".

41



Golden delicious innestate su portainnesto americano CG41

L'ARCHITETTURA DEGLI IMPIANTI

Ricerca di portainnesti tolleranti o resistenti al reimpianto

In base alle prove condotte da Nicola Dalla Betta a Maso Part, le forme di allevamento "spindle" e "bi-asse" risultano molto adatte agli impianti intensivi dell'areale frutticolo trentino. Queste tipologie di impianto richiedono una gestione appropriata, in grado di mantenere la pianta nel sesto prestabilito nel corso degli anni. E la potatura, in questo contesto, svolge un ruolo fondamentale perché ha l'obiettivo di ottimizzare la qualità e quantità delle mele prodotte. Di qui l'interesse da parte della Fondazione Mach di sperimentare diversi metodi di potatura.

Un'altra problematica affrontata a Maso Part è la stanchezza dei terreni, fenomeno che a quanto pare risulta connesso alla successione degli impianti negli anni della stessa specie. A questo proposito sono state introdotte prove dimostrative di portainnesti che provengono da diversi istituti nazionali e internazionali e che risultano tolleranti al reimpianto, ma essendo però di diversa vigoria si richiede una gestione diversa della pianta sia per quanto riguarda la potatura che la forma di allevamento. Alcuni di questi portainnesti risultano anche resistenti a diversi patogeni e avversità atmosferiche; per tale ragione sono stati provati su più cultivar e in differenti zone per valutarne l'adattabilità al nostro territorio.



La distribuzione ottimale DEGLI AGROFARMACI

Primo obiettivo: ridurre le dispersioni e l'impiego di prodotti fitosanitari

Le sperimentazioni di Daniel Bondesan e Claudio Rizzi intendono valutare se le forme di allevamento a parete stretta (il cosiddetto "muro fruttifero") possono consentire una riduzione d'impiego di agrofarmaci rispetto alle tipologie standard (spindle). Allo stesso tempo intendono verificare il grado di efficacia dei trattamenti con dosaggi adattati allo sviluppo vegetativo della pianta, effettuando la distribuzione con ugelli antideriva ad inclusione d'aria rispetto ai tradizionali ugelli a turbolenza.

Prove dopo prove hanno evidenziato che regolando i parametri operativi, in primis il numero di ugelli aperti e la portata d'aria del ventilatore, è possibile garantire una buona bagnatura della parete stretta e ridurre sensibilmente le dispersioni rispetto alla tecnica ordinariamente adottata su spindle, con piante più alte e chioma espansa.

C'è da dire che la sperimentazione in corso si inserisce in un più ampio programma di attività che si propone di individuare nuove tecniche di distribuzione in grado di migliorare l'efficienza dei trattamenti mediante l'adozione delle più comuni tecnologie attualmente disponibili per la mitigazione della deriva. Prove di questo tipo sono state realizzate, e sono in corso di effettuazione, in diversi areali produttivi.

Prove di distribuzione in frutteto con atomizzatore dotato di convogliatore d'aria a torretta

42

ALLA RICERCA *di nuove varietà resistenti*

Dal genoma della mela utili informazioni per accelerare i tempi del miglioramento genetico

Le attività di ricerca della Fondazione Mach sono impegnate in prima linea nell'individuare nuove varietà migliorative rispetto a quelle attualmente coltivate, che richiedono meno input chimico in campagna, mantenendo al tempo una certa qualità organolettico-gustativa, estetica e nutrizionale.

Come realizzare tutto questo? Attraverso il miglioramento genetico, che consente di incrociare le varietà migliori in maniera assolutamente naturale, quindi senza fare OGM. Un grande aiuto, in questa direzione, arriva dal sequenziamento del genoma del melo realizzato nel 2010, attraverso il quale – spiega Riccardo Velasco – sono stati acquisiti strumenti molecolari che aiutano i ricercatori ad accorciare i tempi del miglioramento genetico e ne aumentano l'efficienza.

Attualmente sono in valutazione molte varietà resistenti alla ticchiolatura, resistenza che è associata alla presenza esclusiva del solo gene "Vf". Diverse delle nuove costituzioni resistenti a *V. inaequalis* hanno raggiunto buoni livelli qualitativi del frutto, riferiti ad aspetto, gusto e conservabilità. Per questo motivo – come riferisce Pierluigi Magnago – alcune delle più promettenti nuove varietà sono state inserite in una prova a carattere sperimentale dimostrativo, promossa e finanziata dall'Ufficio per le produzioni Biologiche della Provincia autonoma di Trento: una attività impostata nel 2010 e 2011, presso sia aziende private che su una superficie messa a disposizione dal Consorzio Trentino di Bonifica, in località Pasqualine di Zambana.

Il programma di miglioramento genetico ha sviluppato poi selezioni con resistenze plurime alle diverse patologie del melo, che necessitano di minori interventi di tipo fitosanitario, ma che attualmente non hanno ancora raggiunto qualità pomologico/merceologiche paragonabili alle varietà oggi in commercio ed apprezzate dai consumatori.



Pianta e frutti suscettibile a ticchiolatura a sinistra e resistenti a destra.

NOCE DEL BLEGGIO

Ecco perché va salvata

Prof. Antonio Bergamini

direttore f.r. della sezione di Trento
dell'Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Roma,
in Pergine Valsugana



Foto Romano Magrone

Ho letto in un numero recente di Terra Trentina (3/2013, pag. 54) alcune considerazioni sulla opportunità o meno di rilanciare (o di abbandonare) la noce del Bleggio, antica e valida noce diffusa nella omonima zona delle Giudicarie, a favore di varietà più produttive quali, in particolare, la noce Lara, il cui unico ma non indifferente pregio è appunto quello della maggiore produttività.

Anni fa, dirigendo la sezione di Trento dell'allora Istituto Sperimentale per la Frutticoltura con sede alla Costa di Vigalzano, mi interessai di questa bella e buona noce assieme ai tecnici che allora lavoravano con me e prendemmo contatto con un anziano signore, ormai scomparso, che tanto si è dedicato alla noce del Bleggio per promuoverla e mantenerla in vita. (il Sig. Calliari)

Dalle osservazioni condotte in zona e che mi portarono alla selezione (sotto la guida diretta di Calliari) di alcune piante (ecotipi) che si differenziavano dalle altre per l'aspetto delle modalità di fruttificazione, delle dimensioni dei frutti e di alcuni caratteri di questi, valutabili morfologicamente, individuai quattro tipi varianti (indicati poi come Bleggiana 1, 2, 3 e 4) nell'ambito della popolazione di cui raccolsi campioni di frutti e materiale di propagazione che inviai alla sezione di Caserta dello stesso Istituto che deteneva la "specializzazione" per lo studio e la valutazione del noce a livello nazionale.

Successivamente, la noce del Bleggio fu valutata all'interno di un progetto di ricerca europeo che pose a confronto presso l'Istituto Nazionale per la Nutrizione, questa con quelle di Sorrento, con la Malizia, con alcune altre noci aventi origine e zone di coltivazione differenti ottenendo i risultati riportati nelle tabelle che seguono. ■

Peso medio e resa in sgusciato delle cultivar di noce

Cultivar e origine	Massa media g	Resa Sgusciato %	Sgusciato, Media cv %
Sorrento (Nola)	11,2	50,3	46
Sorrento (Lauro)	11,4	41,7	
Malizia (Nola)	11,5	50,4	50,2
Malizia (Lauro)	11,0	50	
Bleggiana 1	11,3	38,8	39,12
Bleggiana 2	9,9	35	
Bleggiana 3	7,3	41,2	
Bleggiana 4	7,1	41,5	
Franquette (Caserta)	11,1	42	44,38
Franquette (Roma)	10,6	39,7	
Franquette (Francia)	11,4	44,5	
Franquette (Spagna)	10,6	48,1	
Franquette (Portogallo)	9,7	46	46,47
Franquette (Grecia)	11,4	46	
Hartley (Italia)	12,1	41,3	
Hartley (Francia)	12,7	47,5	
Hartley (Grecia)	13,3	52	55,6
Hartley (Spagna)	12,6	45,1	
Serr (Italia)	10,1	53,1	
Serr (Spagna)	10,6	58,1	
medie	9,75	43,65	

Tratto e adattato da... Con le noci?... perché no?...

Composizione in zuccheri (% sul fresco)

Cultivar	glucosio	fruttosio	Saccarosio	Totale
Sorrento (Nola)	0.08	0.08	2.41	2.56
Sorrento (Lauro)	0.12	0.10	2.50	2.72
Malizia (Nola)	0.07	0.04	1.83	1.94
Malizia (Lauro)	0.06	0.05	1.70	1.77
Cuneo	0.16	0.14	2.95	3.26
Bleggiana 1	0.17	0.15	4.77	5.08
Bleggiana 2	0.05	0.05	4.15	4.25
Bleggiana 3	0.18	0.15	4.41	4.74
Bleggiana 4	0.22	0.14	3.47	3.83
Franquette (Roma)	0.07	0.06	2.77	2.88
Hartley (Roma)	0.10	0.08	2.68	2.73
Pedro	0.11	0.14	4.97	5.16

Tratto e adattato da... Con le noci?... perché no?...

Contenuto in tannini delle cv di noci

Cultivar	mg/ 100g
Sorrento (Nola)	613
Sorrento (Lauro)	452
Malizia (Nola)	428
Malizia (Lauro)	449
Bleggiana 1	281
Bleggiana 3	267

Cultivar	mg/ 100g
Bleggiana 4	266
Franquette	370
Cuneo	343
Hartley	317
Pedro	285

Tratto e adattato da... Con le noci?... perché no?...

IL QUADRO DELLA SITUAZIONE SANITARIA DEGLI APIARI IN TRENTINO

TECNICA E SANITÀ

Così aiutiamo le api a produrre il loro miele

Stefano Tamanini

Anche nel corso del 2013 il Servizio Agricoltura della Provincia autonoma di Trento, in collaborazione con il dipartimento di prevenzione dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari, grazie ai contributi europei stanziati con Regolamento CE 1234/2007, ha attivato un servizio di assistenza tecnico-sanitaria gratuita rivolto a tutti gli apicoltori assegnando all'APSS, oltre all'erogazione di prestazioni di assistenza tecnico-sanitaria, il compito di coordinamento delle medesime attività contenute nei progetti presentati dalle Associazioni di apicoltori operanti sul territorio provinciale. L'APSS ha altresì coinvolto, in una logica di rete, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie per la parte diagnostica.

Le azioni svolte nel periodo di attività marzo-agosto 2013 fanno riferimento alle attività di coordinamento diretto degli esperti apistici e l'implementazione di forme di collaborazione fra le varie istituzioni coinvolte: assistenza tecnico-sanitaria alle aziende (visite in apiario, consulenze mirate in aziende, istituzione di apiari pilota al fine di valutare come l'applicazione delle buone pratiche possa determinare un aumento di produttività e salubrità del miele, diagnosi precoce delle principali patologie delle api, supporto agli apicoltori sulle problematiche tecniche quotidiane nella conduzione degli apiari); incontri informativi con gli apicoltori, raccolta e inserimento di dati in database.

Per quanto riguarda l'assistenza tecnico-sanitaria alle aziende sono state visitate dal medico veterinario coordinatore 252 aziende per un totale di 2082 alveari. Durante le visite negli apiari svolte nell'ambito del progetto APSS sono state riscontrate diverse patologie. Ecco un quadro riassuntivo.

Peste americana: 34 focolai per un totale di 74 alveari positivi. Per quanto riguarda questa importante e grave patologia soggetta a denuncia, i dati ricalcano in sostanza quelli del 2012. Anche quest'an-

no i focolai sono distribuiti a macchia di leopardo sul territorio provinciale con un andamento epidemico per quanto riguarda la Valle di Non, la Val di Sole, la Valsugana e Primiero, la Val di Fassa.

Sulla linea dei buoni risultati ottenuti mediante gli interventi del 2012, anche su questi nuovi focolai è stato applicato quanto previsto dal Regolamento di Polizia Veterinaria e si sono adottati accorgimenti preventivi volti a limitarne la diffusione e ad evitare casi di reinfezione. In soli due casi gli interventi sono stati richiesti da aziende che avevano già fatto ricorso all'assistenza lo scorso anno, a testimonianza del carattere marcatamente risolutivo delle azioni intraprese nella lotta contro una patologia ampiamente diffusa e radicata sul territorio.

Peste europea: 8 focolai per un totale di 22 alveari positivi. Questa patologia emergente non era sino ad ora stata ufficialmente diagnosticata sul territorio provinciale: anche nei campionamenti dello scorso anno, dei 37 alveari esaminati in 16 diverse aziende, nessuno era risultato positivo. I casi riscontrati quest'anno si localizzano nelle Valli di Fiemme e Fassa (Pozza di Fassa, Castello di Fiemme e Cavalese) ma anche in Valle di Non (Revò e Livo) e in Val Rendena (Spiazzo).

Anche in questo caso l'applicazione delle norme del Regolamento di Polizia Veterinaria è stata fondamentale per evitare la diffusione dell'agente eziologico, che in un caso (Pozza di Fassa) si è dimostrato particolarmente aggressivo infettando tre apiari disposti nelle immediate vicinanze. Le difficoltà diagnostiche nell'individuazione, la non patognomicità dei sintomi e il carattere diffusivo di tale patologia impongono una crescente attenzione da parte degli apicoltori soprattutto nei casi di mortalità di covata che appare maleodorante, colliquata, non filante. È fondamentale, infatti, che gli apicoltori non diventino vettori del patogeno durante l'ispezione degli alveari.



Visita di un alveare da parte del medico veterinario dott. Tamanini

Covata calcificata: 83 focolai per un totale di 229 alveari positivi. L'incremento del numero di focolai individuati rispetto allo scorso anno (83 contro i 67 del 2012) è indice della crescente importanza di tale patologia che incide in maniera molto rilevante sulle produzioni. Le famiglie infette da forme acute di ascosporeosi, infatti, non arrivano a produzione e diventano spesso un costo per gli apicoltori che sono costretti a nutrirle. Non essendoci farmaci registrati per la terapia di tale patologia nelle forme acute, è stata consigliata la messa a sciame o la distruzione delle famiglie.

Nosema: per quanto riguarda la presenza di Nosema sul territorio si è provvedu-



Incontro in campo con apicoltori a Cis

to all'analisi di un unico campione di api risultato positivo.

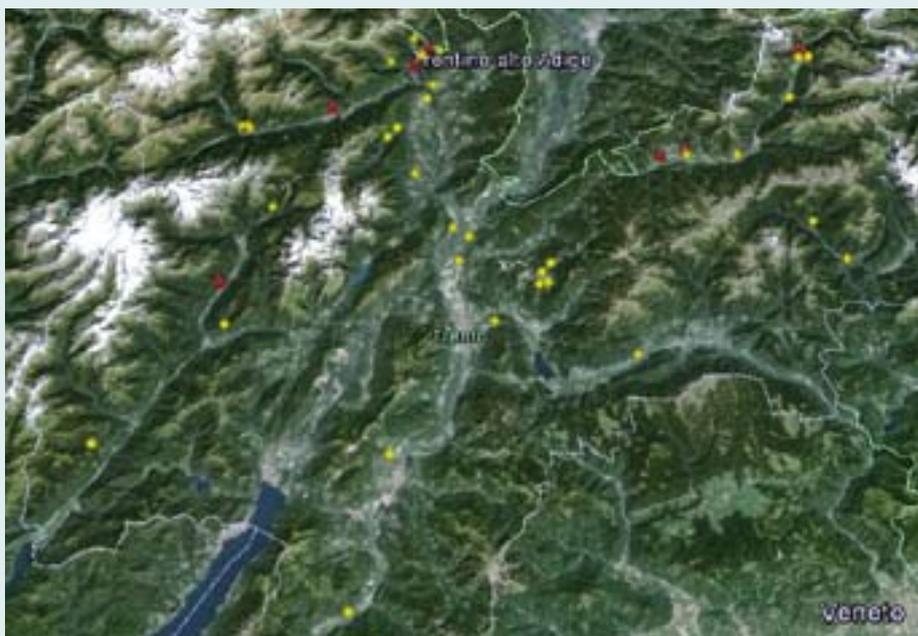
Tarma della cera: è risultata presente in 38 aziende per un totale di 113 alveari colpiti. I danni provocati dalla larva di *Galleria Mellonella* sono di due tipi: il primo riguarda la covata all'interno della quale la larva scava delle gallerie causando spesso la morte delle pupe, mentre i secondi si producono sui favi che vengono completamente distrutti, soprattutto quando vengono stoccati durante il periodo invernale. Anche in questo caso non esistono prodotti registrati per il trattamento degli alveari colpiti e l'unico rimedio è quello dell'asportazione manuale della larva, distruggendone le gallerie con bastoncini di legno.

Varroa: nonostante la *Varroa destructor* sia un parassita presente in forma endemica su tutto il territorio provinciale, si è comunque provveduto a registrare i casi rilevanti di infestazione; in particolare, la presenza di varroa sulle api è stata rilevata in 11 aziende per un totale di 25 alveari colpiti. Notevoli le difficoltà correlate alla corretta applicazione dei trattamenti, soprattutto fra gli apicoltori hobbisti, che in diversi casi non si sono dimostrati in grado di tenere sotto controllo l'infestazione. Nel corso del progetto si è provveduto alla registrazione di 16 nuove aziende apistiche per un totale di 61 alveari denunciati. Le attività svolte nell'ambito del campo dell'assistenza tecnico-sanitaria hanno permesso di raccogliere 18 richieste di certificati sanitari (di cui 10 per il nomadismo, 6 per la compra-vendita di api e

le informazioni nei database permette poi di analizzare e far emergere le principali problematiche del settore attinenti il profilo tecnico, il profilo sanitario, la valutazione dell'incisività dei suddetti profili nelle varie zone del territorio provinciale.

Il lavoro di sistematizzazione svolto, oltre ad essere basilare nell'immediato al fine di ottenere una visione organica della situazione dell'apicoltura nelle aziende visitate e al fine di valutare l'andamento del progetto, potrà essere di fondamentale importanza per la pianificazione di interventi nel medio e lungo periodo come:

- ▶ a) controlli sanitari per il risanamento degli alveari affetti da peste americana negli anni futuri;
- ▶ b) approntamento e gestione di una completa ed efficace anagrafe apistica provinciale sulla base delle specifiche dichiarazioni previste dal Regolamento provinciale



Mappa focolai definitiva: in giallo focolai Peste Americana, in rosso focolai Peste Europea

due per entrambi) e quindi registrare ancora la sensibilità degli apicoltori nel dare attuazione a quanto previsto dalla Legge provinciale n. 2/2008 in materia di apicoltura e disciplinato nell'ambito del regolamento di attuazione della stessa.

Per quanto riguarda gli incontri informativi con gli apicoltori sono stati organizzati e svolti 22 incontri che hanno interessato l'intero territorio provinciale ed ai quali hanno partecipato 283 apicoltori.

L'APSS ha altresì provveduto a inserire i dati e le informazioni raccolti durante le visite di assistenza tecnica in diversi database informatizzati. L'organizzazione del-

concernente l'esecuzione della legge provinciale 11 marzo 2008, n.2 (Norme per la tutela e la promozione dell'apicoltura);

- ▶ c) programmazione dell'uso ed efficace gestione dei principi attivi utilizzati nei trattamenti alla varroa per meglio qualificare la filiera della produzione del miele.

In una prospettiva di medio termine, inoltre, le raccolte costruite potranno costituire un importante parametro di confronto per esperienze eventualmente portate avanti in altre Province o Regioni italiane. ■

Una nuova vespa invasiva MINACCIA GLI OLMI IN TRENTINO

Cristina Salvadori

Unità Protezione delle Piante
e Biodiversità Agroforestale, CTT-FEM



Nel corso dell'estate 2013 nei comuni di Grigno e Ospedaletto, nel fondovalle della Bassa Valsugana, si è progressivamente manifestata un'intensa defogliazione degli olmi che vegetano lungo l'asta del Brenta. Già a fine luglio molte piante mostravano una perdita fogliare del 70-80%, con segni di ricaccio sostitutivo di nuove foglie, anch'esse prontamente e drasticamente danneggiate. Viste a distanza, le chiome avevano assunto un aspetto simile a quello che si osserva in autunno inoltrato, in forte contrasto con il fogliame ancora verde e denso delle altre latifoglie presenti nella zona.

A seguito di indagini finalizzate, il danno alle piante è stato attribuito all'attività trofica di larve appartenenti alla specie *Aproceros leucopoda* Takeuchi (Imenottero, Argide). Tale insetto, al suo primo rinvenimento in Trentino, è un organismo invasivo inserito nell'EPPO Alert List, proveniente dall'Asia Orientale (Giappone) e segnalato per la prima volta in Europa nel 2003, in Polonia e Ungheria (Blank et al., 2010) e in Italia (Friuli – Venezia Giulia) nel 2009 (Zandigiacomo et al., 2011).

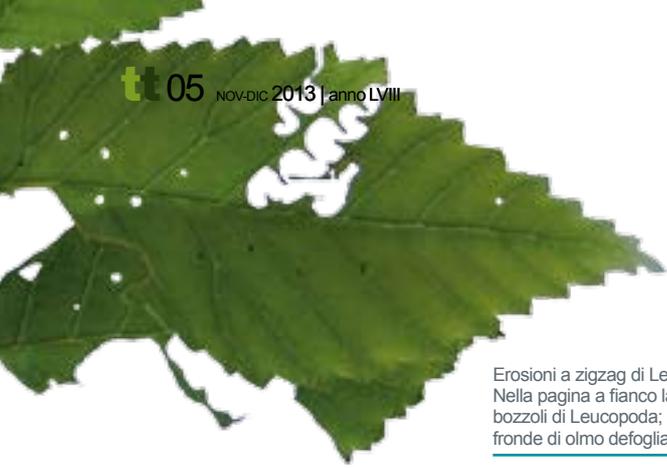
La specie è multivoltina, potendo svolgere fino a quattro generazioni all'anno, e sverna allo stadio di pupa. Le popolazioni sono generalmente costituite da sole femmine, che si riproducono per partenogenesi generando altre femmine, caratteristica questa che avvicina la specie a un altro imenottero invasivo, il cinipide galligeno del castagno. Gli adulti sono delle piccole vespe nere con zampe bianche, da cui deriva il nome specifico "leucopoda", di circa 6-8 mm di lunghezza. Le larve sono di colore verde, con un disegno scuro a "T" sul 2o e 3o paio di zampe toraciche, due linee laterali nere sulla capsula cefalica sopra gli occhi e due appendici, sempre scure, sul segmento anale.

Le femmine depongono le uova isolatamente lungo i margini fogliari. Le larve giovani rodono le foglie proprio a partire dai margini con un caratteristico andamento a zig-zag, quelle ma-

ture consumano l'intera foglia, lasciando intatte solo le nervature principali (spesso solo quella centrale). Dopo lo sviluppo di sei stadi larvali, che dura dai 15 ai 18 giorni, le eoninfe costruiscono un bozzolo entro il quale avviene la metamorfosi. I bozzoli delle generazioni estive hanno parete lassa e reticolare e sono attaccati alle foglie o ai rametti, mentre quelli svernanti, che peraltro sono prodotti durante tutta la stagione vegetativa, hanno parete solida e compatta e si trovano nella lettiera o nel terreno.

La defogliazione è sempre intensa e può raggiungere livelli dell'80-90% già in luglio; eventuali ricacci di foglie vengono poi rosi dalle generazioni successive, tanto che a fine estate le piante possono mostrarsi completamente spoglie. Negli anni successivi al primo si può assistere al disseccamento di rami e/o porzioni di chioma.

A. leucopoda attacca tutte le specie di olmo, autoctone e non, in ambiente urbano, nelle alberature stradali e in foresta. Nell'area del primo rinvenimento è stata osservata su *Ulmus minor*, ma il personale della Stazione forestale di Strigno, che ne ha poi mappato la reale diffusione sul territorio, ha riscontrato i danni anche su esemplari di olmo montano vegetanti lungo i versanti della valle. L'area boscata colpita ammonta a 1840



Erosioni a zigzag di Leucopoda. Nella pagina a fianco larva e bozzoli di Leucopoda; qui sotto fronde di olmo defogliate.



ettari, anche se si tratta ovviamente di una superficie discontinua, data la forte frammentazione dell'areale dell'olmo.

Le caratteristiche biologiche di *A. leucopoda* appena descritte, in aggiunta agli elementi distintivi che accomunano tutti gli organismi invasivi, inducono a ritenerla un fattore di elevato pericolo per la sopravvivenza dei nuclei residui di olmi indigeni, già fortemente ridotti e indeboliti da altre patologie (grafiosi, scolitidi, giallume).

Le diverse specie di olmo, sia europee sia americane, sono state colpite, infatti, nel secolo scorso dalla più devastante fitopatia osservata sulle piante arboree: la grafiosi dell'olmo. Questa patologia è una tracheomicosi causata da funghi ascomiceti del genere *Ophiostoma*, che provocano l'occlusione dei vasi linfatici e, in modo più o meno fulminante, il disseccamento dell'intera pianta. Per diffondersi da un soggetto all'altro necessita d'insetti vettori (Coleotteri Curculionoidi del gen. *Scolytus*), sebbene la trasmissione possa avvenire anche per anastomosi radicale.

La grafiosi dell'olmo, insieme al cancro corticale del castagno, è sicuramente una delle patologie vegetali che in campo forestale e urbano hanno avuto in assoluto il maggior impatto, in termini di danni economici, ma soprattutto per le ripercussioni ecologiche e sul paesaggio. La comparsa della malattia si fa risalire all'inizio del '900 in Europa e agli anni '30 in Italia e la specie responsabile dell'infezione è stata individuata nell'O.

ulmi; le perdite nel patrimonio olmico europeo sono state ingenti già in questa prima fase dell'epidemia, tanto da far temere l'estinzione delle specie di olmi autoctoni.

Dall'Europa la grafiosi si è poi diffusa rapidamente anche in America settentrionale e Asia centrale. Durante un periodo di relativa regressione della malattia tra gli anni '40 e '60, anche a seguito della progressiva diminuzione degli olmi superstiti, si è assistito all'introduzione di specie esotiche sostitutive e resistenti alla grafiosi, soprattutto *Ulmus pumila* (olmo siberiano) e *U. laevis* (olmo bianco o ciliato), che si sono dimostrate in grado di ibridarsi con le specie native. Inoltre, nei nuovi impianti sono stati largamente utilizzati cloni di varietà anch'esse risultate resistenti, con il risultato di un impoverimento genetico delle popolazioni di olmi.

A partire dagli anni '70 una seconda e più grave pandemia dilagava in Europa, questa volta provocata dall'O. novo-ulmi, specie ancora più aggressiva che ha sostituito in breve tempo l'O. ulmi. Si ritiene che entrambe le specie siano provenienti dall'Asia orientale, anche se la loro origine resta ancora incerta (Brasier, Kirk, 2009). Il risultato di tale processo distruttivo è stato il quasi totale annullamento del patrimonio arboreo di olmi, che attualmente sopravvivono come piccoli nuclei allo stato di arbusti, o, nel caso dell'olmo montano, come soggetti isolati non ancora raggiunti dalla malattia. La propensione per l'habitus arbustivo è motivata dal fatto che le piante di statura medio-bassa, ma soprattutto con ridotto diametro dei fusti, non sono attrattive nei confronti degli Scolitidi vettori del fungo, a causa dello spessore non adeguato della corteccia entro la quale si sviluppano.

E' evidente che una situazione vegetativa ed ecologica già così sensibilmente compromessa non garantisce alle piante ospiti la possibilità di reagire all'invasione biologica di un fitofago specifico, che può quindi rivelarsi esiziale prima che l'ecosistema provveda a ristabilire l'equilibrio alterato dalla sua introduzione. Il fatto che questo defogliatore attacchi anche le specie e varietà resistenti alla grafiosi mette inoltre a rischio le alberate urbane ed extraurbane costituite a partire dalle stesse.

Per quanto riguarda le prospettive future, come sempre di fronte a una specie nuova per il territorio è fondamentale verificarne la diffusione spaziale, il range altitudinale, le specie attaccate e il reale impatto sulla vitalità delle piante. A questo riguardo sarà opportuno nel corso del prossimo anno monitorare l'evoluzione degli attacchi, ponendo particolare attenzione a eventuali casi di deperimento e/o moria. Rimangono anche da determinare il numero di generazioni che la specie riesce a completare nelle condizioni climatiche del Trentino e la capacità di eventuali antagonisti naturali autoctoni (soprattutto parassitoidi) di contrastarne la pullulazione e i danni.

Dalle attuali conoscenze si ritiene probabile che questo fitofago, grazie al suo elevato potenziale riproduttivo, alle sue capacità di spostamento e all'assenza di limitatori naturali specifici, tenderà a diffondersi ulteriormente in Trentino e nel resto d'Italia, costituendo una seria minaccia per la sopravvivenza degli olmi, già drasticamente ridotti e debilitati da diverse altre problematiche fitosanitarie. ■

Bibliografia

- Blank, S. M., Hara, H., Mikulàs, J., Csòka, G., Ciomei, C., Constantineanu, R., Constantineanu, I., Roller, L., Altenhofer, E., Hufejt, T., Vètek, G., 2010 - *Aproceros leucopoda* (Hymenoptera: Argidae): An East Asian pest of elms (*Ulmus* spp.) invading Europe. - *European Journal of Entomology*, 107: 357-367.
- Brasier, C. M., Kirk, S. A., 2010 - Rapid emergence of hybrids between the two subspecies of *Ophiostoma novo-ulmi* with a high level of pathogenic fitness. *Plant Pathology*, 59: 186-199.
- La Porta, N., Ambrosi, P., 1999. La grafiosi dell'olmo: situazione e prospettive. *Terra trentina*, 45(6), 35-36.
- Zandigiaco, P., Cargnus, E., Villani, A., 2011 - First record of the invasive sawfly *Aproceros leucopoda* infesting elms in Italy. *Bulletin of Insectology*, 64 (1): 145-149.

La manna inganna api e apicoltore



Foto Paolo Fontana

Sono molto semplici, ma non da trascurare, alcune operazioni che gli esperti consigliano agli apicoltori prima dell'inverno. Vanno innanzitutto tolti dall'alveare i favi in soprannumero e quelli rimasti si devono avvicinare in modo da sviluppare calore utile alla famiglia. Completata la deposizione di uova e di sviluppo di covata, si può eseguire un trattamento antivarroa con Apibioxal a base di acido ossalico, da distribuire per gocciolamento. È infine necessario integrare le riserve di miele accumulate dalle api.

Per sapere se un alveare ha bisogno di nutrizione supplementare prima dell'inverno, occorre verificare se nei favi si trova miele o manna, che non può essere utilizzata dalle api. Non basta quindi pesare l'arnia con la famiglia ospitata, ma occorre verificare se nei favi è presente una quantità più o meno grande e diffusa di manna. Questa si presenta di colore bianco. In caso di carenza di miele o di forte presenza di manna, l'apicoltore deve fornire alla famiglia una quantità adeguata di zucchero candito. Lo zucchero liquido non si può utilizzare, se la temperatura dell'aria è inferiore a 15°, perché le api in queste condizioni non riescono ad eliminare l'acqua in eccesso e vanno incontro a gravi disturbi intestinali.

Guerra biologica sotto le stelle

La mosca dalle ali di cera che infesta la stella di Natale coltivata in serra può essere tenuta sotto controllo utilizzando un piccolo moscerino parassita che si chiama *Encarsia formosa*. Il parassita si può acquistare da biofabbriche specializzate e si presenta sotto forma di truciolo da spargere sulle foglie. Il

metodo biologico è molto efficace ma richiede che le piante non siano mai state trattate in precedenza con prodotti chimici di sintesi. Il moscerino impiega inoltre un certo periodo di tempo per ambientarsi definitivamente nel microclima della serra.

Larve di maggiolino scendono in profondità

Le larve di maggiolino, di 2 anni di età, presenti nei terreni della Piana Rotaliana e zone limitrofe possono penetrare fino a 60-70 cm. nei terreni sabbiosi. Quest'anno il danno alle radici dei frutteti c'è stato, ma non ha inciso in misura proporzionale sulla vitalità delle piante, perché è mancato l'effetto di rafforzamento causato dalle piogge e dalle siccità. Non ci sono stati danni ai vigneti giovani o rinnovi, perché i nuovi impianti sono stati rinviati.

Le esche topicide vanno coperte

Per il controllo dei topi campagnoli che arrecano danni alle radici dei meli la maggioranza dei frutticoltori trentini usa un'esca avvelenata con principio attivo anticoagulante contenuta in bustine di plastica. Le esche devono essere collocate nelle gallerie scavate dai roditori e i fori d'entrata vanno coperti con una tegola, per impedire che l'esca venga raccolta da persone ignare del pericolo o da uccelli ed altri animali. L'azione di contenimento dei roditori risulta più efficace se la distribuzione di esche coinvolge più frutteti della stessa zona.

Kiwi all'asciutto per evitare la botrite

I kiwi dopo la raccolta si tengono per uno o due giorni in contenitori accatastati in luogo coperto, ma esposto all'aria. C'è bisogno che la ferita lasciata dal distacco del frutto dal peduncolo si rimargini. L'operazione ha lo scopo di impedire l'entrata nel punto di distacco di germi della botrite, fungo che provoca il rammollimento del frutto durante la permanenza in cella di conservazione. In Trentino la maggior parte dei kiwi viene collocata in cella anziché essere avviata alla vendita immediata. Le

cooperative hanno interesse a rinviare la vendita di qualche mese per evitare che il mercato sia occupato da prodotto proveniente da altre regioni italiane. I kiwi trentini infatti si vendono bene nel periodo compreso tra aprile e maggio, quando il prodotto nazionale è in calo e quello neozelandese di nuova produzione non è ancora arrivato.

Frutteti testimone del mal degli scopazzi

I tecnici del gruppo agricoltura biologica della Fondazione Mach hanno iniziato il 22 ottobre il monitoraggio dei sintomi del mal degli scopazzi del melo nei frutteti controllati ininterrottamente da oltre 15 anni. I frutteti sono situati in diverse zone del Trentino: Maso Part di Mezzolombardo, Piovi di Mezzocorona, Spagolle di Borgo Valsugana, Cagnò in Alta Val di Non. Di ciascun frutteto monitorato è disponibile una mappa con indicate tutte le piante, comprese quelle eliminate o sostituite. Il monitoraggio serve per avere un riscontro storico dello sviluppo della malattia in senso progressivo ma anche remissivo.

Lavori in bosco: il taglio a scalini



Nell'abbattimento di piante, l'operatore deve evitare che la pianta tagliata non si appoggi cadendo sulle piante vicine, che assicurano il rinnovo naturale del bosco. I forestali raccomandano di eseguire il cosiddetto taglio a scalino: si tratta di un taglio doppio a diversa altezza; lo spessore dello scalino deve corrispondere a 1 decimo della superficie di taglio e della stessa altezza deve essere la striscia di legno che si deve lasciare nella parte opposta al verso del taglio. La striscia impedisce che la pianta cada sul versante opposto a quello voluto dall'operatore.

Polizze anche PER LE FITOPATIE?

Andrea Berti
Direttore Codipra



Mele colpite da ticchiolatura

prese a fronte di un livello di accesso all'indennizzo più alto e maggiori franchigie o scoperti. Anche in recepimento di quanto stabilito dal WTO si è obbligatoriamente dovuto applicare alle polizze delle soglie di accesso all'indennizzo pari al 30% e la risarcibilità esclusiva di danni derivanti da calamità diffuse e gravi.

Da qualche anno alcune fitopatie sono ricomprese nelle garanzie assicurabili, fra queste la Drosophila Suzuki e la ticchiolatura. In Trentino nel 2012 ha avuto corso la prima polizza sperimentale comprensiva della garanzia Drosophila Suzuki. Gli agricoltori non si sono dimostrati molto interessati, in quanto la comprensione in polizza della fitopatia determina l'applicazione, da parte dello Stato, di un'aliquota contributiva inferiore: il contributo pubblico si riduce dall' 80% al 65% e questo determina un costo a carico dell'agricoltore praticamente doppio, per il solo effetto del minor contributo. Probabilmente una diffusione di polizze che ricomprendano anche queste garanzie sarà sostenibile e praticabile solo con nuovi strumenti di copertura del reddito previsti dalla nuova Pac.

Il coraggio e la lungimiranza del legislatore europeo, che ha determinato l'introduzione di nuovi strumenti di gestione del rischio con carattere di priorità nella nuova Pac 2020, è auspicabile sia accompagnato da azioni concrete del mondo agricolo. Solo la costante ricerca dell'innovazione può assicurare il successo a lungo termine. Come diceva Charles Darwin, non è il più forte della specie a sopravvivere, né il più intelligente, ma il più reattivo al cambiamento. ■

La motivazione delle agevolazioni pubbliche in materia di assicurazione agricola agevolata è attribuibile alla necessità di porre l'agricoltura e lo sviluppo rurale al centro della crescita economica sostenibile insieme alle altre politiche, facilitando strumenti imprenditoriali ed efficaci per la gestione del rischio produttivo, rafforzando la consapevolezza nell'agricoltore della necessità di garanzie di salvaguardia dei ricavi aziendali e stimolando una seria valutazione ed analisi dei fattori di rischio.

Le prime norme che prevedevano un contributo pubblico, per l'assicurazione grandine, risalgono al 1970. Nel corso degli anni sono cambiate le esigenze delle imprese agricole e parallelamente si è evoluta la normativa della gestione del rischio. In particolare nell'ultimo decennio il MIPAAF e la Politica Agricola Comune hanno favorito la diffusione di contratti con un ombrello di garanzie ampie.

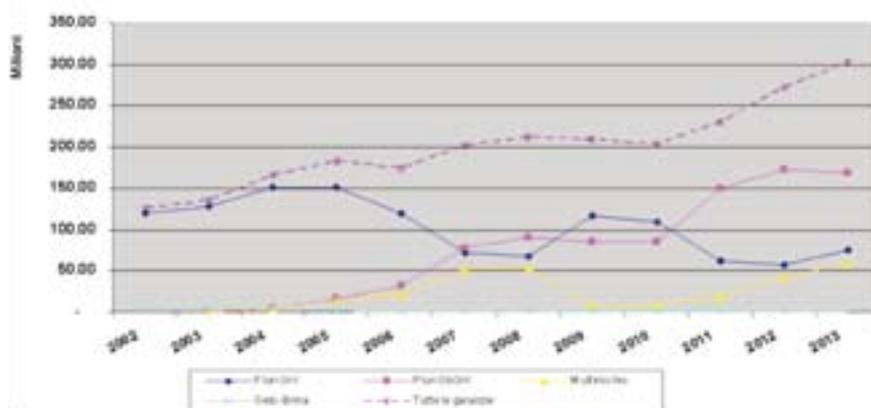
Il D.Lgs. 102/2004, la revisione Pac "Health Check" del 2010 ed ancor più la nuova Pac 2020, considerano di prioritaria importanza per le imprese agricole l'effettuazione di una coerente ed efficace valutazione dei rischi e lo sviluppo di misure volte alla stabilizzazione dei ricavi aziendali.

Dalla polizza grandine nel corso degli anni si è passati così a coperture pluririschio e multirischio più ampie, con possibilità di ricomprendere anche i rischi derivanti da fitopatie e nel prossimo futuro anche la volatilità dei prezzi di vendita dei prodotti agricoli. In altre

parole una polizza per la stabilizzazione del reddito aziendale. Dal grafico 1 si evince l'evoluzione dei valori assicurati dal 2001 al 2013 suddiviso per tipologia di polizza in provincia di Trento.

La gestione del rischio ha assunto un carattere di priorità, in un difficile contesto economico e nell'impossibilità di aumentare le risorse pubbliche a sostegno delle misure per le attività produttive. Questo ha permesso il mantenimento, addirittura un lieve aumento, del budget complessivo di finanziamento pubblico. I costi riferibili all'introduzione delle nuove garanzie aggiuntive si sono dovuti necessariamente compensare con delle limitazioni di garanzia complessive; in altre parole, le polizze attuali e future prevedono maggiori garanzie ricom-

Evoluzione valori assicurati per garanzia (in milioni di Euro)



Dal 2001 ad oggi la tipologia dei contratti assicurativi è sostanzialmente migliorata per i tipi di rischio, anche in base alle indicazioni dell'Ue, fino ad assomigliare all'all risk americano. Nello stesso periodo è notevolmente aumentato anche il valore della produzione assicurata.

Prospettive e presupposti per l'introduzione in Trentino delle nuove varietà autorizzate

VITI RESISTENTI

Non solo per terreni difficili

Mario Chemolli

Ufficio Tutela delle produzioni agricole PAT

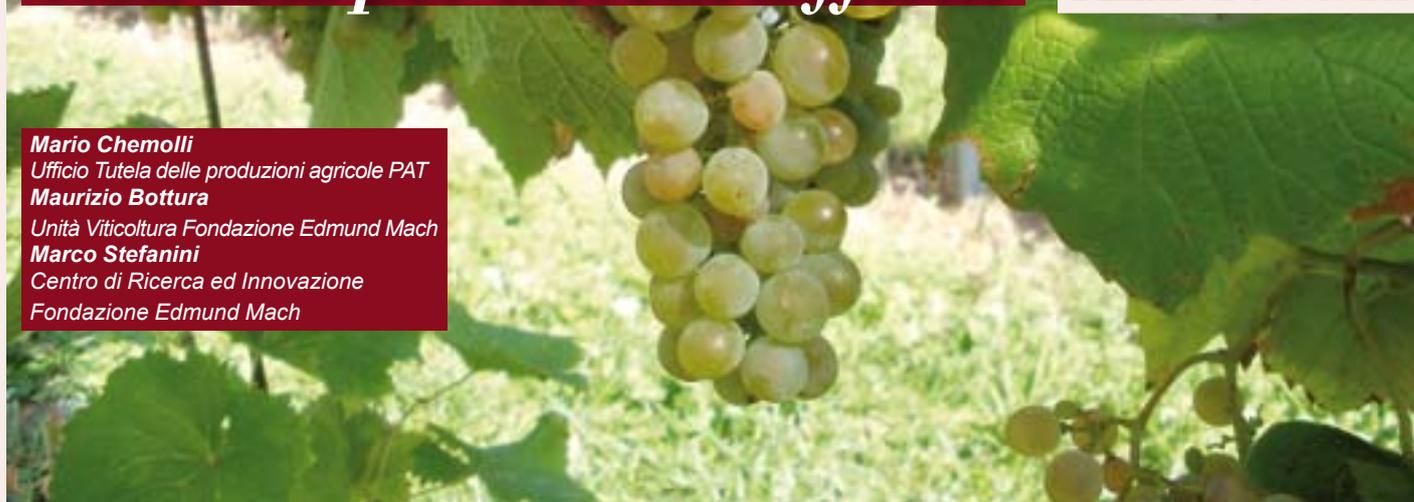
Maurizio Bottura

Unità Viticoltura Fondazione Edmund Mach

Marco Stefanini

Centro di Ricerca ed Innovazione

Fondazione Edmund Mach



A seguito della pubblicazione del Decreto Ministeriale 10 luglio 2013 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

recante "Modifiche al registro nazionale delle varietà di viti", pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale del 09 agosto 2013, la Giunta provinciale con la deliberazione 2221 di data 17 ottobre 2013 ha modificato l'elenco delle varietà di vite da vino che possono essere impiantate in provincia di Trento. (tabella 1). Nella nuova classificazione provinciale, nella categoria in osservazione, sono state inserite "Cabernet Carbon", "Cabernet Cortis", "Helios", "Johanniter", "Prior", "Solaris" che si aggiungono a Bronner e Regent già presenti nell'elenco.

Queste varietà, frutto dell'incrocio tra Vitis Vinifera e altre specie del genere Vitis, hanno in comune la resistenza alle più diffuse malattie fungine. Generalmente vengono chiamate resistenti alle più diffuse malattie fungine, anche se è tecnicamente più opportuna la definizione di tolleranti, poiché in annate particolarmente favorevoli al patogeno, presentano una certa suscettibilità, seppur ridotta rispetto alle normali varietà, all'attacco di alcuni funghi, in special modo l'oidio.

Oggi molti istituti di ricerca stanno selezionando nuove varietà, con queste caratteristiche, da proporre per la coltivazione ai

viticoltori e ci aspettiamo pertanto prossimamente nuove richieste di inserimento nel catalogo nazionale.

La possibilità di coltivazione di queste varietà di vitigni resistenti appare interessante soprattutto in zone "difficili", con presenza di vigneti poco o per niente meccanizzabili, e anche in zone particolarmente sensibili dal punto di vista ambientale, quali vigneti confinanti con strade, ciclabili, parchi e abitazioni civili.

In Trentino sono presenti alcune zone viticole molto belle dal punto di vista paesaggistico, con presenza di terrazzamenti, muretti, pendii, ma difficilmente o per niente accessibili alle macchine, con evidenti problemi anche per la sicurezza dell'operatore nell'effettuare gli interventi agronomici richiesti. Sicuramente i trattamenti fitosanitari sono le operazioni agronomiche più onerose per i viticoltori. Eliminare o ridurre i trattamenti anticrittogamici contribuirebbe a salvaguardare la coltivazione della vite in questi ambienti unici. Ricordiamo che la convenzione europea del paesaggio, firmata a Firenze il 20 ottobre 2000, stabilisce che "Il paesaggio rappresenta una componente fondamentale del patrimonio culturale e naturale dell'Europa e in ogni luogo è un elemento importante della qualità della vita delle popolazioni". Soprattutto nei

territori di montagna, la valenza paesaggistica è indiscutibile, considerato che la viticoltura è tra le attività agricole realizzabile in queste condizioni ed è quindi opportuno attuare tutte le sinergie per salvaguardarla. La presenza della vite nelle zone marginali ha permesso la gestione ottimale di territori e ha garantito un'altra funzione altrettanto importante, quella di procurare un reddito. Le difficoltà strutturali caratteristiche di questi territori (disagi, polverizzazione fondiaria, difficile agibilità dei terreni, basse produzioni, distanza dai centri produzione e commercializzazione), ne impediscono la meccanizzazione e l'ampliamento delle aziende. Ora con l'aumento dei costi, la contrazione dei ricavi, l'aumento dell'età media dei viticoltori, la dismissione dei vigneti coltivati dai piccoli produttori, è a rischio la viticoltura di queste zone e quindi di territori a forte valenza paesaggistica (ma non solo).

Aiutare questa viticoltura vuol dire: presidio del territorio, controllo delle acque e prevenzioni dell'erosione, difesa dagli incendi, valorizzazione ambientale (anche della biodiversità), valorizzazione paesaggistica, valenza culturale e attrazione turistica, creazione di ricchezza e posti di lavoro.

In queste situazioni appare interessante la scelta delle varietà viticole, tra quelle

autoctone della zona e l'approccio agronomico, privilegiando tecniche di difesa o metodi di coltivazione in sintonia con l'ambiente. Va posto in questo contesto anche l'inserimento delle varietà "resistenti" ai patogeni, che possono favorire la coltivazione nelle zone difficili (trattamenti) e nel contempo preservare dal punto di vista ambientale queste zone. Inoltre in zone sensibili dal punto di vi-

sta ambientale o in particolari situazioni dove è previsto da specifiche ordinanze l'obbligo di effettuare i trattamenti a mano, l'utilizzo di queste varietà può contribuire a risolvere alcune problematiche (riduzione dei costi e delle fatiche, diminuzione dei fenomeni di deriva, conflittualità). Altro aspetto favorevole è la riduzione dei residui di prodotti chimici nelle uve, aspetto da non sottovalutare,

in quanto il concetto di qualità oggi sempre più tiene conto anche della salubrità dello stesso prodotto agricolo.

Per quanto riguarda gli aspetti produttivi, rimandiamo alla lettura dell'articolo pubblicato su Terra Trentina n. 4/2013 a cura di Marco Stefanini e altri, dove troviamo anche una tabella con i valori medi produttivi e qualitativi di queste varietà.

Da un altro punto di vista, rileviamo la difficoltà nell'introduzione di nuove varietà sia da un punto di vista strettamente commerciale dato dall'aver troppe tipologie di vino da proporre, sia per le aziende che hanno scelto di produrre solo vini ad indicazione geografica tipica I.G.T. o a denominazione di origine controllata D.O.C. in quanto l'articolo 8, comma 6 del decreto legislativo n. 61/10 vieta sia di produrre vini a D.O.C. che a I.G.T. se ottenuti, sia totalmente che parzialmente, da vitigni che derivino da ibridi interspecifici tra la *Vitis vinifera* ed altre specie del genere *Vitis*.

Il regolamento CE 1234/07, all'articolo 118 ter, 1 b, per quanto riguarda la produzione di vini a D.O.C., prevede che il prodotto sia ottenuto solo da varietà di vite appartenenti alla specie *Vitis vinifera*, mentre nel caso di prodotti ad indicazione geografica tipica lo stesso articolo prevede che il prodotto può essere ottenuto da varietà appartenenti al genere *Vitis vinifera* o da un incrocio tra il genere *Vitis vinifera* e altre specie del genere *Vitis*. Auspichiamo che il legislatore nazionale riveda questa impostazione di chiusura e venga permessa la produzione anche di vini a I.G.T. in linea con la normativa comunitaria.

Pertanto la produzione ottenuta dai vitigni resistenti oggi, può avvalersi solo della dicitura di vino generico (ex tavola).

La ricerca mette a disposizione dei produttori anche queste varietà che possono permettere soluzioni diverse, in base alle esigenze dei diversi viticoltori e vinificatori, anche se le problematiche tecniche di qualità intrinseca nel vino e commerciali non sono ancora del tutto superate. Tale soluzione proposta non è la conclusione di un percorso di ricerca, ma un punto di inizio, infatti, la ricerca continua, anche alla Fondazione E. Mach, per poter mettere a disposizione dei viticoltori varietà sempre più adatte alle condizioni ambientali specifiche per le diverse zone di coltivazione della vite. Tale attività renderà le nuove varietà con percentuali sempre maggiori di genoma appartenente alla *V. vinifera*. Le varietà recentemente iscritte al Registro Nazionale delle Varietà da Vino hanno oltre il 95% di genoma attribuibile alla *V. vinifera*. ■

Tabella 1

VARIETÀ IDONEE ALLA COLTIVAZIONE					
Varietà consigliate			Varietà ammesse		
nome	N° Registro nazionale Varietà di vite	colore	nome	N° Registro nazionale Varietà di vite	colore
Cabernet franc	042	N	Casetta	369	N
Cabernet Sauvignon	043	N	Franconia	086	N
Chardonnay	298	B	Goldtraminer	368	B
Lagrein	112	N	Gosen	367	N
Manzoni bianco	299	B	Groppello di Revò	380	N
Marzemino	144	N	Kerner	305	B
Merlot	146	N	Lambrusco a foglia frastagliata	114	N
Meunier	302	N	Negrara	161	N
Moscato giallo	154	B	Pavana	182	N
Moscato rosa	156	RS	Petit Verdot	335	N
Müller Thurgau	158	B	Riesling italico	209	B
Nosiola	173	B	Rossara	287	N
Pinot bianco	193	B	Schiava grigia	223	N
Pinot grigio	194	G	Sennen	366	N
Pinot nero	195	N	Sylvaner verde	230	B
Rebo	301	N	Syrah	231	N
Riesling	210	B	Trebbiano toscano	244	B
Sauvignon	221	B	Veltliner	250	B
Schiava gentile	222	N	Carmenère	336	N
Schiava grossa	289	N	Lagarino	399	B
Teroldego	232	N	Verdealbara	401	B
Traminer aromatico	238	RS	Paolina	427	B
			Maor	423	B
			Saint Laurent	457	N

VARIETÀ IN OSSERVAZIONE					
nome	N° Registro nazionale Varietà di vite	Colore	nome	N° Registro nazionale Varietà di vite	colore
Bronner	416	B	Regent	428	N
Cabernet Carbon	465	N	Cabernet Cortis	466	N
Helios	468	B	Johanniter	469	B
Prior	470	N	Solaris	471	B
Turca	246	N			



Testi e foto di Walter Nicoletti
Walter@girovagandointrentino.it



In alto: Nonna Ponomarenco con i prodotti di Maso Flonkeri. A sinistra: Luca e Antonella Pojer nel loro orto botanico in località Monèl di Grumes, in valle di Cembra.

una serie di creme anti age per il corpo, le mani ed i piedi. A queste si aggiungono altre piante officinali, i sali aromatici, gli ortaggi freschi e le marmellate.

L'E-COMMERCE PER "GIOVE"

L'esperienza di Luca Pojer di Grumes, in valle di Cembra, mette in luce invece la valenza paesaggistica e territoriale di queste nuove attività economiche di montagna. Luca ha deciso, assieme alla moglie Antonella, di cambiare vita. Dalla professione di falegname, la famiglia gestisce da quattro generazioni uno storico laboratorio artigiano, è passato in pochi anni a quella di contadino recuperando un vecchio appezzamento in località Monèl proprio sotto il paese. Qui è stato recuperato un campo terrazzato di circa un ettaro e sono stati messi a coltura due mila metri di terreno con piante officinali di varie genere fra le quali, appunto, aronia ed olivello spinoso.

L'azienda GioVe, dal nome delle figlie Giorgia e Veronica, propone una serie di tisane a base di menta, melissa, calendula, fiordaliso, monarda, salvia, timo, lemon grass, lavanda, camomilla oltre ad una serie di prodotti a base di piante spontanee quali arnica, iperico, ortica e achillea. Da queste piante vengono ricavati anche diversi prodotti per la cosmesi ed il benessere del corpo come unguenti, gel, balsami oltre ad uno sciroppo energetico.

I prodotti vengono distribuiti all'interno di una rete di piccoli negozi e fra poco anche tramite l'e-commerce. La nuova baita di Luca ed Antonella, ricavata proprio nel

ALTA COSMESI

Officinali e aromatiche di montagna ecco le nuove aziende del benessere

Uscita dalla fase pionieristica, la coltivazione delle piante officinali ed aromatiche si propone oggi come una vera e propria opportunità a più facce per i territori alpini. Da aziende specializzate ad attività integrative, da fattorie didattiche a destinazioni rurali e culturali, queste imprese rappresentano delle alternative importanti per aumentare la biodiversità territoriale, l'offerta commerciale e turistica di diverse vallate trentine.

ARONIA E OLIVELLO

La storia di Nonna Ponomarenco è singolare sia sotto il profilo rurale, sia per il percorso di integrazione culturale e sociale che rappresenta. Nonna è una giovane donna moldava che lavora in Trentino da diversi anni. Sposata con Claudio Perazzoli di Bosentino, Nonna è oggi madre di due bambini. Qui ha coronato il sogno di realizzare una piccola azienda agrico-

la mista lavorando gli appezzamenti del suocero Carlo dove crescono ortaggi e patate, piante di mirtillo e mele, di olivello spinoso, aronia e rose antiche oltre ad un vecchio vigneto di più di cento anni.

La passione per l'aronia e l'olivello si deve anche ad una certa affinità fra il clima trentino e quello dei paesi nordici da dove queste piante provengono. Originaria del Canada, l'aronia, nota anche come "sorbo nero", ha trovato un habitat ideale anche in Russia e nel centro Europa per via della sua resistenza al clima rigido e la sua rusticità. Allo stesso modo l'olivello spinoso, anch'esso una pianta non autoctona, ha trovato in Trentino un ambiente ideale.

Da queste coltivazioni Nonna ha ricavato una serie di prodotti di alta qualità che vengono trasformati in laboratori artigianali esterni ed escono sul mercato sotto il marchio Azienda agricola Maso Flonkeri. In rassegna troviamo sciroppi tonificanti ed energetici, particolarmente indicati per l'attivazione della circolazione, oltre ad



Olga Casanova nel suo campo di stelle alpine a Peio



L'Essenza nel bosco, la fattoria didattica di Mary Della Grazia e Augusto Prevedel ad Arsio di Brez

centro di questo vero e proprio orto botanico alpino recuperato all'abbandono, è diventata il simbolo del caparbietà e del ritorno alla terra di questa nuova generazione di coltivatori.

COSMESI ALLA STELLA ALPINA

In tema di scelte di vita, quella di Olga Casanova di Cusiano di Ossana, è davvero esemplare. Estetista diplomata, Olga ha maturato una scelta di tipo etico reinventandosi un'attività ed una professione in linea con la natura.

Supportata dal marito Enrico Cortellini, impegnato da anni nel settore floristico, ha fondato un'azienda che sviluppa tre attività distinte: quella vivaistica, quella produttiva e quella didattica.

AFazzon, sopra Pellizzano in valle di Sole, poco prima del lago dei caprioli, Olga gestisce un vivaio per la moltiplicazione e la vendita di stelle alpine e piante officinali di montagna. Nei pressi di Peio, in località Mezzoli, proprio davanti al Parco nazionale dello Stelvio, si trova il giardino botanico e il campo dedicato alla coltivazione delle piante officinali quali stella alpina, arnica, mirtillo rosso, cicerbita alpina, sambuco, aronia, rosa canina, rabarbaro genziana, menta e tante altre. In quest'area attrezzata vengono organizzate diverse visite guidate per le scuole e per gruppi di turisti e visitatori, mentre dalla ricca rassegna di piante coltivate è stata realizzata una linea di prodotti cosmetici di alta qualità sui quali spicca in modo particolare l'utilizzo della stella alpina.

Su questo versante Olga Casanova ha messo a frutto l'esperienza accumulata negli anni di estetista anche attraverso importanti sinergie con istituti di ricerca fra i quali il Dipartimento di biologia ed evoluzione dell'Università di Ferrara. Le proprietà della stella alpina e delle altre piante di montagna si sono dunque incontrate con

la ricerca applicata dando vita a prodotti innovativi quali ad esempio le creme corpo e viso all'acido ialuronico, balsami, siero viso, dopobarba e il contorno occhi per uomo che sono destinati a rilanciare queste linee rendendole competitive anche nei confronti dei marchi più blasonati.

L'ESSENZA NEL BOSCO... A BREZ

Il tema della didattica e dell'educazione è invece centrale nell'esperienza di Mary Della Grazia di Arsio, una piccola frazione di Brez in alta valle di Non.

Sulla strada che conduce a Lauregno in Alto Adige, a quota 1350 metri, Mary ed il marito Augusto Prevedel hanno realizzato il sogno di costruire una baita ed un orto che hanno chiamato "L'essenza nel bosco" in onore di un ambiente che rappresenta l'ideale confine fra il terreno coltivato e quello naturale.

Mary, madre belga con la passione per la fotografia e padre friulano, aveva sviluppato un'esperienza di educatrice ambientale che ha poi trasferito in questa nuova esperienza dove propone incontri e laboratori didattici e creativi con i bambini. All'interno di queste particolari lezioni si realizzano una serie di manufatti utilizzando esclusivamente i materiali ricavati dal bosco esercitando i più piccini nella conoscenza della natura e nello sviluppo della creatività sia da un punto di vista teorico che pratico. Le lezioni puntano all'acquisizione di conoscenze relative alla preparazione dei sali aromatici, degli oleoliti per la produzione di dentifrici e creme, oppure alla preparazione di tinture naturali per colorare i vestiti. Dall'orto officinale si ricavano inoltre una serie di infusi per il buongiorno e la notte, energetici e profumati, accanto ad un ricco repertori di trasformati per il corpo. Qui troviamo unguenti e creme per il benessere oltre ad una lozione a base di

arnica, iperico e ruta contro le contusioni e le distorsioni, oltre a pregiatissimi unguenti e creme a base di erba viperina che recuperano le antiche lezioni della nostre nonne.

Le esperienze che abbiamo descritto si devono in gran parte anche all'impegno e alla dedizione di tecnici quali Flavio Kaisermann della Fondazione Mach che hanno saputo collegare la propria professione ad una visione socio economica della ricerca e della consulenza agricola. ■

AZIENDA AGRICOLA MASO FLONKERI di Nonna Ponomarenc

Via Belvedere, 7 - 38049 Bosentino Tel. 348-0680151 Facebook: Maso Flonkeri

AZIENDA AGRICOLA GIOVEDÌ di Luca Pojer

Via Chiesa, 8 - 38030 Grumes Tel. 348-3340168 www.gioveofficinali.com

AZIENDA AGRICOLA OLGA CASANOVA

Via Strada della Villa, 1 38020 Cusiano di Ossana Tel. 329-3771335 www.olgacasanova.it

L'ESSENZA NEL BOSCO di Mary Della Grazia AZIENDA AGRICOLA AUGUSTO PREVEDEL

Frazione Arsio, 37 - 38021 Brez Tel. 333-9750883 www.lessenzanelbosco.it

La magia del formaggio fresco



Per innovare, alle volte, ci vuole poco. Fantasia e competenza, certo, ma anche curiosità e passione. Sono le doti di Rodolfo Ropelato, allevatore e casaro di nuova generazione con la passione per lo yogurt ed i formaggi freschi.

Dopo i corsi a San Michele all'Adige, per Rodolfo si sono aperte le porte dell'Istituto lattiero caseario di Moretta, in provincia di Cuneo. Un mondo diverso, rispetto alla tradizione degli Altipiani e a quella dolomitica, contaminato culturalmente dalla grande scuola francese dei formaggi freschi e spalmabili. È in questo contesto che Rodolfo affina l'arte casearia e mette a punto l'idea di aprire una sua struttura.

La passione si è ormai radicata e dopo una piccola esperienza con i cavalli iniziano i primi acquisti di vacche da latte che vengono collocate in una piccola stalla, quasi improvvisata, a Spera, dove il giovane abita con la famiglia. Il padre Mario è operaio forestale e gli comunica l'interesse per gli animali, mentre poco distante c'è il fratello Giacomo, anch'egli intenzionato a dedicarsi all'allevamento. Oggi, questi due "ragazzi" di neanche trent'anni gestiscono due aziende distinte, una a Spera, l'altra in affitto a Castelnuovo, ma sono accomuna-

ti dalla stessa intramontabile passione per le razze autoctone.

Rodolfo si occupa delle Grigie alpine e Giacomo delle Rendene, qua e là spunta anche qualche Pinzgau e qualche altro incrocio a testimoniare l'interesse per la sperimentazione di tutto quanto fa montagna. A Spera rimangono le bovine giovani, mentre a Castelnuovo troviamo gli animali in lattazione che hanno occupato una stalla in buono stato che era stata abbandonata per qualche anno. Accanto alla struttura le vacche possono beneficiare per diversi mesi all'anno di un ampio pascolo, parentesi fondamentale per garantire il cosiddetto "benessere animale".

Mentre il latte di Giacomo viene convogliato presso le sale di lavorazione della Latte Trento, quello di Rodolfo viene inviato in parte ad un distributore automatico collocato nel centro di Pergine Valsugana e in parte presso la nuova struttura artigianale ricavata all'interno dell'ex Latteria sociale di Tomaselli di Strigno. Qui si lavorano sei quintali di latte di alta qualità alla settimana che vanno a costituire un ventaglio di offerta orientato all'innovazione.

Da una parte troviamo una ricca varietà di yogurt ottenuto da latte intero pastorizzato. Oltre a quello bianco, molto cremoso, gustoso e fresco, vengono prodotti quelli alla vaniglia, al caffè, ai frutti di bosco e alla prugna.

Dalla tradizione francese e lombarda Rodolfo ha poi acquisito l'idea di un formaggio erborinato ottenuto da latte vaccino crudo con l'aggiunta di lieviti e alcune muffe tipiche del Roquefort. Per favorire la formazione delle muffe vengono poi operati dei fori verticali che facilitano, sulla falsariga dell'esperienza del Gorgonzola, il contatto del formaggio con l'ambiente esterno. Da questo assemblaggio di cultura casearia francese e italiana nasce un prodotto effettivamente interessante e curioso, probabil-

mente destinato a consolidarsi entro una tradizione del tutto originale.

Altre proposte sui formaggi molli riguardano una variegata rassegna di Crescenze spalmabili derivate dalla tradizione dello Stracchino, una rassegna di Tomini freschi aromatizzati alla rucola, erba cipollina o basilico, le "Paglierine", ovvero piccole formagelle contornate da un sottile strato di muffe da fare alla piastra, e le Toselle, anch'esse pronte per una veloce scottatura sul fuoco.

Le proposte più tradizionali riguardano poi il burro e le caciotte, che troviamo sia nella versione fresca, sia in quella stagionata. Una nota di colore e di gusto viene aggiunta infine dai budini nella versione al fior di latte, alla vaniglia e al cioccolato.

La passione per le vacche autoctone, meno produttive, ma sicuramente più resistenti e longeve, unita alla ricerca lattiero casearia hanno creato un vero e proprio "genere produttivo" che ha trovato il pieno gradimento sia dei turisti sia dei consumatori. Presso il punto vendita di Tomaselli di Strigno il prodotto sta andando a ruba, mentre la Famiglia cooperativa di Castello Tesino ha dovuto insistere a lungo per prenotare almeno un piccolo quantitativo di yogurt.

In tempi di crisi è quantomeno confortante che l'esperienza di due giovani allevatori di nuova generazione trovi un pieno successo riportando a nuova vita un antico caseificio ed una stalla altrimenti destinata all'abbandono.

Anche questo è un segno dei tempi, fortunatamente in controtendenza. ■

**IL GENUINO DI ROPELATO
(EX LATTERIA SOCIALE DI
TOMASELLI DI STRIGNO)**

Tel. 333-4881244
rodolforopelato@yahoo.it



Il cuore e la mente **DELLA MONTAGNA**



Va bene il cuore, ma oggi l'agricoltura ha anche bisogno della mente delle donne. Capacità di innovazione, flessibilità, visione totale. La montagna è anche questo, anzi, soprattutto questo. Dall'agriturismo alle energie rinnovabili, dai nuovi allevamenti alle micro filiere, l'economia di montagna ha bisogno di menti aperte, in sintonia con un mondo in rapida evoluzione. Caratteristiche, qualità, doti che trovano una felice sintesi nell'esperienza umana e professionale di Maria Luisa Bertoluzza, apprezzata dirigente di Coldiretti; nonché imprenditrice agrituristica di successo, nonché tante altre cose che cercheremo di narrare in queste righe.

Maria Luisa, all'inizio degli anni Settanta, era un giovane studentessa di ragioneria al Tambosi di Trento. Una zitadina alla quale era stata tramandata la passione della montagna, e della val di Fiemme in particolare, dalla mamma Ancilla, originaria di Tesero, e dal papà Marco, innamorato delle Dolomiti. Ogni estate e nei fine settimana i Bertoluzza scappano a Tesero, nella casa di famiglia, dove in breve tempo Maria Luisa conosce un giovane malgaro e casaro: Gianni Trettel.

All'ombra delle montagne più belle del mondo nascono così un grande amore e quattro figli. Nel 1980 i coniugi Trettel arrivano a coronare il sogno di acquistare un maso tutto per loro, rilevando da Livio Deflorian - patron del marchio Dolomiten - in località Zanon, a ridosso dell'abitato di Tesero, una vecchia struttura andata in gran parte distrutta per via di un incendio. Oggi l'azienda agricola Maso Zanon ospita una ottantina di vacche da latte prevalentemente di razza Pezzata rossa alle quali si affiancano diverse autoctone come la Grigia e la Rendena, accanto a qualche Bruna e Jersey.

Oltre ai bovini, alcuni sono anche da ingrasso, troviamo un gregge di 270 pecore e poche capre, una decina di cavalli e una quindicina di maiali, qualche asino e diversi animali da bassa corte come conigli e galline. L'azienda conferisce da sempre il latte al caseificio sociale di Cavalese presso il quale viene convogliato anche il prodotto di malga Pampeago dove l'azienda, dai primi anni Novanta, colloca il bestiame nel periodo estivo.

Accanto all'allevamento, i coniugi Trettel hanno dato vita anche ad un'attività agrituristica con un locale che può ospitare fino a quaranta coperti.

«La mia più grande soddisfazione - afferma Maria Luisa - è il silenzio dei nostri ospiti quando mangiano. Qui ho la conferma della loro soddisfazione e del loro gradimento». Maria Luisa tiene a precisare che la sua cucina, figlia della passione appresa dalla nonna paterna, è di tipo casalingo. Una mano al femminile che affonda la sua originalità nei lunghi tempi di preparazione e cottura, nella cura quasi maniacale dei particolari, nel forte legame con l'azienda agricola e nel ricorso a piccoli quanto efficaci segreti quali l'utilizzo esclusivo del mestolo in legno e di padelle appropriate ai diversi cibi ora in alluminio, ora in acciaio, ora in rame.

Un altro versante dell'impegno di Maria Luisa riguarda il pascolo ed il presidio del territorio. Fin dai primi anni Ottanta entra nell'Associazione malga e pascoli di Tesero, unica donna in un ambiente dominato dai maschi, fino a diventarne la presidente. Qui riesce a farsi spazio e a promuovere diverse innovazioni fra le quali l'utilizzo del filo pastore, ovvero del recinto elettrificato per i piccoli ruminanti. Oggi Maria Luisa presiede l'Associazione allevamento ovino di Tesero attraverso la quale i sei soci fondatori hanno assicurato nell'ultimo anno il pascolo continuo per oltre sei mesi ad un



Maria Luisa Bertoluzza mentre fa la polenta a malga Lagorai

gregge che è arrivato ad annoverare oltre 1450 capi. Da malga Lagorai questo grande gregge si è spostato verso i pascoli del Cornon e di Pampeago sostituendosi alle vacche e alle manze e contribuendo, con il ripascolo, al presidio e alla conservazione di questo territorio montano.

Un altro impegno di Maria Luisa riguarda infine la rappresentanza professionale. Approdata in Coldiretti nel 2000, oggi è la responsabile provinciale e regionale di Donne Impresa. Un grande riconoscimento le è venuto anche a livello romano, oggi infatti è una delle due vicepresidenti nazionali di Donne Impresa, carica che Maria Luisa si è guadagnata sul campo per la valorizzazione delle Donne rurali del movimento e per la sua vicinanza alla causa femminile in agricoltura. ■

MARIA LUISA BERTOLUZZA **AGRITUR MASO ZANON**

Via Cerin, 15
38038 Tesero (TN)
Tel. 0462 - 814215

IMPRENDITORI AGRICOLI, 139 ISCRITTI PER 64 POSTI: PARTITO IL NUOVO CORSO

a cura di Silvia Ceschini

Ufficio Stampa Fondazione Edmund Mach - IASMA

Dalle 60 domande del 2007 si è passati alle 139 richieste del 2013, ma i posti disponibili sono solo 64. Selezionatissimi anche quest'anno, dunque, gli aspiranti imprenditori agricoli che il 19 novembre scorso, alla presenza dell'assessore all'agricoltura Michele Dallapiccola hanno iniziato il corso di formazione delle 600 ore promosso dalla Fondazione Edmund Mach. Tutti di età compresa fra 18 e 40 anni, con il "rosa" che avanza progressivamente: la partecipazione femminile è infatti in costante crescita; dal 25% del 2007 al 40% degli iscritti del 2013.

Contestualmente alla cerimonia di apertura sono stati consegnati in aula magna i brevetti a 48 imprenditori che hanno concluso il corso di formazione biennale 2011-2013.

Dall'anno di attivazione (1986) ad oggi, il corso per la qualificazione professionale dei giovani imprenditori agricoli ha registrato circa duemila iscritti e il trend delle iscrizioni è in continua crescita.

Il percorso formativo è rivolto ai giovani che intendono insediarsi in agricoltura e quindi ottenere il premio di primo insediamento in azienda agricola, ma non sono in possesso di un titolo di studio rilasciato da una scuola superiore agraria.



L'obiettivo è garantire l'acquisizione di una serie di competenze mirate alla corretta gestione di un'azienda agricola ed il conseguimento del brevetto professionale di imprenditore agricolo.

56

Il clima che cambia, il punto con Alverà e Myneni



Dal 6 all'8 novembre il clima è stato al centro della conferenza internazionale Eurospec e di due incontri pubblici organizzati dalla Fondazione Edmund Mach che hanno visto partecipare scienziati ed esperti di spicco dei cambiamenti climatici. Primi fra tutti, Mario Alverà, rappresentante in Italia del Climate Reality Project, fondato da Al Gore, e Ranga Myneni, professore dell'Università di Boston, uno degli autori principali del quinto rapporto sul cambiamento climatico dell'Ipcc, l'organo scientifico delle Nazioni Unite che riunisce centinaia di scienziati impegnati a studiare i cambiamenti climatici.

Il congresso Eurospec chiude un progetto europeo quadriennale coordinato proprio in Trentino dalla Fondazione Mach ed ha riunito al MUSE un centinaio di ricercatori provenienti da 21 Paesi Europei, più altri da Canada, Argentina, Australia e Nuova Zelanda che si sono confrontati sulle moderne tecniche di telerilevamento per stimare la fotosintesi della vegetazione e lo scambio dei flussi di carbonio a scala planetaria.

Biogas da scarti zootecnici, il punto con Biomaster



La realizzazione di piccoli impianti di biogas in Trentino, i vantaggi e gli svantaggi delle proposte oggi sul mercato e gli accorgimenti possibili per migliorare l'efficienza del processo biologico e rendere le strutture più sostenibili dal punto di vista energetico ed economico, sono stati al centro dell'incontro del progetto BIOMASTER che si è svolto, recentemente, a San Michele all'Adige e che ha riunito attorno ad un tavolo imprenditori agricoli, funzionari pubblici, amministratori locali e tecnici del settore.

Si è trattato del quinto incontro della rete locale del progetto europeo BIOMASTER, a cui partecipa la Fondazione Edmund Mach in qualità di partner, ma anche di coordinatore del sito trentino. Finanziato dal programma Intelligent Energy Europe e coordinato dall'Istituto di Studi per l'integrazione dei sistemi di Roma il progetto dedicato al biogas e biometano, coinvolge oltre all'Italia, la Svezia, il Regno Unito, l'Austria e la Polonia, e si propone di promuovere l'impiego del biometano ottenuto dal trattamento delle biomasse di scarto e di rifiuto per l'immissione nella rete del gas naturale e per l'utilizzo nei mezzi di trasporto.

Seguici su fmach.it
e sui nostri social media!



Facebook
www.facebook.com/fondazionemach



Twitter
www.twitter.com/fondazione_mach



Youtube
www.youtube.com/fondazionemach



Pinterest
www.pinterest.com/fondazionemach



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



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



EUROPE DIRECT TRENTO
PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO - SERVIZIO EUROPA

via Romagnosi, 7 - 38122 Trento
tel. +39 0461 495088 - fax +39 0461 495095
europedirect@provincia.tn.it

UNA NUOVA POLITICA DI PROMOZIONE PER I PRODOTTI AGRICOLI EUROPEI

a cura di Giancarlo Orisngher

La Commissione europea ha presentato il 21 novembre scorso un progetto di riforma della politica di informazione e di promozione dei prodotti agricoli e alimentari europei, che sarà lanciata con lo slogan "Enjoy, it's from Europe" ("Assaggia, viene dall'Europa"). Grazie a una dotazione di bilancio più cospicua e ai servizi di un'agenzia esecutiva europea, questa politica è destinata a diventare un vero e proprio strumento di conquista dei mercati. Lo scopo è aiutare i professionisti del settore a lanciarsi sui mercati internazionali e far conoscere ai consumatori tutte le attività intraprese a favore della qualità dei prodotti agroalimentari nel quadro di una vera strategia definita a livello europeo.

"In un mondo in cui i consumatori sono sempre più sensibili alla sicurezza, alla qualità e alla sostenibilità dei modi di produzione alimentare" ha dichiarato Dacian Cioloș, Commissario europeo responsabile per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale, "gli agricoltori e le piccole e medie imprese hanno in mano una carta formidabile da giocare. Il settore agricolo e agroalimentare europeo è rinomato per la qualità dei suoi prodotti e il rispetto di norme senza eguali nel mondo. Con già oltre 110 miliardi di euro di esportazioni, questo settore rappresenta una risorsa considerevole per dinamizzare la crescita e l'occupazione nell'Unione europea". Cinque sono gli elementi principali proposti con questa riforma:

- ▶ 1) un aumento significativo degli aiuti destinati alle azioni di informazione e di promozione, con l'obiettivo di rafforzare la competitività dell'agricoltura europea; gli aiuti europei dovrebbero passare progressivamente dai 61 milioni di euro del bilancio 2013 a 200 milioni di euro nel 2020.
- ▶ 2) L'attuazione di una strategia europea di promozione che consentirà un orientamento più mirato delle azioni di promozione portando all'aumento dei programmi destinati alla promozione nei paesi terzi e dei programmi multipli (cioè presentati da organismi di diversi Stati membri), con un tasso di cofinanziamento UE più elevato, che passa dal 50% al 60% per queste due categorie.
- ▶ 3) Sul mercato interno si punta a migliorare lo scarso livello di conoscenze dei consumatori sui meriti dei prodotti agricoli europei in generale e dei prodotti riconosciuti dai sistemi europei di qualità in particolare (DOP, IGP e STG, oltre che i prodotti biologici).
- ▶ 4) Un'apertura del campo



Copyright EU

di applicazione delle misure includendo tra i beneficiari anche le organizzazioni dei produttori ed estendendo i prodotti ammissibili, comprendendo in particolare i prodotti agroalimentari trasformati ammissibili ai sistemi europei di qualità come ad esempio le paste alimentari.

- ▶ 5) Una semplificazione delle procedure amministrative e una gestione facilitata dei programmi elaborati congiuntamente da organismi di diversi Stati membri, grazie ad uno sportello unico alla Commissione.

La proposta sarà ora trasmessa al Parlamento europeo e al Consiglio http://ec.europa.eu/agriculture/promotion/policy/legislative-proposal/index_en.htm

Verso le elezioni europee: un programma su Trentino TV

Si chiama "Europa 2014 - verso le elezioni europee" il programma televisivo di Europe Direct Trentino - Servizio Europa della Provincia autonoma di Trento che dallo scorso novembre alla prossima primavera accompagnerà i cittadini all'appuntamento elettorale con il rinnovo del

Parlamento europeo. Si tratta di 25 minuti ogni quindici giorni con l'illustrazione dei nuovi programmi che l'Unione europea ha attivato per il periodo 2014-2020, con la presentazione di progetti concreti realizzati in Trentino grazie ai fondi europei, con le novità degli ultimi quindici

giorni dal Parlamento europeo e con la voce dei cittadini trentini che ci dicono che cosa sanno dell'UE. L'appuntamento è su TRENTINO TV il venerdì alle ore 21.00 e in replica la domenica alle 11.00 e il lunedì alle 17.00.

www.europa.provincia.tn.it

L'agricoltura incontra il turismo: i vincitori della terza edizione

Agricoltura e turismo, già oggi strettamente legati tra di loro, hanno ancora le potenzialità per sviluppare nuove idee e nuovi progetti. In quest'ottica si inquadra la terza edizione del concorso "Il turismo incontra l'agricoltura. Organizzato dalla Provincia di Bolzano, da quella di Trento e dal Land Tirolo, il concorso si è chiuso il 22 ottobre con la premiazione, alla Fiera di Bolzano, di quattro vincitori, scelti da una giuria nominata dalle tre province dell'Euregio.

Per quanto riguarda l'Alto Adige, i progetti premiati ex-aequo sono stati due. Il primo si intitola "**Pur Südtirol** - i mercati del gusto - il sapore della nostra terra", della Meraner Weinhaus; Il progetto della scuola professionale per l'agricoltura di Teodone e della scuola alberghiera di Brunico, invece, si intitola "**L'agricoltura incontra il turismo - Il turismo incontra l'agricoltura**", e prevede una serie di scambi tra i due istituti.

Per il Trentino, invece, il progetto vincitore arriva dall'associazione turistica della Valsugana con "**Adotta una mucca**". Con 60 euro una famiglia può adottare una mucca che pascola sui prati della Valsugana e del Lagorai, e in cambio riceve 50 euro di prodotti lattiero-caseari: dal 2005 ad oggi sono state adottate ben 2.785 mucche.

"Nominati" al concorso sono, ancora per il Trentino, il progetto "**Ritratti di montagna**" di Anna Pasquali e il progetto per la promozione della **capra pezzata mochena** presentato dall'omonima associazione di allevatori.

L'ultimo progetto premiato, infine, si chiama "**Consapevolmente Tirolo**", e punta a diffondere al meglio i prodotti alimentari nord-tirolesi nei settori alberghiero e gastronomico.



Avversità: più di 7 mln per gli indennizzi



La somma degli indennizzi che le compagnie di assicurazione dovranno pagare per danni da avversità meteoriche a prodotti agricoli coperti da polizza assicurativa nella stagione 2013 è di 5 milioni 683 mila euro. A questa cifra si aggiungono 1,5 milioni di euro da prelevare dal Fondo di solidarietà interno al Codipra per la copertura di danni inferiori alla soglia del 30%. I bollettini rilasciati dai periti a fine sopralluogo di stima dei danni sono stati 1170. Il numero degli indennizzati è inferiore a quello dei bollettini perché un agricoltore può avere sottoscritto più contratti di assicurazione.

Trenta proposte per la floricoltura

Una settantina di floricoltori trentini ha partecipato al convegno che si è svolto il 20 novembre scorso a Vigalzano di Pergine dedicato al futuro della floricoltura trentina ed organizzato dal Servizio agricoltura della Provincia di Trento e dall'Associazione florovivaisti trentini. Il direttivo, presieduto da Maurizio Carletti, si è impegnato a selezionare le oltre 30 proposte emerse dal convegno e a tradurle in termini esecutivi, secondo una ponderata valutazione di priorità.

Denuncia unica di vendemmia

Scade il 15 gennaio 2014 il termine per la denuncia unica di vendemmia riferita alla stagione 2013. Sono obbligati a presentarla tutti i proprietari di vigneto, esclusi quelli che producono uva vinificata a uso familiare. Le cantine sociali presentano la denuncia a nome e per conto degli associati. Il destinatario delle denuncia è il SIAP della Provincia di Trento. La compilazione può essere affidata da parte dei viticoltori singoli ai centri autorizzati di assistenza amministrativa.

Contributo europeo per migliorare l'apicoltura



Ammonta a 113.597 euro il contributo che l'Unione Europea ha assegnato alla Provincia di Trento per il sostegno ed il miglioramento dell'apicoltura e dei suoi prodotti nella stagione 2014. Per il 2013 il contributo era di 127.500 euro. L'ufficio preposto all'apicoltura ha proposto di ripartire la somma complessiva disponibile nella misura e secondo le iniziative di seguito specificate: 61.200 euro per l'assistenza tecnica; 13.500 per corsi di aggiornamento; 6.000 per l'attivazione di seminari; 3.600 per la comunicazione; 4.600 per l'individuazione di zone floristiche adatte alla produzione di miele di alta qualità; 7.200 per acquisto di arnie e mezzi di trasporto; 8.000 per il progetto apicoltura in zone marginali.

Archeologi nella fossa di Piedicastello



La Sovrintendenza ai beni architettonici e archeologici che nel mese di settembre aveva interrotto i lavori di ripristino della fossa di Piedicastello avviato dal Consorzio trentino di bonifica, ha autorizzato il 10 ottobre scorso la ripresa degli scavi, imponendo però la presenza in cantiere di una squadra di archeologi al fine di salvaguardare l'integrità dei reperti finora scoperti. Le ricerche archeologiche dovranno precedere la posa in opera della condotta di deflusso e le spese saranno a carico del Consorzio di bonifica per un ammontare di 112 mila euro. La somma sarà finanziata a sua volta dal Servizio Bacini montani della Provincia.

Robot di mungitura: costi e benefici

Sono 7 le stalle con bovine da latte del Trentino che hanno acquistato e utilizzano il robot di mungitura che automatizza tutte le fasi dell'operazione e fornisce informazioni puntuali sullo stato di salute e fisiologico dei singoli animali. Il costo del robot è di 200 mila euro. La spesa è compensata da notevoli benefici. L'allevatore gestisce la mungitura tramite computer e quindi è libero da cadenze orarie obbligate. Un problema in fase di soluzione è rappresentato dall'utilizzo del robot nelle stalle che producono latte da grana. Il disciplinare di produzione del consorzio Trentingrana prevede infatti due mungiture e una consegna unica al mattino e il rispetto di pratiche tradizionali.

Estirpazione vigneti: notifica anticipata

I viticoltori che intendono estirpare vigneti a scopo di rinnovo devono darne comunicazione all'Ufficio tutela produzioni agricole della Provincia di Trento. I moduli si possono scaricare dal sito

www.trentinoagricoltura.com Importante è che la notifica sia fatta prima dell'estirpazione, per mantenere i diritti di reimpianto e anche per evitare conseguenze amministrative in caso di controlli.

Monitoraggio precauzionale della "febbre Q" delle capre

I Servizi veterinari della Provincia di Trento si occupano di malattie degli animali domestici soprattutto in sede preventiva raccogliendo segnalazioni provenienti da altre regioni italiane o europee. E' il caso della febbre Q delle capre provocata da un batterio. Finora nessun caso di febbre Q è stato individuato in Trentino. Si sa che il batterio viene eliminato nella fase di caseificazione del latte di capra. A titolo precauzionale sarà effettuato un monitoraggio mirato a campione nel corso del 2014.

Agritur trentini premiati ad Arezzo



Si è conclusa con una vittoria inaspettata la presenza dell'Associazione Agriturismo Trentino al Salone Nazionale dell'Agriturismo di Arezzo (15-17 novembre). Dopo il secondo posto ottenuto da Sara Sighel dell'Agritur La Stropaia con il suo piatto di gnocchi di polenta in sugo di finferli nostrani e salsiccia al Concorso Nazionale di cucina contadina è arrivato anche il riconoscimento alle fattorie didattiche trentine premiate nella sezione "Agri-bimbi". Il laboratorio didattico condotto da Massimo e Sonia Scalet dell'Agritur Dalaip dei Pape si è infatti classificato primo tra le attività di fattoria didattica praticate durante tutta la durata della fiera.

Il 2013 è stato un anno importante per i 400 agritur trentini, che nella scorsa estate hanno registrato 41.487 arrivi (+ 11 %) e 170 mila presenze (+ 14 %). Il 4 dicembre scorso il movimento agriturismo trentino si è riunito a convegno a San Michele per discutere del proprio futuro.

Metti una mucca sotto l'albero!



L'adozione di una mucca è un'idea-regalo davvero originale con la quale donare un'esperienza per tutta la famiglia, da vivere insieme durante l'estate andando sugli alpeggi per conoscere la mucca adottata, parlare con il malghese che se ne occupa, scoprire paesaggi naturali unici, gustare e infine portare a casa prodotti caseari genuini. Nato 9 anni fa per far conoscere e valorizzare l'attività delle malghe della Valsugana e del Lagorai, il progetto "adotta una mucca" permette di scoprire tutto questo.

Ma come si adotta una mucca? Per l'adozione è prevista una quota di 60 euro, di questi 10 euro vanno in beneficenza per progetti specifici mentre i restanti 50 euro vengono destinati alla malga per il mantenimento della mucca. Con l'adozione si ha diritto di ricevere prodotti caseari pari a 50 euro. L'unica condizione è andare a trovare la mucca di persona!

In vista del Natale 2013 "adotta una mucca" si presenta con una veste particolare, la nuova e simpatica GIFT BOX, una vera e propria confezione regalo sagomata a forma di mucca, acquistabile presso gli uffici di APT Valsugana, i Mercatini di Natale di Levico Terme e Pergine Valsugana, la rassegna-concorso dei formaggi di Malga (14-15 dicembre) a Castello Tesino oppure inviando una mail a: adottaunamucca@visitvalsugana.it

Contatti per l'adozione:

Ilaria Sordo Tel. 0461 727731
adottaunamucca@visitvalsugana.it

Per ulteriori informazioni:

www.visitvalsugana.it/adottaunamucca

Nella scelta della bottiglia decidono occhio ed etichetta

La scelta di una bottiglia non è fatta con il palato, bensì con lo sguardo. Secondo Bruno Laeng, psicologo dell'Università di Oslo, essa è fortemente condizionata dalla grafica dell'etichetta, molto meno dalle informazioni che contiene. Ad essere più osservata è, come accade per il volto umano, la parte sinistra dell'etichetta.

Il tema della comunicazione dell'etichetta è stato, l'8 novembre scorso, al centro di un seminario organizzato dal Centro istruzione e formazione di San Michele all'Adige in collaborazione con Winejob. "Attraverso la tecnica di studio dei movimenti oculari - ha spiegato Laeng - possiamo fare una analisi accurata di ciò che cattura l'attenzione offrendo così nuovi strumenti di ricerca per il mondo del vino".

Lo psicologo norvegese ha presentato uno studio il cui obiettivo era chiarire, con l'uso di metodi e procedure della psicologia cognitiva, cosa determina il "successo" (estetico o commerciale) di una etichetta da vino. La comprensione di quali elementi visivi determinano l'abilità di una particolare etichetta di attrarre l'attenzione, comunicare informazioni relative al vino, e guidare la decisione d'acquisto. Una ricerca che si avvale del metodo chiamato "eye-tracking", cioè la registrazione di tracciati oculari e risposte pupillari. Tale metodo potrebbe potenzialmente migliorare il processo stesso di sviluppo creativo del prodotto design e la selezione delle etichette più efficaci.

Secondo Simonetta Doni dello studio Doni & Associati il nome di una etichetta deve essere facile, memorizzabile, pertinente, bella sonorità e pronunciabile anche all'estero. La grafica invece deve essere semplice, memorizzabile, immediata, sinergica con il nome e accattivante. (s.c.)



Il podio del concorso "La vigna eccellente"



Aver saputo leggere e interpretare in campo le esigenze dei rispettivi vigneti è il segreto riconosciuto dalla giuria (presieduta dal prof. Attilio Scienza) a Mario Frapporti, Marco Tonini e Sisto Spagnoli, i vincitori della 13° edizione del premio "La Vigna Eccellente", il concorso promosso da Comune di Isera, Trentino Marketing Spa e Casa del Vino della Vallagarina che premia non il prodotto finale, il vino Marzemino, ma il viticoltore più virtuoso. Da record i numeri di questa edizione: 41 i viticoltori partecipanti al concorso erano con 60 vigneti iscritti (per un totale di circa 32 ettari) ripartiti sul territorio comunale di Isera e su quello della denominazione Marzemino Superiore. Al concorso erano rappresentate le Cantine Sociali di Isera, Vivallis, Mori Colli-Zugna e Cantine di produttori privati (vignaioli).

La vendemmia 2013 e i suoi numeri da record

Tardiva rispetto alle annate scorse, ma caratterizzata da eccellenza qualitativa e quantitativa. È la vendemmia 2013 in Trentino, definita "eccezionale" dal Consorzio Vini del Trentino che ha raccolto dalle 123 Cantine socie i dati sull'uva raccolta nei 10.500 ettari di vigneti coltivati in Trentino. Complessivamente le uve raccolte dalle aziende che fanno capo al Consorzio Vini del Trentino hanno raggiunto 1.366.416 quintali (+29%). Decisamente più favorite le varietà a bacca bianca (+34%) rispetto a quelle a bacca nera (+15%). Le uve bianche con 1 milione 19 mila 291 quintali rappresentano il 74,6% del totale, quelle nere (347 mila 125 quintali) il 25,4%. I numeri dimostrano che la produzione totale di uve trentine è concentrata in tre varietà bianche: Chardonnay (30,1%), Pinot grigio (28,4%) e Müller Thurgau (9,2%). Le principali varietà a bacca nera sono, invece, Teroldego (7,3%), Merlot (5,8%), Marzemino (2,8%), Schiava (2,6%).

Cresce il biologico nel vigneto di Toblino

I 40 ettari di vigneto che la cantina Toblino di Sarche ha preso in affitto dall'Istituto diocesano per il sostentamento del clero stanno acquisendo progressivamente la certificazione biologica. I

primi 8 ettari sono stati certificati all'inizio di quest'anno e dalla vendemmia 2013 sono stati prodotti due vini - Sauvignon bianco e Moscato giallo - che saranno imbottigliati e venduti con la qualifica di vini biologici. A fine stagione 2014 saranno certificati altri 18 ettari. Nel 2015 la certificazione riguarderà l'intero vigneto.

"Crea" il migliore Merlot trentino



L'11ª edizione del concorso nazionale Merlot d'Italia, svoltosi ad Aldeno, ha visto trionfare come miglior Merlot nazionale il Langhe Rosso Doc Merlot "Riverbero" 2005 dell'azienda Le Vigne di Ca' Nova di Roddino (Cn), che si è aggiudicato anche il primo posto nella categoria "Doc e Docg annate precedenti". Il premio per il miglior Merlot trentino è andato invece al Trentino Doc Merlot "Crea" 2011 dell'azienda Agraria Riva del Garda: si tratta dell'unico vino trentino per la categoria "Doc e Docg annate 2012/2011".

Nato il Consorzio trentino di piscicoltura

Fondazione Edmund Mach e associazione ASTRO hanno dato vita al Consorzio trentino di piscicoltura per la produzione intensiva del Carpione, un pesce esclusivo del lago di Garda che San Michele ha contribuito a salvare dall'estinzione studiandone la biologia e mettendo a punto una metodica di riproduzione e allevamento. L'obiettivo del consorzio è fornire materiale da semina per recuperare la specie e produrne un quantitativo rilevante per l'immissione sul mercato.

La Fondazione Mach ha messo a punto e validato scientificamente una serie di metodologie per la riproduzione in cattività di questo pesce che metterà a disposizione del Consorzio. Fornirà un numero adeguato di riproduttori per la produzione delle uova, dei quali il Consorzio assumerà la custodia, e trasferirà materiale ittico di rimonta e di rinsanguamento del parco riproduttori del Consorzio.

Sarà impegno di ASTRO di commercializzare il Carpione nelle zone dove questo è maggiormente conosciuto, ma anche far sì che possa essere apprezzato anche nei restanti territori nazionali ed anche esteri”.



Il carpione del lago di Garda

Concorso mieli 2013: vince il rododendro



Un miele di qualità è da sempre il riflesso di un ambiente naturale incontaminato. Per valorizzare l'oro delle api trentine la Camera di Commercio di Trento collabora da anni con l'Associazione apicoltori del Trentino nell'organizzazione di un concorso per rendere omaggio ai mieli che dal punto di vista chimico-fisico ed organolettico presentano standard qualitativi elevati. Ottantasei i partecipanti al concorso 2013 provenienti da tutte le zone del Trentino. Oltre trenta i mieli selezionati dalla giuria costituita da degustatori trentini iscritti all'albo nazionale degli assaggiatori del miele. Fra le tipologie presenti (millefiori, melata di abete, melata, acacia, melo, erica carnea, rododendro) quella che si è messa particolarmente in luce è stata quella di rododendro: un miele prodotto in piccole quantità che nel 2013 ha raggiunto livelli eccellenti di qualità. Il 16 novembre scorso a Palazzo Roccabruna sono stati premiati tutti i prodotti che hanno raggiunto un punteggio pari a ottimo (9 punti) ed eccellente (10 punti).

Trotelle allevate in acque vergini

Gli ittiologi dell'Ufficio faunistico della Provincia di Trento hanno allestito lungo un torrente immissario dell'Avio una prova di convalida che intende allevare trotelle lasciate per un anno in acque vergini per poi immetterle nei fiumi e nei torrenti a scopo di ripopolamento. Prima della immissione delle uova embrionate in un tratto del torrente prescelto gli esperti hanno eliminato con elettropesca la fauna ittica presente per eliminare la concorrenza di altri pesci sullo sviluppo in libertà delle trotelle. Nel corso del 2014 il progetto sarà esteso a tutto il territorio provinciale. Gli ittiologi hanno già individuato i corsi d'acqua adatti per l'esperimento.

Cereali biologici

Si chiama "Filiere corta dei cereali biologici" il progetto avviato nella Valle dei Laghi dal gruppo agricoltura sostenibile della Fondazione Edmund Mach di S. Michele. L'iniziativa è partita quest'anno e sottende numerosi piccoli campi recuperati alla coltivazione per una superficie complessiva di 3,5 ettari. I cereali coltivati con metodo biologico sono: frumento, farro e orzo. I tecnici hanno coinvolto alcuni gruppi di acquisto solidale che sono disposti ad acquistare la farina anche pagandola 2 euro a kg. Il prezzo di una farina comune di frumento venduta nei supermercati è di 1,20 euro a kg.

Nostrano di Storo: la selezione del seme

La selezione annuale del mais Nostrano di Storo per ricavare il seme da utilizzare nella stagione successiva alla raccolta è affidata al tecnico di zona. La selezione a vista si basa su alcuni parametri stabiliti 20 anni fa dall'Università di Padova. Solo pochi produttori raccolgono le pannocchie e le portano ad essiccare sui poggiali esposti per poi utilizzare il seme nei propri campi. La quantità di granella selezionata dagli agricoltori non supera i 10 quintali.

Broccolo di Torbole: anticipato



La raccolta del broccolo di Torbole è iniziata a metà ottobre. Il raccolto di quest'anno si presenta sano e di buona qualità. A preoccupare gli agricoltori è il clima caldo registrato finora che ha accelerato la maturazione e determinato un eccesso contemporaneo di prodotto. Sperano pertanto nel ritorno alle temperature di stagione. Con il clima fresco la maturazione dei broccoli è scalare anche a seguito di trapianto in momenti diversi e la raccolta si protrae anche per alcuni mesi. Il broccolo di Torbole si coltiva solo in zone esenti da brinate.

La vendetta contro i gelsi

Siccome ormai tutti sanno che già dal 1936 vige un Decreto Prefettizio il quale proibisce l'abbattimento dei gelsi, vi sono certi agricoltori che per scansare la contravvenzione non sradicano d'un colpo le piante, ma le rovinano in modo tanto barbaro facendo delle irrazionali ed eccessive capitozzature, quando non le sfregiano in altra maniera, così che questi poveri gelsi dopo qualche anno, sono costretti a morire. Si domanda: perché tanta vendetta contro i gelsi i quali hanno contribuito, e non poco, a dare il pane ai nostri predecessori ed a noi stessi e serviranno certamente anche in avvenire a completare i redditi della campagna?" (Italo Tranquillini)

Primi del '900, due contadini lavorano artigianalmente i bachi da seta



Archivio Fotografico Fondazione museo storico del Trentino

Così scriveva 74 anni fa su "Terra Trentina, periodico mensile delle istituzioni agrarie trentine" n. 12, dicembre 1939 Italo Tranquillini. La diffusione del gelso su vaste porzioni di territorio avviene in Trentino nel corso del 1700. Sul finire del secolo e poi durante tutto l'800 la gelsicoltura è presen-

te soprattutto in Vallagarina e in Val di Non, ma gli alberi di gelso si ritrovano in molte altre zone del Trentino. Con le foglie del gelso gli agricoltori nutrivano i bachi da seta. Gelsicoltura e bachicoltura hanno rappresentato un binomio inscindibile fino alla metà del '900.

Siete a posto con i lavori?"

"Non occorre struggere la materia cerebrale per determinare e individuare i lavori da farsi. Siete a posto ad esempio con l'attrezzatura destinata alla lavorazione, alla potatura, alla raccolta e alla consegna della frutta? C'è qualche muretto da sistemare, qualche strada poderale da rifinire, qualche tronco di adacquatrice da ultimare, qualche tratto di terreno da risanare? Stalla, cantina e fienili sono

perfettamente a posto? Viene fatta regolarmente la discriminatura dei foraggi nell'alimentazione del bestiame? Tenete d'occhio le patate da consumo e da seme? Avete approntate le gabbiette per la pregerminazione?" (Vittorio Zanon)

Il linguaggio, un po' paternalistico, rispecchia lo stile del docente ambulante, quale è stato per molti anni

Vittorio Zanon prima di diventare capo dell'Ispettorato provinciale dell'agricoltura di Trento. Le cattedre ambulanti sono state istituite dal Consiglio provinciale d'agricoltura fondato nel 1882 ed hanno rappresentato fino agli anni '50 del secolo scorso un efficace strumento di educazione tecnica dei contadini. Vi erano impegnati docenti e tecnici dell'Istituto agrario di S. Michele e del Consiglio d'Agricoltura.

Difetti e malattie dei formaggi

"I difetti e le malattie dei formaggi sono determinati da tre cause diverse, e cioè: o dalle incapacità del casaro nella confezionatura e nella conservazione dei prodotti, o dalla difettosità di costruzione degli ambienti del caseificio e dalla mancanza della necessaria attrezzatura, od infine dalle forniture di latte infetto, sporco e sofisticato.

Questa terza causa è la più temuta dai casari e d'altro canto la più difficile da combattere, perché se è semplice l'assunzione di un casaro diplomato e

se la sistemazione del caseificio è puramente questione di approvare una spesa sempre limitata e che si può ammortizzare, con largo respiro, in una serie d'anni, la fornitura di un latte sano o proprio, come si dice in senso caseario, costituisce un problema assai complesso perché esso comprende una costruzione appropriata della stalla, un foraggiamento sano e nutriente, buon governo della mano, mungitura razionale ed alto senso di pulizia nel personale di stalla".

(Socrate Gilberti)

È sufficiente scorrere la relazione annuale sull'attività svolta dalla Federazione provinciale degli allevatori di Trento per costatare i miglioramenti intervenuti nella gestione della filiera latte, dalla stalla al caseificio, nell'arco di alcuni decenni. Oggi possiamo dire che anche le condizioni igienico sanitarie dei locali di lavorazione del latte di malga hanno raggiunto livelli di eccellenza. Determinante è stato anche il concorso dell'Unità risorse foraggere e produzioni zootecniche della Fondazione Edmund Mach di S. Michele.

► **Mario Cerato (a cura di)**
GIOVANNI HIPPOLITI
L'ACCADEMIA NEL BOSCO

Fondazione Museo storico del Trentino, DVD,
65', 2013, euro 8

Laureato in Scienze Forestali a Firenze nel 1961, Giovanni Hippoliti è stato il primo docente universitario in Italia a ricoprire la cattedra di meccanizzazione forestale e, successivamente, di utilizzazioni forestali. Il suo motto «il lavoro nel bosco lo si impara soltanto lavorando il bosco» ha guidato diverse generazioni di studenti a contatto con la realtà pratico applicativa delle tecniche forestali: un'esperienza professionale, qui raccontata nella videointervista, che lo ha portato ad ottenere importanti riconoscimenti e il titolo di accademico dell'Accademia italiana di Scienze Forestali. Ad arricchire il DVD sono anche i filmati di repertorio di proprietà dell'Università degli Studi di Firenze, che li ha però depositati presso la Fondazione Museo storico del Trentino certa che sarebbero così stati tutelati e valorizzati.

► **Renzo Maria Grosselli e Comitato famigliari**
degli emigrati fiemmesi a Rodi

GLI UOMINI DEL LEGNO
SULL'ISOLA DELLE ROSE

Curcu & Genovese, Trento, 2012, pp. 256,
euro 30

Un titolo evocativo, questo, per narrare la vicenda storica del villaggio italiano di Campochiaro, sull'isola di Rodi, esempio legato al processo di italianizzazione di Grecia e Albania da parte del governo fascista. Gli anni vanno dal 1935 al 1947 e su questo avamposto dell'isola dell'Egeo vivono e lavorano insieme, come boscaioli e segantini, famiglie fiemmesi, della Valfioriana e della Valle di Centa, ma anche altoatesini, veneti e friulani. Ecco dunque che questa lodevole pubblicazione, carica d'immagini storiche, di personaggi e reduci dal villaggio con le loro intense testimonianze, è un doveroso tributo alla memoria di questo poco conosciuto capitolo di storia dell'emigrazione fiemmese.

► **Fiorenza Tisi (a cura di)**
ARCO E LA SUA OLIVAIA

Comune di Arco, 2013, pp. 144, euro 25
(italiano / tedesco / inglese)

Il nome Garda richiama subito alla mente immagini di uliveti, di tronchi "arcaici" e di verdi frutti. Dopo la mostra itinerante "Oliveti a confronto" (2012) con un catalogo ben presto andato esaurito, e il "Calendario 2012" dedicato alle tradizioni locali e al paesaggio agricolo arcense, ecco questo nuovo volume realizzato con il sostegno della Provincia autonoma di Trento in collaborazione con APPA-Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente. Edito quasi come un ringraziamento a tutti coloro che in passato e ancor oggi si dedicano con grande passione alla coltivazione dell'olivo, mantenendo così intatta la bellezza di un paesaggio che colse l'ammirazione del



pittore tedesco Albert Dürer nel suo viaggio in Italia (*Veduta di Arco, 1495*), risulta anche una fonte ricchissima di informazioni; ecco dunque la botanica, la coltivazione degli ulivi e gli aspetti naturalistici dell'olivaia in sé (giustamente così definita e non "uliveto"), la classificazione, l'etichettatura e l'uso in cucina dell'olio. Ma non solo: interessanti, a completare questo prezioso frutto, sono gli approfondimenti sotto l'aspetto mitologico, religioso e infine artistico.

► **Guido Leonelli**
EL FUTURO 'N LE RADÌS.
IL FUTURO NELLE RADICI

2013, pp. 92. Per acquistarlo contattare l'autore:
tel. 0461 724396; gleonelli@alice.it

Altoatesino ma trentino di adozione Guido Leonelli, oltre ad essere un appassionato della montagna - ha scritto due guide di itinerari da farsi con le *ciaspole* -, è autore di diverse e apprezzate raccolte di poesie in dialetto trentino. Attraverso la poesia, Leonelli è di fatto convinto di riuscire a cogliere l'attenzione dei più giovani, di accompagnare gli alunni alla conoscenza dei mestieri tradizionali, alcuni scomparsi altri sempre più rari, come *Bàter el formènt* (trebbiare), *Masnar el formènt* (macinare il grano) al *molin*, oppure quello de *El marangón* (il falegname)... per mantenere quel legame col passato nel segno dell'equilibrio con il presente. Ogni poesia, oltre ad essere affiancata da belle immagini esemplificative del mestiere o degli attrezzi che un tempo venivano impiegati - e qui l'autore ringrazia la collaborazione del Museo degli attrezzi di Canezza di Pergine - presenta un glossarietto dei vocaboli più "ostici", più lontani dalla comprensione, comunque poi tutti riassunti in un prezioso glossario finale.

► **Gianni Nicolini**
I BAGNI DI Fieno

Edizioni Accademia Nazionale di Scienze
Igienistiche Naturali "G. Galilei", Trento,
pp. 184, euro 18

La pratica curativa della fitobalneoterapia, più semplicemente nota come "i bagni di fieno", deriva dall'antica abitudine dei contadini dell'area tedesca, come pure del Trentino Alto Adige, di riposare immersi nel fieno: alzandosi, si sentivano riposati dalle fatiche del lavoro. Questo libro, scritto da Gianni Nicolini, laureato in scienze forestali e diplomato Iridologo naturopata Heilpraktiker, affronta un po' tutto "il sapere" attorno a queste cure nella nostra regione, soffermandosi in particolare sulle terme di Garniga e sul fieno delle Viote del Monte Bondone. Ecco dunque i capitoli sulla storia - da pratica empirica a medicina termale dei bagni di fieno -, sulla ricerca scientifica in campo medico e botanico, sulla legislazione a livello nazionale e locale, sui bagni nella letteratura e anche interviste di approfondimento e più e più appendici. Insomma, un libro davvero utile per chi crede nella naturopatia per il miglioramento del proprio benessere.



BRRR... CHE FREDDO!

Serre, tunnel, "tnt", paglia e foglie per difendere gli ortaggi dal gelo

Testo e foto
Giuseppe Michelin

Se in passato la gamma di ortaggi disponibili in inverno era veramente limitata, oggi sono aumentate in modo apprezzabile le possibilità di ottenere dall'orto anche nella stagione fredda alcuni prodotti grazie alla sempre maggiore diffusione di efficaci mezzi di protezione. Gli orticoltori poi oggi possono usufruire di varietà come cavoli cappucci, verze, cavoli di bruxelles, porri adatti a resistere notevolmente al freddo. Vi sono poi cavoli cappucci che possono resistere in magazzino fino a 6-8 settimane.

COME AFFRONTARE L'INVERNO NELL'ORTO

Ecco allora che è bene preoccuparsi per tempo per limitare i danni da gelo e freddo mettendo in atto poche, ma semplici precauzioni che si possono così riassumere:

- curare il più possibile lo sgrondo dell'acqua dalle aiuole che ospiteranno le colture durante l'inverno. Le aiuole dovranno essere rialzate in maggior misura rispetto al periodo estivo;
- non attendete che le brinate precoci autunnali rovinino eccessivamente gli ortaggi; occorre proteggerli o "provanarli" per tempo sotto tunnel o serre;

- collocare minitunnel in posizioni riparate, ma sempre in pieno sole;
- costruire tunnel solidi fissandoli al suolo con ancoraggi sia esterni sia, in vista di neviccate abbondanti e pesanti, interni;
- utilizzare sempre teli plastici trasparenti, mai opachi o vecchi e nemmeno troppo sottili (dovrebbero essere spessi almeno 0,15-0,20 mm.), evitando di metterli direttamente sulle aiuole a contatto con gli ortaggi per non favorire l'insorgenza di agenti fungini, in particolare quelli che causano marciumi fogliari e radicali;
- sgomberare celermente la neve dai tunnel e dalle serre.

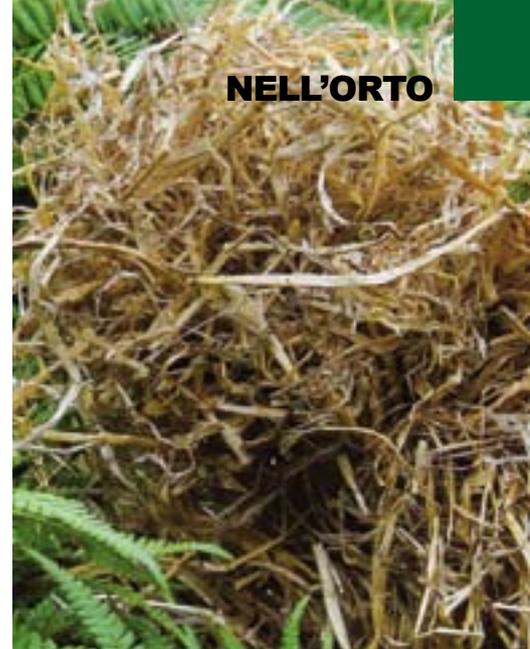
SERRE E TUNNEL: I MIGLIORI

La serra fissa e i tunnel-serra, ma anche i minitunnel, costituiscono i mezzi di protezione migliori per difendere gli ortaggi più sensibili al freddo (lattughe, sedani, prezzemolo, cicorie) in modo da renderne possibile la raccolta durante tutto l'inverno. Molto utilizzati, perché economici e facili da montare, sono i minitunnel realizzati utilizzando archetti di ferro di buon spessore e film plastico trasparente, acquistabili nei centri del "fai da te".

Si consiglia di evitare l'uso di rami ricur-

vi, listelli di legno, tondini di diametro troppo piccolo, teli plastici usurati anche perché il tunnel si presenterebbe troppo fragile e poco gradevole dal punto di vista estetico, non arieggiabile. La struttura sarebbe poco solida e resistente al peso della neve.

Gli archetti vanno posti a distanze non superiori a 80-100 cm., e comunque commisurata a ventosità e nevosità del sito. Interrare i tondini ad almeno 15 cm. e fissarli tra loro con filo di ferro zincato. I minitunnel, per la semplicità di costruzione e montaggio, possono essere facilmente spostati da una aiuola all'altra. Serre e tunnel possono ospitare molti ortaggi "provanati", cioè levati con la radice dalle aiuole prima dei freddi e interrate, cespo vicino a cespo all'interno. Alla provanatura si adattano bene radicchi, variegato, cicorie, sedani, endivie, biette da coste e prezzemolo. Serre e tunnel, più o meno semplici, si prestano bene anche ad ospitare semine tardo autunnali di specie quali rapanello, valeriana, rucola, radicchio da taglio) per avere verdure freschissime in pieno inverno. Seminate a fine novembre si potranno gustare già a Natale. Durante l'inverno e nelle ore calde del giorno arieggiare la serra per evitare condense o stillicidi.



PROTEZIONI TRADIZIONALI

Molti orticoltori si affidano ai materiali tradizionali di protezione quali la paglia, graticci di canna, rudimentali costiere, il moderno TNT (tessuto non tessuto) e foglie secche.

LA PAGLIA: È il prodotto agricolo costituito dai culmi (fusti dei cereali: grano tenero, grano duro, orzo, avena, riso, miglio, segale e farro) alla fine della maturazione della pianta. È facilmente disponibile e ottima come protezione delle orticole posta direttamente sulle aiuole. Grazie alla sua costituzione fatta di cellulosa, lignina, cere e silicati, elementi vegetali che ne rendono molto lenta la decomposizione, ha il pregio di non compattare, lasciare penetrare l'acqua e l'aria, anche in strati abbondanti.

IL TESSUTO NON TESSUTO (TNT): È un materiale immarcescibile anche se interrato o bagnato a lungo; è permeabile all'aria e all'acqua e parzialmente anche alla luce. Quando i vegetali sono in accrescimento è consigliabile levarlo durante il giorno. È resistente allo strappo, si taglia facilmente e non si sfilaccia, non è alterato dai raggi ultravioletti e resiste anche agli sbalzi estremi di temperatura. È materiale leggero (un metro quadrato pesa appena 20 grammi!), facile da maneggiare, riutilizzabile fino a quando non è troppo imbrattato: È molto dut-

tile e quindi si può usare sia per piante singole, per quelle piantate a fila, per aiuole grandi e piccole. Particolare non trascurabile: è molto economico, certamente più di altri materiali da pacciamatura e protezione. La sua presenza al suolo eleva la temperatura di 1-2 gradi rispetto a all'atmosfera, differenza che permette una buona protezione degli ortaggi, ma anche delle piante ornamentali e dei fiori.

FOGLIE SECCHIE: Il fogliame che si ammassa sotto gli alberi ed arbusti in autunno è un prezioso materiale organico che si presta egregiamente alla protezione degli ortaggi in aiuola dai rigori dell'inverno. Per evitare che il vento le spazzi via è bene coprirle con ramaglie o reti a maglia grossa. Nei nostri ambienti le foglie vanno utilizzate per lo più a coprire gli ortaggi a radice che restano in piena terra. Molto indicato per il radicchio rosso, che a primavera risulterà più tenero e imbianchito..

Non tutte le foglie, però, sono buone da usare. Le peggiori sono quelle di castagno, platano e pioppo, sia perché contengono una alta percentuale di sostanze tanniche che rallentano la decomposizione, sia perché tendono ad ammassarsi ed incollarsi creando strati compatti. Anche il fogliame di noci, ippocastani e querce contiene elevate quantità di acidi e tannini.

Le foglie di betulle, olmi, aceri e degli alberi da frutto si decompongono più in fretta, ma rispetto ad altri residui organici contengono

un elevato contenuto in carbonio che porta il rapporto C/N intorno a 50. La media è di 25-30. Tigli, querce e betulle, pioppi e faggi hanno un rapporto C/N che va da 40 a 60. Queste foglie sono le migliori per la pacciamatura di piante, arbusti e ortaggi.

Assolutamente da scartare sono le foglie (aghi) di pino o conifere.

Un aspetto spesso oscurato ed invece da tenere nella massima considerazione è il grado di inquinamento del fogliame protettivo usato. Se proveniente da piante che vegetano nei pressi di strade trafficate è probabile che siano inquinate da sostanze nocive (metalli pesanti). Non danneggiano subito le colture protette, ma successivamente se interrate con le vangature di fine inverno possono accumulare il loro carico nocivo nel giardino e nell'orto e alla lunga venire assorbite dalle piante o dagli ortaggi e finire sulla tavola. ■



AROMATICHE FREDDOLOSE

Salvia, timo, rosmarino e le altre piante aromatiche coltivate nell'orto vanno ora protette dai rigori della stagione invernale coprendole con delle foglie secche, paglia, o altro materiale pacciamante. Ottimo a tale scopo risulta anche il letame o la pollina ben maturi e decomposti. Distribuiti in ragione di uno strato alto almeno 5 centimetri proteggono gli apparati radicali dei cespi e arricchiscono il terreno di nutrienti e sostanza organica. La salvia che è più delicata delle altre va potata a pochi centimetri dal suolo e coperta con tessuto non tessuto e riparata con una rudimentale tettoia o costiera di legno. Tali strutture la proteggono anche dai venti freddi di tramontana.

Rosmarino

*L'aroma del Mediterraneo
amato in cucina, prezioso in fitoterapia*

Iris Fontanari
iris@martinatti.com

Il rosmarino è una tipica pianta mediterranea che, oltre ad essere oggetto di intensa coltivazione, cresce pure allo stato spontaneo soprattutto nelle zone litoranee dell'Italia centro-settentrionale e delle Isole. In realtà il suo nome latino ros (rugiada) - marinus (marino) fa riferimento alla rugiada marina per il colore dei fiori che ricorda, per l'appunto, quello del mare.

Questa profumatissima Labiata è una delle aromatiche più "preziose" sia in cucina che in fitoterapia, ambiti nei quali occupa da sempre un posto molto importante.

Sono numerose, infatti, le pietanze - in particolare selvaggina, sughi e pesce - alle quali il rosmarino sa conferire un gusto particolare, oltre a renderle più digeribili; mentre in medicina la sua validità è indiscussa grazie soprattutto alle sue ottime proprietà toniche e stimolanti delle funzioni gastrointestinali, diuretiche e cardiache.

I popoli antichi lo consideravano addirittura una panacea universale e se ne servivano per curare moltissimi malanni: l'usavano nelle anemie, contro i reumatismi, per i disturbi di ventre, nell'asma, nelle palpitazioni, nelle bronchiti croniche, come antispasmodico ecc.

Anche al giorno d'oggi il rosmarino si presta a svariati utilizzi sia erboristici che culinari, ma non si può dimenticare il suo impiego come pianta ornamentale per creare bordure di aiuole e per la decorazione di siepi basse e un po' ricadenti sui muri.

Note botaniche e colturali

Il rosmarino (*Rosmarinus officinalis*) è un piccolo arbusto cespuglioso, sempreverde e perenne che può giungere fino ad un metro e mezzo d'altezza. Ha fusto inizialmente prostrato, quindi eretto e molto ramificato, con i rami giovani a sezione quadrangolare e coperti da fitti peli: Le foglie, coriacee e lanceolate, sono numerosissime, prive di peduncolo e addensate sul ramo; il loro colore è verde cupo nella pagina superiore e più chiaro in quella inferiore per la presenza di una fitta peluria biancastra.

I fiori, piccoli e riuniti in grappoletti all'ascella delle foglie, hanno un bel colore azzurro-violetto (raramente bianco) e sono presenti sulla pianta per buona parte dell'anno.

Il rosmarino si riproduce per talea e si coltiva in luoghi asciutti, soleggiate e al riparo dai venti. Nelle regioni abbastanza fredde come la nostra è però opportuno ripararlo, almeno durante i mesi più freddi dell'inverno.

Lo si può coltivare anche in vaso, sul terrazzo o sul balcone, purché sia assicurato un ottimo sgrondo dell'acqua.

La potatura va eseguita perlomeno una volta all'anno sul finire della primavera, recidendo i rami vecchi a metà della lunghezza. Questi ultimi potranno essere poi conservati per avere sempre a disposizione una bella scorta di foglioline aromatiche adatte ai vari utilizzi domestici.

Dopo la potatura si toglieranno dunque le cimette verdi dai rami legnosi e si metteranno ad essiccare su un tavolaccio o altro supporto in luogo ombroso e aerato; quando saranno ben essiccate, si toglieranno dai rametti e si riporranno in vasi di vetro da conservare al buio.

Proprietà terapeutiche e usi

Il rosmarino è diffusamente coltivato al giorno d'oggi per i suoi impieghi in profumeria, cosmesi, liquoreria ed erboristeria, oltre naturalmente per quello culinario ben noto.

In erboristeria si utilizzano le sommità fiorite e le foglie, secche e sotto forma di olio essenziale, ottenuto per distillazione a vapore. L'olio e le essenze presenti in questa pianta costituiscono anche la base principale di profumi, colluttori e dentifrici.

In virtù dei suoi componenti il rosmarino, oltre a vantare le proprietà di cui s'è



scritto poc'anzi, agisce pure beneficamente sul sistema nervoso ed è perciò utile contro le nevralgie, le astenie (mancanza di forze), per rinforzare la memoria debole e per combattere la depressione.

È anche "amico" del fegato perché stimola la produzione e l'eliminazione della bile e ne combatte vari disturbi quali l'epatite cronica, la colecistite, l'ittero, la congestione epatica, i calcoli biliari ecc. Serve pure nella cura della gotta e dei reumatismi e per abbassare la colesterolemia. È efficace nei casi di asma, bronchite, pertosse e influenza.

Contro l'asma e le bronchiti asmatiche, ma anche come antispasmodico e digestivo, si può preparare un infuso versando un litro d'acqua bollente sopra 20-30 g di foglie secche. Si lascia riposare per una decina di minuti e se ne beve una tazza 2-3 volte al giorno dopo i pasti.

Un buon rimedio per rinvigorire il fisico, tonificare il cuore, stimolare la diuresi e per rinforzare la vista è il vino di rosmarino che si ottiene facendo macerare per una settimana 3-4 rametti di rosmarino fresco in un litro di buon vino bianco. Si filtra, quindi se ne beve un bicchierino prima dei pasti principali per la durata di 15-20 giorni.

Il decotto, ottenuto facendo bollire per una decina di minuti 30 g di foglie in un litro d'acqua, serve per combattere i reumatismi, fare impacchi sugli ascessi, contro l'emicrania e la cattiva digestione.

Contro la stanchezza psicofisica è pure utile il decotto di foglie di rosmarino aggiunto all'acqua del bagno. Le dosi sono le seguenti: due manciate di foglie fresche in 5 litri d'acqua con l'aggiunta di qualche goccia di essenza di lavanda.

NB! L'olio essenziale di rosmarino, che di norma si prende a gocce (3 o 4 su

una zolletta di zucchero), si deve utilizzare solo dietro prescrizione del medico fitoterapista perché, preso in forti dosi, può essere tossico e provocare aborto, convulsioni e paralisi alle vie respiratorie.

In cucina

Come già detto, in cucina il rosmarino è impareggiabile per insaporire le carni, il pesce (alla griglia o fritto), le minestre, la selvaggina, i sughi e i legumi (ottimi sono i ceci col rosmarino!).

In ogni caso è bene utilizzarlo sempre fresco: aggiunto alle pietanze, non solo ne migliorerà il sapore, ma le renderà anche più digeribili.

La ricetta:

Gnocchi al rosmarino

Ingredienti: 2 hg di fiocchi d'avena, 50 g di fiocchi d'orzo, 60 g di farina di frumento bianca, 1 hg di parmigiano grattugiato, 2 uova intere, latte q. b., 3 cucchiaini di foglie di rosmarino tritate, 1 hg di burro, sale q. b.

Impastare la farina con i fiocchi d'avena e di orzo, il formaggio, il rosmarino, le uova e un pizzico di sale. Aggiungere un po' alla volta il latte in modo da ottenere un impasto abbastanza sodo ma elastico che andrà lavorato a lungo.

Lasciarlo poi riposare coperto da un panno in un luogo caldo per circa mezz'ora. Trascorso questo tempo, lavorare ancora la pasta, dividerla in pezzi e formare dei bastoncini grossi un dito.

Dividere poi i bastoncini in pezzetti grandi quanto una nocciola.

Cuocerli in acqua salata lasciandoli bollire a fuoco moderato per qualche minuto.

Scolarli e condirli con burro fuso. ■





FRUTTI d'inverno

*Cachi, nespole, arance, melagrane:
le marmellate delle nostre nonne*

Iris Fontanari

Foto: Romano Magrone

Un tempo, quando sopraggiungeva l'inverno e la natura si apprestava al lungo riposo sotto la soffice coltre di neve, i contadini delle vallate si dedicavano a lavori perlopiù sedentari e casalinghi e le massaie cessavano la loro attività di brave formiche attive e previdenti.

Ora potevano consumare, assieme alla numerosa famiglia, l'abbondante provvista di verdura e frutta, conserve, mostarde, sciroppi, funghi ecc. messi in dispensa nelle stagioni più propizie. Tuttavia, avendo più tempo a disposizione e possedendo magari il gusto di trafficare in cucina, si dedicavano ancora alla conservazione e alla trasformazione dei prodotti che anche la fredda stagione era in grado di offrire: ad esempio gli agrumi, quando il prezzo era abbastanza accessibile, ma anche i cachi e le nespole che, oltre ad essere squisiti da freschi, erano altrettanto gustosi sotto forma di marmellata.

Le nespole, in particolare, venivano colte nel tardo autunno, ma prima di essere consumate dovevano rimanere a lungo nella paglia per raggiungere la giusta maturazione.

I contadini prendevano dunque delle cassette di legno, coprivano il fondo con la paglia, quindi vi posavano i frutti (che non dovevano toccarsi fra loro) e continuavano così, alternando gli strati: a primavera, ma spesso anche molto prima, le nespole erano pronte per essere gustate. Quand'erano completamente ammezzite (ossia molto molli e di color bruno scuro) ed avevano raggiunto il loro pieno sapore, si potevano anche trasformare in marmellata. ■

Composta di nespole

Ingredienti: 500 g di nespole pulite e 500 g di zucchero.

Per la preparazione di questa gustosa composta occorre molta pazienza e un tempo discretamente lungo, tuttavia vale la pena cimentarsi... nell'impresa, soprattutto quando si possiede una grossa quantità di frutti e non è possibile consumarli tutti entro un tempo ristretto.

Levare ai frutti il picciolo, la buccia ed i semi, pesare la polpa e aggiungere un'uguale quantità di zucchero e pochissima acqua. Far cuocere a calore moderato e rimestando spesso, finché la marmellata avrà raggiunto la giusta consistenza. Versare subito in vasi preriscaldati e chiudere ermeticamente.

Granatina di melagrane

Ingredienti: 1 kg di cachi, 800 gr di zucchero, 5 limoni, cannella in stecca.

Il procedimento è un po' laborioso ma il risultato è sempre garantito! Con tanta pazienza levate le bucce ai frutti, già molto maturi, e fate uscire i semi liberandoli dalla pellicina amara che li avvolge. Mettete poi i semi in una tela di lino o di flanella e con le mani premete a fondo in modo da far uscire tutto il succo, che lasciate cadere in una pentola.

Dopo aver pesato il liquido, aggiungete lo zucchero (g 800 per ½ litro di succo) e un pezzetto di cannella; fate sciogliere lo zucchero a fiamma bassa, continuando a mescolare accuratamente col mestolo di legno e, dopo pochi minuti, togliete il succo dal fuoco. Lasciate intiepidire, quindi aggiungete il succo di 5 limoni; mescolate bene e, infine, togliete il pezzo di cannella. Filtrate e imbottigliate.

Questa granatina è una bevanda analcolica, dissetante e salutare, molto adatta ai bambini e va bevuta allungata con l'acqua.

Marmellata di cachi

Ingredienti: 1 kg di cachi, 1 kg di zucchero, la scorza di un limone, vaniglia (poca), ½ bicchiere di rum.

Lavare i cachi in abbondante acqua, togliere il picciolo e pulire con cura la parte sottostante ad esso, immergerli quindi un attimo in acqua bollente per poter levare con facilità la pellicina che li ricopre. Dividerli in quattro per eliminare i semi e metterli al fuoco con lo zucchero, la scorza di limone e la vaniglia. Far bollire lentamente a fuoco moderato e mescolando spesso finché la marmellata avrà raggiunto la giusta consistenza. Prima di levarla dal fuoco, aggiungere il rum. Invasare subito e chiudere ermeticamente.

Marmellata di arance

Ingredienti: 9 arance, 3 limoni, zucchero.

Pesare le arance ed i limoni e calcolare 1 litro d'acqua ogni 500 g di di frutta.

Lavare e asciugare perfettamente gli agrumi, tagliarli senza sbucciarli a fettine sottili e levare i semi. Mettere le fette nell'acqua e lasciarle in infusione per 24 ore; quindi far cuocere tutto per un'ora e far riposare per altre 24 ore. Pesare tutto e ogni 500 g aggiungere 300 g abbondanti di zucchero. Rimettere sul fuoco e lasciar addensare mescolando quasi di continuo, fino a raggiungere la densità tipica della marmellata di arance. Togliere dal fuoco, versare in recipienti preriscaldati e chiudere subito ermeticamente.

Prugne secche sotto grappa

In inverno si possono conservare sotto grappa anche le prugne secche (magari quelle che si sono già essiccate durante l'autunno). Per la conservazione in vasi di vetro, si preferiscono quelle snocciolate. Dopo averle pulite con un panno, si dispongono nei vasi e si ricoprono di grappa. Niente zucchero, perché sono già dolci abbastanza.

Chiudere ermeticamente e lasciar trascorrere un paio di mesi in modo che si impregnino perfettamente di liquore. Si offrono a fine pasto o si adoperano per guarnire dolci alla crema.

A Trento più di 200 esperti a congresso sui metodi per controllare tracciabilità e qualità degli alimenti

SICUREZZA ALIMENTARE

Il punto della ricerca

70 **Silvia Ceschini**

La terza edizione di MS Food Day (9-11 ottobre) ha fatto il punto sui metodi più innovativi per controllare e garantire sicurezza, autenticità, tipicità e qualità degli alimenti. Un appuntamento chiave in tema di caratterizzazione degli alimenti, in particolare per la sicurezza alimentare, la tracciabilità, la qualità nutrizionale e sensoriale, e un grande momento di incontro scientifico tra ricerca accademica e industriale.

Tre intense giornate con più di 40 presentazioni orali e 100 poster. All'evento, svoltosi presso la Facoltà di Lettere a Trento ed organizzato dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige in collaborazione con la Società Chimica Italiana, hanno partecipato

più di 200 esperti provenienti dai cinque continenti che hanno scambiato le proprie esperienze sulle più avanzate tecniche per la valutazione degli alimenti e in particolare su quelle basate sulla spettrometria di massa.

Il congresso è stato organizzato sotto l'alto patrocinio di Regione Trentino Alto Adige-Sudtirolo, Provincia autonoma di Trento, Centro di Laimburg, Società italiana di scienze sensoriali, Ordine dei Tecnologi alimentari del Veneto e del Trentino Alto Adige, Università di Innsbruck e Società europea di scienze sensoriali. Sponsor Barilla e Illycaffè, organizzatori delle precedenti edizioni che si sono svolte rispettivamente a Parma e Trieste, ma anche Parmalat, Università di Trento, Trentodoc, Trentingrana, Enaip di Tio-



Luciano Navarini responsabile della ricerca per la società Illycaffè. In alto Michele Suman responsabile della ricerca sulla sicurezza alimentare di Barilla.

ne, Società italiana per lo studio delle sostanze grasse e le maggiori aziende di strumentazione analitica.

“La decisione di promuovere questo importante evento e di svolgerlo in Trentino - spiega il dirigente del Centro Ricerca e Innovazione, Roberto Viola - testimonia da un lato la rilevanza nazionale riconosciuta alla Fondazione Mach nel campo della ricerca agroalimentare, ma anche l'importanza di questo comparto per l'economia del territorio. Oltre a questa iniziativa la Fondazione è attivamente coinvolta in sedi di ricerca e piattaforme tecnologiche nazionali ed internazionali nel campo delle tecnologie alimentari”.

Franco Biasioli, responsabile della piattaforma composti vo-

latili, è organizzatore di questo congresso. Il tema chiave è la spettrometria di massa. Di cosa si tratta e perché è importante?

Si può pensare alla spettrometria di massa come una tecnica che permette di "pesare" le singole molecole che compongono gli alimenti e che quindi riesce ad essere estremamente sensibile e accurata. In Trentino e, in particolare, alla Fondazione Edmund Mach esiste una lunga tradizione nello sviluppo e nell'applicazione di questa tecnica anche in campo agroalimentare. La strumentazione acquisita in tempi recenti fa di San Michele uno dei principali centri italiani in questo contesto.

In questo comparto la Fondazione Mach è un riferimento per la ricerca e per gli aspetti applicativi....

Sì, certo. Presso la Fondazione sono disponibili i più moderni strumenti basati sulla spettrometria di massa e varie piattaforme tecnologiche supportano sia la ricerca di base che studi applicativi di interesse per le aziende. Possiamo citare la piattaforma di Metabolomica per le analisi anche in relazione al genoma della frutta, quella per la misura dei rapporti isotopici per verificare e certificare l'origine degli alimenti, quella che si occupa di composti volatili che permette, fra l'altro, un'analisi rapida e non invasiva di aspetti legati alla qualità percepita dai consumatori o, per finire, l'unità "Chimica Vitienologica e Agroalimentare".

Le tematiche affrontate da questi gruppi hanno sempre rilevanza per la qualità degli alimenti, nei suoi molteplici aspetti, e sono di interesse per molte aziende locali attive nell'agrofood.

Michele Suman, responsabile della ricerca sulla sicurezza alimentare di Barilla.

La ricerca industriale punta su due aspetti fondamentali che sono la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari. Le tecniche analitiche di oggi quali garanzie danno nella valutazione di questi aspetti?

È indubbio che il contesto del settore alimentare ha subito profondi mutamenti negli ultimi 20-30 anni, in primis una vera e propria globalizzazione in termini di approvvigionamento delle

materie prime ma anche successiva redistribuzione di semilavorati e/o prodotti finiti. Ci sono ovvie conseguenze di impatto ambientale e di sostenibilità in tutto questo, ma è altrettanto chiaro che ci sono implicazioni anche in ambito di qualità e sicurezza alimentare. Non ultimo l'aspetto delle tempistiche, sempre più strette, e dei magazzini, sempre più piccoli e sempre più volte all'ottica del just in time.

Le nuove tecniche analitiche odierne possono fornire un contributo enorme alla soluzione di questi problemi, sia nella direzione di metodi rapidi e di facile esecuzione che pur non risultando particolarmente accurati consentono una rapida operazione di screening su alte numerosità di lotti; parallelamente le strumentazioni più avanzate (come la spettrometria di massa ad alta risoluzione) diventano sempre più insostituibili per la flessibilità che consentono di ottenere sia in termini di quantificazione precisa di decine o centinaia di contaminanti e principi attivi in un'unica corsa analitica, sia per la possibilità di investigare sulla presenza di altre sostanze indesiderate o non previste (tecniche di cosiddetta post-acquisition processing o non-targeted analysis, possibili grazie anche al contemporaneo sviluppo della scienza chemiometrica).

E quindi, qual è la sfida?

La sfida è riuscire in qualche modo a trasmettere al consumatore la consapevolezza dell'impagabile valore aggiunto di un alimento che nasce all'interno di un sistema che, sfruttando queste tecnologie, lo monitora da un punto di vista di eliminazione dei rischi sui contaminanti, garantisce il contenuto di molecole funzionali dichiarate, conferma e traccia l'origine geografica e l'assenza di frodi ed adulterazioni, etc.

Luciano Navarini è responsabile della ricerca e del coordinamento scientifico della società Illycaffè.

Questo è un evento unico nel suo genere perché mette in rete ricerca accademica e ricerca industriale...

Una delle chiavi per aprire le porte alla conoscenza è lo scambio di idee ed esperienze tra studiosi ed esperti. Se questo scambio avviene però tra mondo della ricerca accademica e mondo

della ricerca industriale, è altamente probabile che la conoscenza si trasformi in innovazione. Ritengo che la collaborazione stretta e l'interscambio tra ricercatori accademici e industriali, che nel passato ha reso l'Italia leader nel mondo in alcuni settori (materie plastiche e farmaceutica) debbano essere riproposti come strategia per uscire dall'attuale crisi.

L'MS Food Day ha rappresentato, nel settore alimentare, una rara occasione di condivisione delle idee e di confronto tra Ricerca accademica e industriale. È proprio grazie ad occasioni come l'MS Food Day che Università, Industria ed Enti di Ricerca possono mettersi in rete ed individuare nuove opportunità. Che la formula funzioni è testimoniato dall'elevato numero di partecipanti che oltrepassa di gran lunga quello tipico del congresso scientifico per specialisti.

Come la spettrometria di massa e le moderne tecniche possono aiutare a catturare aspetti così evanescenti come l'aroma degli alimenti e, in questo caso specifico, del caffè?

Benché sia difficile crederlo e forse anche poco poetico, l'aroma di un alimento è un insieme di sostanze chimiche. Queste sostanze hanno in comune la caratteristica di disperdersi velocemente nell'atmosfera e quindi di raggiungere molto facilmente i nostri recettori olfattivi. Una serie di avanzate metodiche analitiche permette di catturare queste sostanze, separarle e risalire alla loro struttura chimica. La spettrometria di massa è la tecnica più utilizzata per svolgere proprio quest'ultimo compito.

Tra le varie matrici alimentari il caffè è particolarmente sfidante e interessante. A comporre l'aroma del caffè, infatti, contribuiscono circa mille diverse sostanze generate in gran parte durante il processo di tostatura. Ecco dunque che, da un lato il caffè sfida il ricercatore per l'elevato numero di strutture chimiche da associare alle specifiche note che compongono il suo inebriante aroma e dall'altro suscita interesse perché ad ogni sostanza corrisponde un meccanismo attraverso cui è stata generata con la tostatura a partire da un precursore. Naturalmente è proprio questa complessità a rendere affascinante lo studio dell'aroma del caffè. ■

Cibi etnici **IL MONDO NEL PIATTO**

Rosaria Lucchini

Istituto Zooprofilattico

Sperimentale delle Venezie

Foto: Romano Magrone



La ristorazione etnica in Italia, a seguito della globalizzazione che stiamo vivendo, è in continua espansione. Oggi i ristoranti etnici sono circa 2500 e, dato il continuo moltiplicarsi nei negozi alimentari di prodotti stranieri, risulta sempre più semplice reperire cibi per noi non usuali.

I dati di un'indagine realizzata dalla Fondazione Leone Moressa nel 2010 indicano che metà degli italiani hanno mangiato almeno una volta nei ristoranti etnici, mentre un terzo acquista prodotti tipicamente stranieri presenti sugli scaffali dei supermercati e cucina a casa propria ricette etniche. I giovani sono i più aperti verso questo tipo di arte culinaria e sono quelli maggiormente disposti a modificare le proprie abitudini alimentari. Al Nord si frequentano di più i ristoranti etnici – soprattutto quello cinese (40,4%), seguito dal giapponese (16,2%) e dal messicano (15,1%) - mentre al Centro si è più interessati all'acquisto di prodotti provenienti da Paesi esteri.

Il cibo come essenza della cultura di un popolo

Ciascun piatto tradizionale è impregnato della cultura e della storia di un popolo.

Per esempio la cucina giapponese è caratterizzata, secondo una tradizione millenaria di sobrietà, dall'utilizzo di tutto ciò che in natura è commestibile: foglie, radici, erbe di montagna dagli squisiti aromi e inaspettati sapori, verdure, riso, ma soprattutto frutti del mare (ormai famosi sono il "sushi" o il sashimi"). Si tratta di piatti leggeri e salubri perché preparati senza l'utilizzo di grassi e di sale, i vegetali vengono cotti pochissimo per mantenere intatte le qualità nutritive e ciascun piatto viene servito secondo un attento rituale.

Anche l'arte culinaria cinese, sebbene in Occidente venga considerata un'alternativa al fast food per i prezzi generalmente molto bassi, ha sempre avuto come obiettivo la valorizzazione di qualsiasi alimento: "il menu cinese è in realtà un abbinamento di yin e yang, una sorta di elaborata miscela di sapori, di preparazione e di energia contenuta in ogni cibo". La cucina cinese più nota in Occi-

dente è la cucina cantonese, caratterizzata da gusti più dolci, ma esistono altre scuole di cucina cinese che propongono piatti meno conosciuti ma più leggeri: la cucina del nord, per esempio, è famosa per i ravioli (jiaozi) e l'anatra laccata (in cinese kaoya, letteralmente anitra al forno), piatto raffinatissimo e di confezione particolarmente complessa. Il cibo in Africa è l'elemento base di un rituale di comunione, un'occasione per esprimere valori e simboli della tradizione: mangiare e bere insieme vuol dire celebrare la vita. Accostarsi alla cucina africana diventa pertanto un gesto altamente culturale. Il cibo africano varia da regione a regione e molta differenza si incontra tra i paesi della fascia sahariana e quelli della foresta tropicale dell'Africa centrale. Le isole poi costituiscono una forma di cucina a sé, caratterizzata soprattutto da pietanze a base di pesce.

Nel continente africano si può semplificare dicendo che il piatto forte è costituito da una portata a base di carne, quasi sempre accompagnata da un sugo ricco di varie spezie, anche molto piccanti, come ad esempio lo zighini, piatto nazionale



etio-
p e
costitui-
to da carne
di montone. Al
posto del pane
occidentale si mangia il
riso, la ingera (una sot-
tile sfoglia molle e tenera

fatta con un cereale chiamato tef), il fufu (una specie di polenta a base di farina di manioca, di mais, di miglio) o il couscous di origine berbera.

Le leggi dietetiche del kashrut (letteralmente "idoneità") costituiscono i fattori più significativi che hanno influenzato lo stile della cucina ebraica. La religione permette loro di consumare, ad esempio, animali che hanno contemporaneamente la caratteristica di avere lo zoccolo spaccato e di essere ruminanti (quali bue, capra, pecora, antilope, gazzella) o pesci che hanno contemporaneamente pinna e squame (quali tonno, merluzzo, trota, salmone) o invertebrati che possiedono 4 zampe anteriori e 2 zampe posteriori più lunghe per saltare (cavallette, locuste, grilli).

Anche la cucina musulmana è fortemente caratterizzata dalla religione: il Corano impone il divieto di mangiare carne di maiale e carne non "halal" (proveniente da animali non sgozzati), così come in India la religione induista vieta il consumo di carne bovina.

NUOVE ABITUDINI ALIMENTARI

L'influenza della cucina etnica sulle abitudini alimentari degli italiani è un segnale evidente dell'interazione tra culture, che trovano nella tavola un altro importante punto di contatto. Tuttavia, la cucina etnica proposta nei ristoranti europei ha subito delle modifiche necessarie per andare incontro ai gusti dei consumatori occidentali: i piatti speziati e piccanti preparati in Italia sono assai meno speziati e piccanti di quanto lo siano nei paesi di origine.

Il curry, che in Occidente è identificato con un'unica polvere gialla profumata e piccante, è in realtà non solo un intero gruppo di spezie il cui aroma varia a seconda dei componenti e, ovviamente, del piatto a cui è destinato, ma un modo tipico e caratteristico di preparare i piatti. In un ristorante del subcontinente indiano non viene offerto carne, pesce o verdura "al curry", ma "un curry di carne, pesce o verdura", accompagnato da riso, in bianco o nelle varie versioni pilaf, o pane indiano.

Inoltre, la difficile reperibilità degli ingredienti originali o l'impossibilità di importarli freschi rendono piuttosto difficile la riproduzione di piatti tipici. È il caso, ad esempio, della cucina Tex-Mex, la quale indubbiamente non rispecchia l'autenticità del sapore della cucina tradizionale messicana, ma fa riferimento alla cucina di due paesi differenti, il Texas ed il Messico, uniti da una tradizione alimentare comune.

La tendenza poi degli ultimi anni è quella di fondere tra loro diverse tradizioni culinarie sulla scia del rimescolamento dei popoli: l'accostamento di ingredienti eterogenei e le contaminazioni dei piatti con esperienze culinarie diverse, la cosiddetta cucina "fusion", sembra essere l'ultima frontiera della cucina creativa.

A fianco di una maggiore diffusione, però, la cucina etnica si è dovuta adeguare anche ai ritmi sempre più frenetici degli occidentali. Per questo motivo si stanno moltiplicando, soprattutto nelle aree limítrofe agli istituti scolastici o universitari, chioschi per la vendita del kebab o altri fast food "etnici", i quali, oltre a svilire la tradizione culinaria tipica di un paese, costituiscono anche un pericolo per la nostra salute.

Se già non sono salutari tante preparazioni dei nostri bar e delle altre offerte mordi e fuggi, tanto meno lo sono alimenti tipo kebab (composto da intestino, polmone,



cuore, lingua, occhi, scarti di macelleria, ossa e grasso animale) il cui contenuto in sale supera dal 98% al 277% la quantità giornaliera accettabile.

In definitiva le possibilità di scelta sono davvero tante: cucina cinese, giapponese, messicana, indiana.... Insomma, il cibo etnico è di gran moda. Ma farà anche bene? Ed è in realtà così diverso dal nostro? In generale, il consiglio dei nutrizionisti è quello di avvicinarsi senza timore alla cucina etnica, cercando di evitare le pietanze più elaborate, ma senza trascurare nessun gusto o piatto tradizionale.

ATTENZIONE ALLE NORME IGIENICO-SANITARIE

I pregi e le ottime qualità delle tradizioni culinarie etniche non devono però essere offuscate dalle problematiche igienico-sanitarie legate alle strutture in cui vengono realizzate o conservate le pietanze etniche.

Sono purtroppo abbastanza frequenti le segnalazioni riportate dai media nazionali riguardo a sequestri di cibi scaduti e avariati riscontrati presso la ristorazione in genere, e spesso sono coinvolti pro-



prio esercizi commerciali "etnici" presso cui sono rilevate anche situazioni di scarsa pulizia dei locali e delle apparecchiature e superfici a contatto con gli stessi alimenti. Nel 2010 oltre 25 tonnellate di cibi etnici irregolari sono state sequestrate nel corso di un'operazione che ha coinvolto diverse città italiane; altri controlli ufficiali condotti a livello nazionale sia in punti di distribuzione che in depositi di alimenti etnici hanno evidenziato numerose irregolarità di natura igienico-sanitaria.

È auspicabile quindi una corretta for-



FRITTURA: attenzione all'olio e al "punto di fumo"

Le alte temperature raggiunte con questo metodo di cottura, utilizzato soprattutto nella cucina cinese, alterano la struttura dei grassi e possono produrre residui tossici per il nostro organismo, in particolare quando viene superato il "punto di fumo", ossia quella temperatura al di sopra della quale l'olio comincia a fumare e a decomporsi formando composti dannosi. Per questo motivo per le frittiture è da evitare l'utilizzo di oli ricchi di acidi grassi polinsaturi (oli di semi) che tendono ad alterarsi facilmente per azione del calore o oli di palma, il burro e la margarina che hanno un punto di fumo elevato, ma sono ricchi di grassi saturi. Sono invece da preferire alcuni oli monoseme (ad esempio quello d'arachide) e l'olio d'oliva.

Per un corretto utilizzo degli oli di frittura si raccomanda di controllare che la temperatura non superi i 180°C; non aggiungere durante la frittura acqua, sale, spezie che accelerano l'alterazione dell'olio; sostituire frequentemente l'olio di frittura; rimuovere i residui di cibo dopo ogni utilizzo; chiudere la friggitrice dopo l'uso per proteggere l'olio da luce e aria; sostituire l'olio, non rabboccare la friggitrice con olio nuovo all'olio vecchio; non eliminare l'olio usato nel lavandino, ma nel rispetto della raccolta differenziata.

COME E DOVE CONSUMARE PESCE CRUDO

Il pesce crudo, come altri alimenti crudi, può essere portatore di agenti patogeni responsabili di malattie trasmesse dagli alimenti. In particolare l'anisakis è un parassita intestinale di molti prodotti ittici di mare. È un verme le cui larve hanno l'aspetto di un capello bianco di pochi millimetri e non sempre visibili ad occhio nudo.

Anche alcuni pesci di acqua dolce possono ospitare dei parassiti (Opistorchis), vermi piatti che possono essere trasmessi all'uomo. Per consumare alimenti crudi derivanti dalla pesca è necessario congelare la carne di pesce crudo per almeno 24 ore a -20°C. Il ristoratore deve comunicare ai propri clienti l'avvenuto trattamento mediante apposito cartello in sala ristorazione o direttamente sul menù. Lo stesso vale anche per chi desidera improvvisare una cena giapponese e preparare in casa sushi o sashimi per sé e per i propri ospiti, oppure preparare carpaccio di tonno, di salmone, di carpa.

mazione igienico-sanitaria dei gestori di locali etnici, poiché se da un lato è importante sanzionare i comportamenti scorretti, dall'altro è fondamentale prevenire le irregolarità in materia di igiene, pulizia, sicurezza e conservazione del cibo, in modo da conoscere e rispettare le regole e fornire un servizio migliore al consumatore.

È importante quindi che in ogni struttura siano rispettate poche e semplici regole che vanno dalla pulizia e ordine degli ambienti e del personale, dall'utilizzo di alimenti freschi e salubri alla corretta conservazione del cibo a temperature adeguate, all'utilizzo di appositi contenitori per i rifiuti in modo da evitare il richiamo di animali infestanti (ratti, topi, blatte).

Garantendo queste semplici norme di igiene è possibile apprezzare fino in

ACQUISTO CONSAPEVOLE DI PRODOTTI ETNICI

Materie prime o prodotti in vendita devono rispettare le corrette condizioni di conservazione. Frequenti non conformità rilevate in ambito dei controlli ufficiali riguardano per esempio:

- prodotti con etichette non in italiano;
- prodotti confezionati, di cui non è più reperibile l'etichetta;
- prodotti mantenuti a temperatura di conservazione non idonea;
- non corretta identificazione della provenienza dei prodotti e assenza delle indicazioni di utilizzo (esempio: da consumarsi previa cottura).

fondo le qualità offerte dal cibo etnico. Il consumo di prodotti etnici rappresenta una eccezionale opportunità per conoscere usi e costumi di popolazioni diverse. Può pertanto rappresentare una via per l'integrazione dei popoli; l'incremento della domanda di prodotti etnici può offrire nuove opportunità imprenditoriali nel comparto agroalimentare nazionale. Ricordiamo inoltre che ogni volta che ci confrontiamo con un alimento questo non è solo frutto dell'agricoltura o dell'industria, ma è anche frutto dell'elaborazione culturale di secoli di storia. ■





**A tutti gli agricoltori
ed ai consumatori trentini**

*Buone Feste
e Felice Anno Nuovo*