

> **FRUTTICOLTURA**
4 Nuove regole
per i rinnovi

> **NUOVA PAC**
10 Le "montane"
fanno lobby



> **VITIENOLOGIA**
19 Piccoli: "Il mio
Trentodoc"

> **RICERCA**
42 Combustione
di biomasse



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



www.trentinoagricoltura.net

terra trentina

N. 1 anno LVI

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

agricoltura in rosa L'ALTRA METÀ DELLA TERRA



01

anno LVI



terratrentina@provincia.tn.it

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

Reg. Trib. Trento n. 41 del 29.8.1955

Direttore responsabile
Giampaolo Pedrotti

Coordinatore tecnico
Sergio Ferrari

Coordinatore editoriale
Corrado Zanetti

Segreteria di redazione
Marina Malcotti

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

COMITATO
DI DIREZIONE

Mauro Fezzi
Dipartimento agricoltura e alimentazione

Fabrizio Dagostin
Servizio aziende agricole e territorio rurale

Marta Da Vià
Servizio promozione delle attività agricole

Alberto Giacomoni
Agenzia provinciale per i pagamenti

Giuliano Dorigatti
Agenzia provinciale per i pagamenti

Romano Masè
Dipartimento risorse forestali e montane

Marina Monfredini
Fondazione E. Mach - IASMA

Silvia Ceschini
Ufficio stampa
Fondazione E. Mach - IASMA

FOTOGRAFIE:

Foto Archivio Azienda per il turismo Madonna di Campiglio Pinzolo -Val Rendena; Archivio Dipartimento Agricoltura PAT, Target's New Line; Archivio IASMA; Archivio Storico IASMA; Archivio Associazione Agriturismo Trentino; Archivio GAL Valsugana - Leader Plus; Archivio Servizio Foreste e Fauna; Archivio Ufficio Stampa PAT; Archivio Donne in campo CIA; EC/Atelier d'Architecture de Genval; Fototeca Trentino Spa; © Photo Parlement Europeen© Arhitecte; Association des architectes du CIC; Vanden Bossche prl, C.R.V.sa., CDGsprl, Studiegroep D; AgfBemardinatti; Nadia Baldo; Piero Cavagna; Giovanni Cavulli; M. Fronza; Romano Magrone; Dino Panato; Massimiliano Pilati; Matteo Rensi; Gianni Zotta; © Monkey Business; © Comugnero Silvana.

GRAFICA
Prima - Trento

STAMPA
Tipografia Esperia - Trento

Chiuso in redazione il 22/02/2011



"La diversità è il modo di essere delle donne. Le monoculture sono un lusso per il quale non c'è posto nella vita delle donne. E le monoculture sono un lusso nella vita del pianeta, una madre terra che ci ha fatto dono della biodiversità per mantenere la complessa rete della vita."

Vandana Shiva

SOMMARIO

ATTUALITÀ

4 FRUTTICOLTURA, CAMBIANO LE REGOLE PER I RINNOVI

La melicoltura trentina punta su vocazionalità delle aree frutticole e diversificazione varietale. Nel fondovalle Gala e Fuji eredi della Golden delicious

di Corrado Zanetti



10 NUOVA PAC, LE REGIONI MONTANE FANNO LOBBY

Incontro a Bruxelles con i funzionari del commissario Ue Ciolos

di Tiziano Mellarini



- Il punto sulla difesa
- Agenzia pagamenti, il lavoro aumenta
- L'antifrode europea riparte da Kessler
- Sicurezza alimentare dalla parte del consumatore
- Rabbia silvestre, lotta dal cielo e in terra
- REPORTAGE | La grande mela cinese ora guarda all'Europa

VITIENOLOGIA

19 TRENTODOC LOCOMOTIVA DEL VIGNETO TRENINO

L'INTERVISTA | **Fabio Piccoli**

di Sergio Ferrari

■ GIOIE E DOLORI DELLA DOCG

di Erman Bona



FORESTE

24 IL SENTIERO FORESTALE BUSATTE-TEMPESTA

Un mirabile esempio di gestione forestale sostenibile in luoghi turistici

di Arianna Tamburini





speciale

L'AGRICOLTURA DELLE DONNE

29 L'ALTRA METÀ DELLA TERRA

Un tempo l'assenza degli uomini, emigrati o in guerra, le ha costrette ad occuparsi (oltre che della casa e dei figli) anche dei campi. Oggi lavorano nelle aziende con competenza e passione, puntando su multifunzionalità e sostenibilità. Dalla ricercatrice all'enologa, dalla manager alla giornalista: ritratti "in rosa" delle professioniste dell'altra agricoltura.

RUBRICHE

56

A COME AGRICOLTURA ALIMENTAZIONE, AMBIENTE

di *Walter Nicoletti*

NOTIZIE IASMA di *Silvia Ceschini*
EUROPA INFORMA a cura di *Europe Direct*
NOTIZIE di *Sergio Ferrari*

ORTO E DINTORNI: L'ANETO RICETTE CONTADINE

di *Iris Fontanari*



CIBO E SALUTE

di *Carmelo Bruno*

SCAFFALE

54

ASSOCIAZIONI

■ **Diogene, il cerca lavoro dell'UDIAS per i diplomati**

FORMAZIONE

48

ALBERI ORNAMENTALI UN ESPERTO PER GESTIRLI

Le nuove professioni del verde urbano
di *Marco Zanoni, Giorgio Maresi*



ZOOTECNIA

26

RIVOLUZIONE NELLA STALLA

Un intervento di riqualificazione a Fivè all'insegna del benessere degli animali
di *Gilio Ghezzi*

MARKETING E TERRITORIO

52

LA PIANA ROTALIANA NEL PIANETA TURISMO

Le sette Pro loco hanno dato vita al Consorzio Königsberg
di *Corrado Zanetti*

TECNICA, RICERCA, SPERIMENTAZIONE

SARMENTI O CIPPATO? LE EMISSIONI CAMBIANO

Prove di combustione di biomasse agroforestali
di *Andrea Cristoforetti, Aldo Valentini, Silvia Silvestri*

COLPO DI FUOCO

Erwinia amylovora, monitoraggio 2010
a cura dell'*Ufficio Fitosanitario PAT*

I NEMICI DEL BUON MIELE

Analisi multifattoriale sui campioni delle annate 2009-2010
di *Lucia Matteotti*

44



TECNICA FLASH

RINNOVI: CAMBIANO LE REGOLE

di Corrado Zanetti

La melicoltura trentina punta su vocazionalità e diversificazione varietale. Nel fondovalle Gala e Fuji eredi della Golden

VARIETÀ DI MELO AMMISSIBILI

**VALLE DI NON
E VALLE DI SOLE**



ALTRE ZONE



Il cambiamento lo si potrà iniziare a scorgere a partire dal prossimo anno, con i nuovi rinnovi, ma l'obiettivo a cui mirano le nuove regole per la frutticoltura trentina approvate il 28 gennaio scorso dalla Giunta provinciale, dopo essere state discusse e condivise in seno al Tavolo Verde, è quello di dare un "nuovo volto" al frutteto trentino, riqualificando la propria offerta varietale – dando ad ogni mela la terra migliore per diventare eccellente – per essere più forti e competitivi sul mercato.

Le due delibere, firmate dall'assessore all'agricoltura Tiziano Mellarini, che fissa i criteri per la concessione alle aziende agricole singole ed alle cooperative delle agevolazioni previste per il rinnovo dei frutteti, sono la risposta ad una doppia necessità: strutturare il settore melicolo trentino in modo più flessibile per rispondere alla domanda (e mutevolezza) del mercato interno e internazionale; favorire un'opera di ringiovanimento dei frutteti, in particolare di quelli posti nel fondovalle.

"Il provvedimento – spiega infatti Mellarini – risponde all'esigenza di migliorare l'offerta frutticola provinciale, affiancando alle produzioni di pregio della Valle di Non (Golden delicious in particolare) una diversificazione varietale di qualità proveniente dalle zone frutticole del fondovalle. Ciò porterà ad una più variegata offerta commerciale sui mercati con un positivo effetto sugli stessi redditi agricoli".

In realtà, si tratta di un processo già in corso e che ha preso avvio proprio in Valle di Non, la "patria" delle Golden delicious, a seguito della sventura degli "scopazzi", che ha costretto ad espianare e rimpiazzare molte

piante non più giovani. Un percorso testimoniato dai dati (fonte Apot) relativi all'evoluzione delle classi di età dei frutteti (di tutte le cultivar) negli ultimi dieci anni. Per quanto riguarda la OP Melinda, i frutteti 0-3 anni sono passati dall'8,9 % del 1999 a circa il 27 % del totale, mentre quelli di età superiore ai 20 anni sono scesi nello stesso periodo dal 38,5 % all'8,8 %.

Anche per la OP la Trentina, anche se meno marcato, vale lo stesso discorso: la superficie coperta da frutteti 0-3 anni è passata da circa l'8 % a poco meno del 20 %, mentre quella occupata da meli con oltre vent'anni di vita è scesa dal 16,6 % del 1999 a poco più del 9 %. Un processo di ringiovanimento che si vorrebbe ora accentuare proprio nelle zone frutticole del fondovalle (in particolare Vallagarina, Val d'Adige, Val del Sarca).

UN FRENO ALLA GOLDEN NEL FONDOVALLE

Indicativa della tendenza in atto è anche l'evoluzione varietale (vedi nel riquadro) che vede la Golden delicious perdere terreno (anche in Valle di Non) a favore di altre varietà. E proprio la Golden delicious, "regina" del frutteto trentino, è la varietà discriminante del nuovo corso imboccato dalla Provincia – che anche in questo comparto, come ha già iniziato a fare per il vino, non ha rinunciato a svolgere il proprio ruolo di guida e indirizzo – e dalle Organizzazioni dei Produttori. La Golden, infatti, non sarà ammessa ad alcuna agevolazione sotto i 350 metri di altitudine, mentre per chi nel fondovalle la sostituirà con altre varietà il contributo sull'acquisto delle nuove piante sarà del 45 per cento.

Per i reimpianti attuati in seguito all'estirpa-

zione di piante affette da moria, la percentuale è ulteriormente elevata, per tutto il territorio provinciale, al 50 %. La superficie interessata al rinnovo deve essere in questo caso almeno di 1000 mq e almeno 300 le nuove piante acquistate. La sostituzione deve interessare almeno una porzione di filare, non piante singole.

BANDO APERTO TUTTO L'ANNO

I prossimi rinnovi frutticoli saranno per altro facilitati, altra novità, dalla possibilità di presentare agli Uffici periferici domanda per ottenere l'agevolazione nel corso di tutto l'anno, con due "finestre": dal 1 gennaio al 30 aprile per i rinnovi relativi all'anno in corso, dal 1 maggio al 31 dicembre per i rinnovi relativi all'anno successivo. L'istruttoria avverrà in "tempo reale", sarà cioè subito comunicato al frutticoltore se la domanda è ammissibile o meno, dando al frutticoltore certezza di finanziamento sul rinnovo frutticolo con un anno di anticipo.

I termini del procedimento sono fissati in 30 giorni. Per l'istruttoria delle domande verranno utilizzati i dati e la situazione particellare dell'azienda come risultanti dai fascicoli aziendali che, si ricorda, dovranno essere costituiti e/o aggiornati prima della presentazione della domanda di agevolazione.

LA CONCERTAZIONE CON IL TAVOLO VERDE

Le due delibere, come detto, disciplinano i criteri per il finanziamento del rinnovo dei frutteti operato dalle aziende agricole singole o dalle cooperative. Le novità introdotte sono significative e riguardano, in particola-

re, le varietà di melo ammissibili sia per la Val di Non e Sole che per le restanti zone del Trentino, nonché l'inammissibilità al sostegno per gli impianti di Golden delicious sotto i 350 metri di altitudine sull'intero territorio provinciale. Ciò per rispettare un principio di vocazionalità produttiva e varietale, incentivando la sostituzione di questa varietà con altre che meglio si adattano al fondovalle.

Alla definizione dei nuovi criteri si è giunti attraverso la concertazione con il Tavolo Verde, che ha espresso altresì la volontà che vi fossero regole uguali per tutti, sia per le cooperative che per le aziende private: in tal senso è stata prevista una percentuale di intervento pari al 35 per cento per tutti coloro che faranno domanda per il rinnovo dei frutteti, non prevedendo più una differenziazione tra frutticoltori iscritti alla prima o alla seconda sezione dell'Albo delle imprese agricole o fra aziende private e cooperative. La percentuale d'intervento è aumentata di 10 punti (45 %) per tutte le imprese che nelle zone di fondovalle sostituiranno la Golden con altre varietà.

6 "RINNOVI" ANCHE AL POSTO DEI VIGNETI

Negli allegati alle delibere della Giunta provinciale n. 119 e 120 del 28 gennaio 2011 sono elencate le varietà di melo ammissibili ad agevolazione per la Valle di Non e Sole, e quelle "riservate" alle altre zone (vedi box), dove la Golden delicious è ammessa a finanziamento solo per le aziende con una superficie investita a tale varietà pari o inferiore al 25 %.

Per il melo il limite massimo di spesa ammissibile è 1,6 Euro al metro quadro per melo (precedentemente era 1,4 Euro). Il limite di spesa minimo ammissibile è fissato in 2000 Euro e la superficie minima interessata al rinnovo in 2000 mq.

Per quanto riguarda il melo l'agevolazione prevista riguarda solo i rinnovi (con le varietà indicate come ammissibili) e non i nuovi impianti, ad eccezione di quelli in coltivazione biologica.

Un'importante specificazione contenuta nel provvedimento riguarda la sostituzione di vigneti con frutteti nel fondovalle: in questo caso non sono considerati "nuovi impianti" - e dunque saranno ammissibili ad agevolazione - quelli realizzati in sostituzione di superfici viticole impiantate, a seguito di diritti di impianto o reimpianto, nelle zone sotto i 350 m s.l.m. e precedentemente coltivate a frutteto.

Il budget messo a disposizione dal bilancio provinciale per finanziare i rinnovi frutticoli è pari a 2 milioni di Euro per le cooperative, 500.000 Euro per le aziende singole.

La piattaforma varietale e gli obiettivi di Melinda e la Trentina

GALA E FUJI EREDI DELLA GOLDEN

In quale misura l'estirpo obbligatorio, sostenuto dalla Provincia, a seguito della malattia degli "scopazzi" (Apple proliferation) ha contribuito a rinnovare i frutteti? La fotografia aggiornata della situazione è offerta dal documento "Progetto rinnovi frutticoli 2011-2015" predisposto da Apot e presentato alla Provincia autonoma di Trento in occasione della discussione al Tavolo Verde delle nuove misure a sostegno dei rinnovi dei frutteti. Un documento che accoglie alcune delle idee di base già enunciate qualche anno fa dall'assessore provinciale all'agricoltura Tiziano Mellarini e che rende conto del percorso realizzato dalle due OP Melinda e "la Trentina" negli ultimi dieci anni e di come si è evoluta la piattaforma varietale trentina, rendendo conto di quali siano gli obiettivi delle due OP per i prossimi anni.

I dati riportati nel documento, e desunti dai "catastini" in possesso delle singole cooperative e del CAA della cooperazione agricola trentina, dimostrano che in Valle di Non vi è stato un forte ridimensionamento dei vecchi impianti (oltre i 25 anni), che sono passati dal 38,57 % del 1999 all'8,84 % del 2010. Anche nelle altre aree del Trentino il processo è stato altrettanto significativo, con una incidenza che è passata dal 16,64 % al 9,08 %. Parallelamente, i nuovi impianti di melo (0-3 anni) sono aumentati nello stesso periodo dall'8,91 % al 26,96 % per "Melinda", e dal 7,94 % al 19,89 % per "la Trentina".

Quali le varietà maggiormente interessate da questa "rivoluzione"? Del tutto evidente è l'arretramento subito dalla Golden delicious, la cui superficie è passata dal 76,2 % del totale del 1999 al 67,3 % del 2009 (-8,9 % pari ad una superficie di circa 1.500 ettari) a favore, in particolare, di varietà come la Gala (dal 2 % al 6,5 %) e la Fuji (dal 0,1 % al 4,8 %), ed in misura minore della Red delicious (dal 9,7 % al 11,8 %). Un leggero calo ha segnato invece la Renetta Canada, passata dal 7,2 % al 6 %. Se analizziamo l'evoluzione delle varietà

distintamente tra le due OP, emerge come la Golden delicious abbia perso posizioni soprattutto nelle aree extra Val di Non. Tale varietà, infatti, è scesa negli ultimi cinque anni dal 73,26 % al 70,61 % per Melinda, e dal 61,69 % al 55,57 % per la Trentina.



Ma quali sono i programmi futuri per le due OP? Melinda si è posta l'obiettivo di ridurre ulteriormente la superficie a Golden delicious portandola entro il 2015 a non più del 67 % della superficie totale, concentrando il calo soprattutto nelle aree più basse della vallata; ben più consistente il "taglio" previsto per tale varietà da "la Trentina": dall'attuale 55,5 % al 40 %. In entrambi i consorzi le nuove varietà che andranno a sostituire la Golden d. saranno principalmente mutanti migliorativi di Fuji e Gala, ma anche nuove varietà come la Modi e la Cripps Pink.

Tra le cosiddette "vecchie varietà" trova ancora spazio, nei progetti di Apot, la Morgenduff e la Granny Smith (solo nel fondovalle). Caso particolare è rappresentato dalla Renetta Canada, per la quale si prevede una ulteriore riduzione (portandola a 450 ettari), stante le migliori rese ad ettaro derivanti dai nuovi impianti con portainnesti deboli e la limitata richiesta del mercato.

600 agricoltori a Cles al 14° incontro “La frutticoltura nelle valli del Noce”

IL PUNTO SULLA DIFESA

di Silvia Ceschini



Dalla corretta esecuzione dei trattamenti fitosanitari alla confusione sessuale, dal monitoraggio scopazzi alla moria del melo, per arrivare alla ticchiolatura ed alle strategie per affrontarla. Queste le principali tematiche affrontate alla giornata tecnica organizzata dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige - Centro Trasferimento Tecnologico, in collaborazione con Melinda, il 16 febbraio scorso all'auditorium del polo scolastico di Cles (nella foto). All'incontro, introdotto dal presidente della Fondazione Mach - Iasma Francesco Salamini e moderato dal tecnico Fabrizio Dolzani, hanno partecipato circa 600 frutticoltori. Queste, in sintesi, le relazioni illustrate.

MORIA DEL MELO, RIDURRE LO STRESS DELLA PIANTA

È senza dubbio uno dei problemi più attuali e che, nel 2010, ha interessato in modo particolare la Valsugana e, in misura minore, anche i frutteti nel centro e bassa Valle di Non. I tecnici e gli sperimentatori stanno effettuando numerose osservazioni ed analisi negli impianti colpiti e raccomandano di adottare una serie di pratiche colturali che favoriscano la salute della pianta e ne riducano lo stress. Andrea Branz, Gianluca Giuliani e Massimo Prantil hanno spiegato che nei primi anni di impianto occorre limitare la produzione per consentire l'accrescimento della

pianta. Sono stati suggeriti alcuni accorgimenti orientati a prevenire queste anomale morie: “Sul fusto eseguire l'imbiancatura con prodotti specifici per ridurre gli sbalzi termici a fine inverno; per prevenire la penetrazione di funghi e batteri da eventuali lesioni sul fusto, intervenire in maniera localizzata con prodotti rameici, contenere il bostrico con trappole ad alcol, ridurre il compattamento del terreno e rimuovere il ristagno di acqua”.

TICCHIOLATURA, TRATTARE PRIMA DELLA PIOGGIA

Il tema è stato affrontato da Cristian Defant, Fabrizio Dolzani e Mario Springhetti. Le infezioni di metà maggio e metà agosto quelle che hanno dato i maggiori problemi nelle valli del Noce, ma una attenta e razionale difesa fitosanitaria ha permesso di arrivare alla raccolta senza danni significativi (da 0 a 0,3% di mele con macchie). I tecnici ribadiscono, pertanto, l'importanza di intervenire con validi prodotti di copertura immediatamente prima di una pioggia. “Nel periodo di massima sensibilità della pianta alla malattia, qualora iniziasse a piovere e la vegetazione fosse scoperta da più di 2 - 4 giorni, valutare l'opportunità di intervenire con prodotti di contatto ad inizio pioggia anche su piante bagnate. I trattamenti vanno effettuati in modo razionale, utilizzando macchine efficienti, adeguatamente controllate da personale competente e soggette a regolare manutenzione”.

TRATTAMENTI FITOSANITARI QUANDO IL METEO È FAVOREVOLE

Eseguire correttamente i trattamenti fitosanitari risulta fondamentale per la difesa. Piergiorgio Ianes, Maurizio Chini e Matteo de Concini hanno spiegato che una distribuzione corretta ed efficiente consiste nel riuscire a coprire bene le piante, ma contestualmente ridurre al minimo le dispersioni ambientali. Questo risultato è possibile ponendo la massima attenzione ad intervenire in assenza di aria e temperature non troppo elevate, mantenendo funzionali le macchine irroratrici ed utilizzandole correttamente.

SCOPAZZI DEL MELO POSITIVO IL MONITORAGGIO

Dopo anni di difesa dalle psille e di forte rinnovo degli impianti, che ha interessato il 60% della superficie delle valli del Noce, il risultato del monitoraggio 2010 è molto positivo. Stefano Bott, Matteo de Concini e Andrea Branz hanno spiegato che la percentuale di piante colpite è scesa allo 0,45% e negli impianti di M9, che rappresentano la maggior parte dei frutteti, è pari allo 0,2%. Alla luce dei buoni risultati ottenuti dalle esperienze senza trattamento specifico sulla *Cacopsilla melanoneura*, e del positivo riscontro del monitoraggio, la proposta tecnica per la stagione 2011 non prevede il trattamento generalizzato specifico contro questa psilla, mentre continueranno ad essere proposti quelli contro *Cacopsilla picta*. Fondamentale rimane il costante impegno del frutticoltore nel completare il rinnovo dei vecchi impianti e nell'eliminare tutte le piante infette.

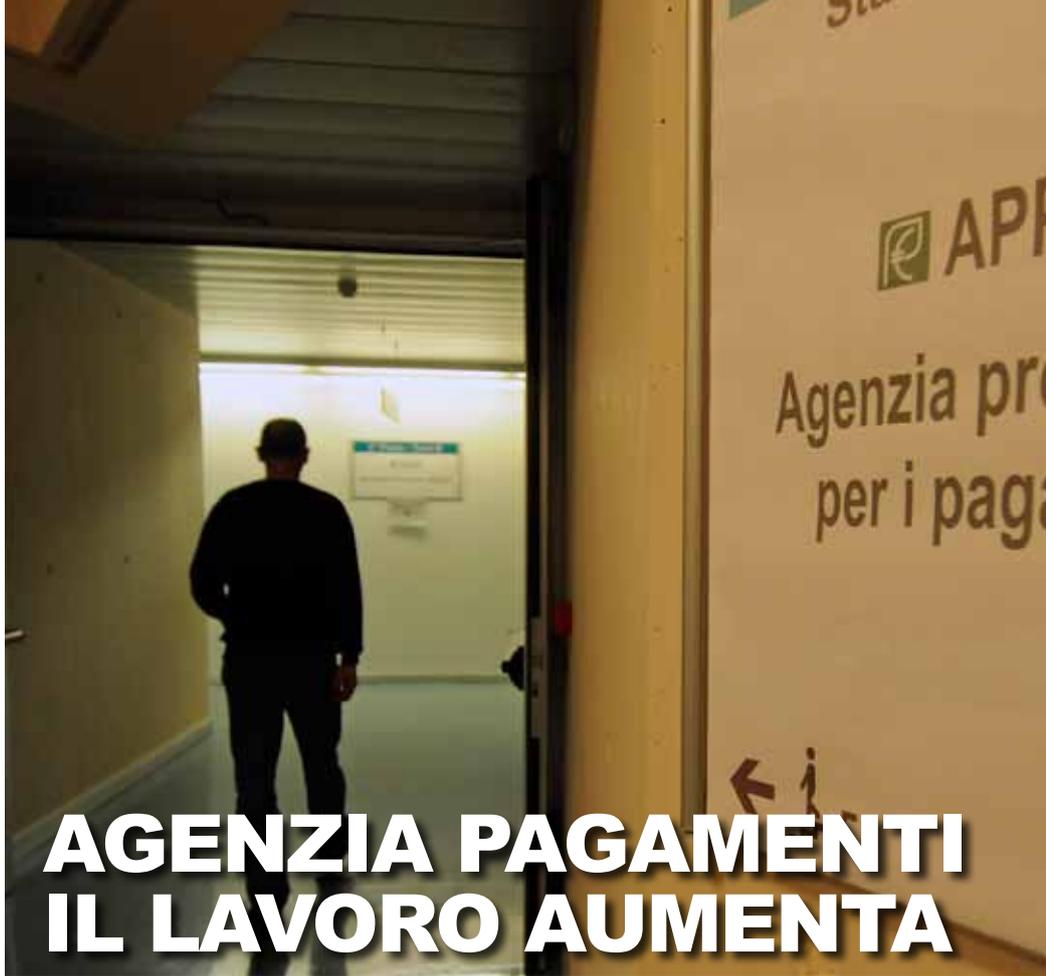
CONFUSIONE SESSUALE 3400 ETTARI COINVOLTI

Confusione sessuale al centro della relazione di Roberto Torresani, Luigi Tolotti, Gianluca Giuliani. Nelle valli del Noce le superfici in confusione sono progressivamente aumentate. Oggi, su 6500 ettari totali, sono 3400 gli ettari con diffusori per carpocapsa (*Cydia pomonella*), 600 ettari per rodilegno giallo (*Zeuzera pyrina*), 10 ettari per *Cydia molesta* (erano 800 nel 2006) e circa 100 ettari per i torricidici ricamatori. Dopo alcuni anni d'impiego, il metodo ha permesso di ridurre e, in qualche caso, di eliminare i trattamenti insetticidi contro questi parassiti.

Nuovi compiti e nuova struttura organizzativa per l'Appag

di **Alberto Giacomoni**

Direttore APPAG



AGENZIA PAGAMENTI IL LAVORO AUMENTA

Un organismo pagatore è una struttura estremamente complessa; le sue competenze non sono limitate agli aspetti collegati all'istruttoria delle domande

di pagamento ma presiedono anche alle fasi di esecuzione dei pagamenti e della contabilizzazione degli stessi. Le procedure prevedono che i procedimenti siano codificati per iscritto in appositi manuali e in generale, al fine di evitare possibili frodi, ogni documento (verbali, check-list ecc) prodotto da APPAG deve essere controfirmato da almeno due funzionari oltre al responsabile dell'unità.

La gestione dei fondi comunitari ha comportato l'adozione di un sistema contabile diverso da quello in uso da parte della Provincia autonoma di Trento, con regole di utilizzo (ad esempio bilancio di sola cassa) che difficilmente trovano riscontro nella pubblica amministrazione. I rapporti con il tesoriere sono gestiti direttamente da APPAG; sono inoltre previste dalla normativa comunitaria (Reg CE 885/2006) delle regole che impongono apposite strutture di controllo interno, nonché stringenti attività di rendicontazione delle spese e delle attività alla Comunità europea ed allo stato italiano.

Il bilancio di APPAG organismo pagatore viene verificato e certificato da società di certificazione scelte dal Ministero delle Politiche agricole; tali società sono tenute anche a controllare la sicurezza dei sistemi informativi ed in generale gli standard di sicurezza sono maggiori di quelli usualmente utilizzati dalla pubblica amministrazione.

Quanto sopra per evidenziare che un organismo pagatore costa e, soprattutto in un periodo di limitatezza delle risorse pubbliche, questo è un aspetto che assume una notevole rilevanza. Peraltro, le modalità organizzative che caratterizzano una OP, pur nella loro complessità, introducono innovativi sistemi di gestione amministrativa delle domande di finanziamento e dei relativi pagamenti.

Partendo da questi presupposti la Giunta provinciale, analogamente a quanto avvenuto anche OP di altre regioni quali la Lombardia, il Veneto e la Toscana, ha ritenuto di assegnare ad APPAG altre attività che attengono alla propria sfera di competenze. Nella legge istitutiva dell'Agenzia (L.P. 28 marzo 2003, n. 4) tale possibilità era stata prevista dal legislatore, ove all'articolo 57 comma 6 si riporta espressamente che "Con il regolamento di cui al comma 5 la Provincia può affidare all'APPAG la gestione di ulteriori aiuti previsti dalla vigente legislazione provinciale"

Con delibera del 30 dicembre 2010, n. 3193 sono state pertanto modificate le competenze dell'Agenzia ridefinendo le declaratorie e provvedendo anche ad una riorganizzazione delle strutture di secondo e terzo livello incardinate nel Dipartimento Agricoltura ed alimentazione.

L'obiettivo è di razionalizzare l'attività amministrativa, valorizzando in particolare le competenze assunte da APPAG in materia di fascicolo aziendale e la maggiore autonomia finanziaria e procedurale che deriva dalla formula organizzativa dell'Agenzia.

Le principali modifiche di seguito elencate sono accompagnate dall'indicazione delle motivazioni che le hanno generate.

- ▶ la competenza a gestire UMA ed in generale le agevolazioni relative ai carburanti agricoli; tale opportunità nasce dalla considerazione che la gestione di UMA è strettamente connessa ai dati del fascicolo aziendale. APPAG gestisce direttamente o con delega tutti i fascicoli delle aziende trentine. Il nuovo programma informatico recentemente acquisito da APPAG consente di gestire in un unico ambiente i fascicoli aziendali, la dotazione di macchine dell'azienda e le connesse agevolazioni fiscali; appare quindi opportuna un'unica regia sia per il fascicolo che per le agevolazioni fiscali.
- ▶ le competenze istruttorie relative al settore alpeggi. Si tratta di gestire direttamente, a partire dall'annata 2010, l'istruttoria, il finanziamento e la liquidazione delle domande relative al PSR misura 323.3 (investimenti per la manutenzione straordinaria, il restauro e la riqualificazione delle strutture di malga) e dell'art 25 (alpicoltura) della L.P. 4/2003). Per tale aspetto verranno previsti nel bilancio di APPAG appositi stanziamenti. Le motivazioni di tale scelta derivano dalla opportunità di utilizzare la struttura e le professionalità presenti in APPAG anche per la gestione delle domande di aiuto, verificando un modello organizzativo che ricomprenda tutte le fasi connesse alla gestione di una domanda di contributo.



Istituite due unità tecniche e di autorizzazione: l'Ufficio Premi e l'Ufficio Investimenti

La sede dell'Appag alle Tre Torri

Per far fronte a tali nuove competenze, la struttura organizzativa di APPAG è stata rivista, prevedendo in particolare due unità tecniche e di autorizzazione con specifiche competenze.

L'Ufficio Unità tecnica e di Autorizzazione Premi, diretto dal dott. Pietro Molfetta, che subentra all'attuale Ufficio Unità tecnica e autorizzazione e che si occupa in particolare di:

- ▶ gestione degli aiuti istituiti dal Reg. (CE) n. 73/2009 (Domanda Unica);
- ▶ gestione degli aiuti di cui al Piano di Sviluppo Rurale 2007-2013 della Provincia autonoma di Trento, misure 211 e 214;
- ▶ gestione degli aiuti relativi al settore dell'alpicoltura e premi delegati ad APPAG ai sensi dell'articolo 57, comma 6, della legge provinciale 4/2003 e le ulteriori attività e compiti di cui all'articolo 32, comma 3, della legge provinciale 3/2006;
- ▶ formula indirizzi di natura tecnica in ordine alla ammissibilità delle domande di competenza, alla relativa istruttoria tecnica e alle modalità gestionali finalizzate all'applicazione uniforme della normativa comunitaria e nazionale;
- ▶ controlla l'ammissibilità delle domande di competenza e, nel quadro dello sviluppo rurale, la procedura di attribuzione degli aiuti, nonché la loro conformità alle norme comunitarie, prima di procedere all'ordine di pagamento;

L'Ufficio Unità tecnica e di Autorizzazione Investimenti, diretto dal dott. Luca Sighel, struttura di nuova istituzione che si occupa in particolare di:

- ▶ gestione degli aiuti di cui al Piano di Sviluppo Rurale 2007-2013 della Provincia autonoma di Trento, ad eccezione delle misure 211 e 214;
- ▶ gestione degli interventi delegati ad APPAG ai sensi dell'articolo 57, comma 6, della legge provinciale 4/2003 e le ulteriori attività e compiti di cui all'articolo 32, comma 3, della legge provinciale 3/2006 di seguito elencati:
- ▶ gestione, sulla base delle indicazioni fornite dalla Giunta provinciale, relativamente all'erogazione delle agevolazioni fiscali connesse al carburante agricolo;

- ▶ controllo e autorizzazione all'emissione dei libretti di richiesta di assegnazione agevolata di carburante per l'agricoltura da parte dei CAA;
- ▶ aspetti gestionali dell'anagrafe provinciale delle aziende agricole di cui all'articolo 50 bis della legge provinciale 4/2003 ove sono raccolti i fascicoli aziendali di cui al D.P.R. 503/99.
- ▶ formula indirizzi di natura tecnica in ordine alla ammissibilità delle domande di competenza, alla relativa istruttoria tecnica e alle modalità gestionali finalizzate all'applicazione uniforme della normativa comunitaria e nazionale;
- ▶ controlla l'ammissibilità delle domande di competenza e, nel quadro dello sviluppo rurale, la procedura di attribuzione degli aiuti, nonché la loro conformità alle norme comunitarie, prima di procedere all'ordine di pagamento;

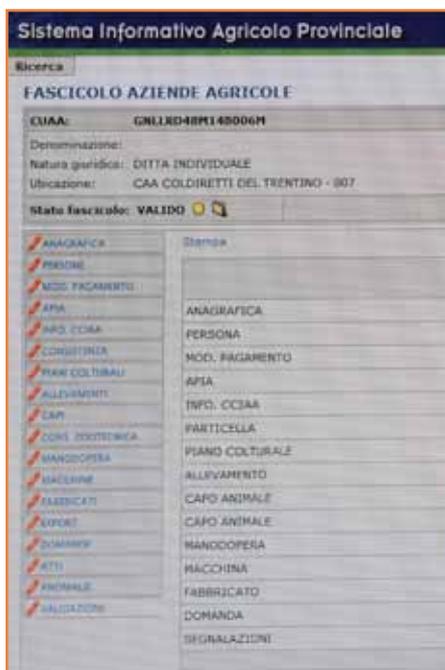
A fronte della istituzione di tale Ufficio è stato soppresso l'Ufficio Utenti motori agricoli presso il Servizio Vigilanza e promozione attività agricola.

Mentre per quanto concerne gli aspetti connessi al carburante agricolo questi sono da subito operativi, la competenza per gli investimenti nel settore dell'alpicoltura è prevista unicamente per le domande che saranno presentate a partire dal 1 gennaio 2011.

Per eventuali approfondimenti l'organigramma completo è presente sul sito di APPAG <http://www.appag.provincia.tn.it> alla cartella "chi siamo".

Con l'occasione si ricorda che sul sito "cartella area trasparenza - elenco pagamenti" ogni agricoltore inserendo il proprio CUAA può verificare i pagamenti fatti al lordo delle eventuali sanzioni o recuperi effettuati; si ricorda che l'esercizio finanziario 2011 per la CE e quindi per APPAG inizia il 16 ottobre 2010.

PAG
ovinciale
amenti



Un fascicolo aziendale

la nuova PAC

INCONTRO A BRUXELLES

10 “Aiuti compensativi, procedure semplificate, attenzione per i prodotti di montagna. Ecco le nostre richieste”



LE REGIONI MONTANE FANNO LOBBY



di **Tiziano Mellarini**

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

Continuano i lavori di revisione della nuova Politica Agricola (PAC) che supporterà gli aiuti al settore agricolo per i prossimi periodi di programmazione.

Le mutate condizioni dell'economia globale, accanto al processo di allargamento dell'Unione, hanno disegnato anche per il comparto agricolo un futuro ricco di novità e cambiamenti. In sede Comunitaria, quindi, le "pressioni" sono importanti, sia intese a difendere l'attuale dotazione di bilancio oltre ai vantaggi che le diverse lobby hanno ottenuto dalla vigente regolamentazione.

Anche le regioni della montagna alpina di Italia, Austria e Germania nell'ultimo biennio si sono impegnate per fare fronte comune

e proporre alla Commissione Europea ed ai rispettivi rappresentanti del Parlamento Europeo, opportune misure di sostegno verso gli agricoltori della montagna che operano in condizioni di svantaggio competitivo rispetto ai colleghi dei territori di pianura. Lo scorso mese di giugno è stato rispettato con profitto l'appuntamento offerto dal neo Commissario Dacian Ciolos presentando agli uffici della Commissione un documento che riassumeva le proposte già evidenziate nella Risoluzione della montagna sottoscritta in Germania, a Krün, da tutte le realtà regionali dell'arco alpino.

Con un po' di sorpresa ed un pizzico di sano compiacimento una rappresentanza delle regioni della montagna composta da Tren-



La sede del Parlamento europeo a Bruxelles



Fronte comune di Baviera, Trentino, Alto Adige, Tirolo, Lombardia e Vorarlberg

tino, Alto Adige, Lombardia, Baviera e Tirolo lo scorso 11 gennaio è stata chiamata a Bruxelles dall'Ufficio del Commissario Ciolos per un ulteriore momento di confronto e approfondimento sulle proposte per la montagna da inserire nella futura Politica agricola comune.

E' stato posto l'accento sulla necessità di mantenere un adeguato livello degli aiuti compensativi quale indispensabile strumento per garantire il proseguo dell'attività agricola nelle zone di montagna e quindi mantenere vivo e vitale il territorio stesso. La riduzione della burocrazia e la semplificazione delle procedure, soprattutto per le piccole imprese, rappresenta un ulteriore elemento di fondamentale importanza per i nostri territori caratterizzati da una forte frammentazione fondiaria e dalla presenza di microimprese.

Questo elemento assume importanza soprattutto con riferimento agli aiuti agroambientali, a fronte dei quali gli operatori sono chiamati al rispetto di precisi criteri di gestio-

ne obbligatoria, per i quali risulta più laborioso contrapporre formali elementi di giustificazione, che non il mantenimento stesso delle buone pratiche agricole. Anche il Commissario Ciolos si è espresso con favore verso un percorso di semplificazione della "Condizionalità" con la definizione di criteri di semplice applicazione e facile controllo. Tali condizioni risultano significative soprattutto con riferimento agli aiuti diretti del cosiddetto "primo pilastro", che oggi risultano appannaggio quasi esclusivo delle agricolture più forti e competitive e soprattutto sono legate a titoli storici riferiti agli Stati fondatori della UE. In questo senso ci sentiamo di sostenere appieno le proposte del nuovo Commissario che chiede agli Stati Membri di adottare nuovi criteri di riparto per una PAC più equa. In tal modo anche i nostri territori di montagna potrebbero recuperare, almeno in parte, la condizione di svantaggio che oggi appare evidente rispetto alle assegnazioni comunitarie degli operatori di pianura. Accanto a ciò è inoltre stata riproposta una

particolare attenzione al settore dell'allevamento da latte, oltre alla necessità di predisporre uno specifico programma operativo per i prodotti di qualità della montagna.

Queste richieste sono state inoltre presentate ai nostri referenti parlamentari, in particolare all'onorevole Dorfmann ed al Presidente De Castro, che in riferimento alle loro specifiche competenze possono tradursi in rappresentanti privilegiati. In questo senso anche la Provincia autonoma di Trento, assieme alle altre realtà regionali della montagna italiana, si è fatta interprete verso il contesto nazionale delle specifiche aspettative dei nostri agricoltori.

I prossimi mesi saranno quindi decisivi per definire una proposta di nuova PAC che tenga in dovuta considerazione le diverse esigenze dei tanti operatori rurali europei. Il lavoro del Commissario per trovare un corretto equilibrio tra le parti non sembra cosa di poco conto. Rimane forte da parte nostra l'impegno di seguire con attenzione lo sviluppo delle nuove proposte.

**Cos'è,
di cosa
si occupa e
come opera
l'OLAF**



L'ANTIFRODE EUROPEA RIPARTE DA KESSLER

12

di Mauro Bortolotti
APPAG



La sede dell'OLAF a Bruxelles

Il 15 dicembre scorso la Commissione Europea ha nominato Giovanni Kessler, fino al 26 gennaio scorso presidente del Consiglio provinciale di Trento, direttore generale dell'Olaf, l'Ufficio europeo anti-frode. Ma cos'è esattamente l'Olaf, quali sono le sue competenze, come opera?

L'OLAF (acronimo francese che sta per Office européen de Lutte Anti-Fraude) è l'Ufficio europeo per la Lotta Antifrode ed è stato istituito dalla Commissione Europea (Commissione Prodi) con Decisione n. 352 del 28 aprile 1999, con l'obiettivo di contrastare le frodi, la corruzione e qualsiasi attività illecita lesiva degli interessi finanziari della Comunità europea.

Il bilancio comunitario è finanziato dai cittadini degli Stati membri attraverso le risorse proprie al fine di realizzare progetti di interesse generale. Pertanto, l'evasione dei dazi e delle imposte che alimentano il bilancio comunitario o l'utilizzazione impropria di sussidi comunitari costituiscono un danno per il contribuente europeo.

L'OLAF svolge indagini amministrative presso gli Stati membri per conto della Commissione, in collaborazione con i servizi investi-

gativi nazionali (autorità di polizia, giudiziarie e amministrative). Il Trattato CE offre la base giuridica esplicita per le Azioni della Comunità e degli Stati membri nel settore della lotta contro le attività illecite lesive degli interessi finanziari della Comunità (articolo 280). I mezzi di cui la Comunità dispone per queste finalità sono stati considerevolmente rafforzati con l'entrata in vigore del Trattato di Amsterdam.

Pur trattandosi di una struttura facente parte della Commissione Europea, l'OLAF dispone di uno speciale statuto di indipendenza, conferito dalla Decisione istitutiva in ragione delle sue funzioni d'indagine nella lotta contro la frode.

In particolare, le competenze dell'OLAF sono le seguenti:

- ▶ effettuare indagini amministrative esterne nel quadro della lotta contro la frode, contro la corruzione e contro ogni altra attività illecita lesiva degli interessi finanziari della Comunità;
- ▶ effettuare indagini amministrative interne miranti a:
 - lottare contro la frode, la corruzione e ogni altra attività illecita lesiva degli interessi finanziari della Comunità;

IL PERSONALE

Circa 500 persone, provenienti da tutti i paesi dell'Unione europea, per il 70 % svolge funzioni legate ad attività operative

LE INDAGINI

Oltre 200 i casi di sospetta frode e corruzione aperti ogni anno dall'OLAF

“CON LA CRISI LA LOTTA ALLE FRODI DIVENTA ANCORA PIÙ IMPORTANTE”

Agire in maniera più efficiente contro le frodi nell'Ue, salvaguardando l'indipendenza dell'organismo. È questo l'obiettivo di Giovanni Kessler, nuovo direttore dell'Ufficio europeo per la lotta antifrode (Olaf), che si è insediato nel suo nuovo incarico il 14 febbraio scorso. “Sono onorato di assumere questo incarico - dice Kessler - In un momento in cui l'Europa si trova a fronteggiare tagli al bilancio e piani di austerità, il compito dell'Olaf di combattere le frodi e tutelare gli interessi finanziari dell'Ue è più importante che mai”. Per questo, assicura il nuovo direttore, “mi adopererò per gestire l'Olaf con efficienza, salvaguardandone al tempo stesso l'indipendenza operativa”. L'obiettivo di Kessler è anche quello di collaborare in maniera stretta con la Commissione europea, il Parlamento e gli Stati membri per “partecipare attivamente al processo di riforma definito nel trattato di Lisbona”. Come direttore generale dell'Olaf, Kessler gestirà anche l'assistenza per la lotta antifrode che l'Ufficio europeo riserva agli stati membri, organizzando una stretta e costante collaborazione tra le autorità nazionali competenti in modo da coordinare le attività volte a proteggere dalle frodi il bilancio dell'Ue.



Giovanni Kessler, dal 14 febbraio scorso direttore dell'OLAF



INFO E CONTATTI

È possibile rivolgersi all'OLAF:

► tramite lettera, indirizzandola a: Commissione europea, Ufficio europeo per la lotta antifrode (OLAF), Inchieste e operazioni, B-1049 Bruxelles, Belgio

► per posta elettronica, all'indirizzo: OLAF-COURRIER@ec.europa.eu

► chiamando il numero verde 800 878 495

Per informazioni dettagliate su come contattare l'OLAF consultare il sito: http://ec.europa.eu/anti_fraud/contact_us/index_it.htm

- ricercare i fatti gravi, connessi con l'esercizio di attività professionali, che possano costituire un inadempimento degli obblighi dei funzionari ed agenti delle Comunità perseguibile in sede disciplinare o penale o che possano costituire inadempimento degli obblighi analoghi dei membri delle istituzioni, organi e organismi o del loro personale cui non si applica lo statuto dei funzionari delle Comunità europee;

- effettuare missioni di indagine in altri settori su richiesta delle istituzioni e organi comunitari;
- contribuire al rafforzamento della cooperazione con gli Stati membri nel campo della lotta contro la frode;
- predisporre la strategia della lotta contro la frode (preparazione delle iniziative legislative e regolamentari nei settori d'attività dell'Ufficio);
- effettuare ogni altra attività operativa in materia di lotta antifrode (appareare le

infrastrutture, raccogliere e utilizzare informazioni, fornire assistenza tecnica);

- agire come interlocutore diretto delle autorità giudiziarie e delle autorità incaricate dell'applicazione delle leggi nazionali;
- rappresentare la Commissione nel settore della lotta antifrode.

Nell'ambito dei contributi per le aziende agricole finanziati in tutto o in parte con fondi comunitari – FEAGA (Fondo europeo agricolo di garanzia) e FEASR (Fondo europeo agricolo di sviluppo rurale) – il Regolamento (CE) n. 1848/2006 prevede l'invio di comunicazioni periodiche da parte degli organismi pagatori riconosciuti, dirette all'OLAF tramite il Ministero delle Politiche Agricole, alimentari e forestali, riguardanti le c.d. irregolarità commesse dalle aziende beneficiarie.

Per irregolarità si intende, ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 2, del Regolamento (CE, Euratom) n. 2988/95, qualsiasi violazione

di una disposizione del diritto comunitario derivante da una azione o una omissione di un operatore economico che abbia o possa avere come conseguenza un pregiudizio al bilancio generale delle Comunità, attraverso la diminuzione o la soppressione di entrate provenienti da risorse proprie percepite direttamente per conto delle Comunità, ovvero attraverso l'imputazione al bilancio comunitario di una spesa indebita.

Ogni tre mesi tutti gli organismi pagatori riconosciuti sono tenuti a dichiarare, in via informatica, tramite il portale AFIS-IMS (Anti Fraud informatic system – Irregularity management System), predisposto dall'OLAF, se hanno o non hanno rilevato irregolarità dannose per i fondi preposti al finanziamento della Politica Agricola Comune (FEAGA e FEASR).

Qualora si rilevi una irregolarità di importo pari o superiore ad Euro 10.000 (somma completamente a carico del bilancio UE) il Regolamento (CE) n. 1848/2006 prescrive la compilazione di una apposita scheda di irregolarità, sempre sul portale AFIS-IMS, con la finalità di fornire all'OLAF informazioni dettagliate sul caso. Nelle successive scadenze trimestrali è richiesto l'aggiornamento delle schede di irregolarità già aperte, sino alla conclusione dell'iter di recupero delle somme indebitamente percepite.

Le irregolarità di importo inferiore ad Euro 10.000 sono comunicate in via sintetica al Ministero delle Politiche Agricole, alimentari e forestali, sempre a scadenza trimestrale.

Il sistema di comunicazione delle irregolarità in via informatica, che attualmente si avvale del portale AFIS, è destinato ad evolversi come IMS via Web, e ciò offrirà la possibilità di accesso ad un numero di utenti praticamente indefinito.

UN “IBRIDO”

Organizzato come una direzione generale della Commissione europea ma autonomo nelle indagini

IL BILANCIO

Il bilancio annuo è di oltre 50 milioni di euro. Nel 2008 sono stati recuperati 450 milioni di euro grazie alle indagini dell'OLAF

IL CONTROLLORE

L'attività investigativa dell'OLAF è sottoposta al controllo di un comitato di vigilanza composto da 5 esperti esterni indipendenti

QUOTE LATTE

La truffa delle quote latte è costata oltre 100 milioni di euro in Italia tra il 1998 e il 2006

**Pesci al mercurio,
mangimi alla diossina...
Di cosa possiamo fidarci?**



SICUREZZA ALIMENTARE DALLA PARTE DEL CONSUMATORE

di **Rosaria Lucchini**

*Istituto Zooprofilattico Sperimentale
delle Venezie
Sezione di Trento*

L'Unione Europea, nell'intento di dare sicurezza e tranquillità al consumatore, ha fatto della sicurezza alimentare una delle grandi priorità dell'agenda politica europea, rendendola un obiettivo trasversale ai diversi settori (riforma della PAC e Piano di Sviluppo Rurale, Sanità Pubblica, protezione del consumatore, garanzie per un mercato unico basato sul libero scambio).

Il processo di armonizzazione del diritto alimentare dell'UE dell'ultimo decennio, si è svolto attraverso un lungo percorso di rinnovamento, grazie a quanto presentato dapprima nel Libro Verde della Commissione sui principi generali della legislazione europea

(1997) e rielaborato successivamente nel Libro Bianco UE sulla sicurezza alimentare (2000), con lo sviluppo di un quadro giuridico che abbraccia l'intera filiera agroalimentare secondo un approccio globale e integrato (produzione di mangimi per animali, salute e benessere degli animali stessi, tecnologia produttiva, materiali e oggetti a contatto con gli alimenti), cioè dalla produzione primaria alla trasformazione, alla conservazione e trasporto, alla vendita e somministrazione.

IL "PACCHETTO IGIENE"

L'impegno della Commissione Europea è ben espresso nel Regolamento n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio Europeo del 28 gennaio 2002, che stabilisce i

La legislazione europea dal Libro Verde all'approccio globale e integrato dalla produzione alla somministrazione



A sinistra: i laboratori dell'Istituto Zooprofilattico
Nella pagina accanto: emolisi su Agar sangue

principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità per la sicurezza alimentare (con sede a Parma), e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Le situazioni critiche che negli ultimi tempi hanno afflitto il mercato europeo, quali i pesci al mercurio, oppure i recenti episodi riguardanti i mangimi alla diossina, dimostrano una diffusa situazione di frequenti attacchi alla salute pubblica e mantengono alta l'ansia del consumatore nell'approcciarsi all'acquisto e al consumo di prodotti alimentari. Di cosa ci si può fidare?

È in questo contesto europeo che nasce una nuova sensibilità del consumatore verso le garanzie di salubrità che devono essere offerte non solo agli alimenti diretti all'uomo ma anche a quelli destinati agli animali, alle modalità di allevamento degli animali stessi. Le basi del rinnovamento legislativo fissate nel Reg. (CE) 178/2002 e tradotte nei regolamenti successivi, noti come "pacchetto igiene", in vigore in tutta Europa, si fondano sull'analisi del rischio e sul principio di precauzione, oltre che sull'approccio integrato della filiera agroalimentare.

L'ANALISI DEL RISCHIO

In particolare l'analisi del rischio è un processo complesso, suddiviso a sua volta in 3 componenti interconnesse quali la va-

lutazione, la gestione e la comunicazione del rischio. Tale metodologia, basata su fondamento scientifico, è utile per definire provvedimenti o altri interventi a tutela del consumatore, efficaci e proporzionati al rischio individuato. Infatti la valutazione del rischio, svolta in modo obiettivo, indipendente e trasparente, utilizzando informazioni e dati scientifici disponibili, da parte di organi scientifici, è un valido strumento per agevolare la prevenzione di ostacoli ingiustificati alla libera circolazione degli alimenti.

Nella formulazione di una decisione di gestione del rischio è legittimo tuttavia prendere in considerazione anche altri fattori pertinenti, quali aspetti di natura societale, economica, tradizionale, etica e ambientale, nonché la realizzabilità dei controlli.

IL PRINCIPIO DI PRECAUZIONE

Nei casi specifici in cui permane una situazione di incertezza sul piano scientifico, e potrebbe esserci un rischio per la vita o per la salute, il principio di precauzione costituisce un meccanismo per determinare misure di gestione del rischio o altri interventi volti a garantire il livello elevato di tutela della salute perseguito nella Comunità. Per garantire la tutela della salute nella Comunità, la Commissione del Parlamento Europeo si è avvalsa del principio di precauzione, creando ostacoli alla libera circolazione di alcuni

alimenti e di alcuni mangimi (esempio la libera coltivazione di piante OGM sul territorio europeo).

Ecco che la sicurezza dei prodotti alimentari è quindi garantita da misure di prevenzione che non implicano la moltiplicazione dei controlli, delle analisi e dei relativi costi, ma significa tutelare la salute di animali e vegetali che producono i nostri alimenti, razionalizzare e pianificare i controlli secondo obiettivi prioritari al fine di produrre derrate alimentari con minori rischi e minore impatto sull'ambiente.

I requisiti di sicurezza dei prodotti alimentari possono essere garantiti da ogni operatore alimentare attraverso il puntuale rispetto della normativa europea, l'applicazione di sistemi di autocontrollo, l'istituzione di adeguate procedure di tracciabilità e di rintracciabilità dei prodotti, formazione del personale (sia per gli addetti alle lavorazioni che per i responsabili delle aziende).

L'operatore dell'azienda alimentare, individuato dalla normativa quale responsabile della sicurezza dei propri prodotti, è chiamato ad eseguire dei controlli sull'igiene delle proprie produzioni, non concentrati sul prodotto finito bensì distribuiti lungo tutto il processo di produzione. Gli Organi di Controllo vigilano secondo programmi definiti a livello nazionale, nel rispetto delle linee guida europee.



**Le strategie
e le modalità
d'intervento adottate
in Trentino**

DAL CIELO CONTRO LA

di Sergio Ferrari

**Distribuite sul territorio
provinciale
oltre 150mila esche
vaccinali.
A maggio parte un'altra
campagna**

Nell'autunno 2009 il fronte dell'epidemia di rabbia silvestre si è avvicinato ai confini orientali della Provincia autonoma di Trento. Ciò ha comportato l'attivazione dei protocolli d'intervento già adottati in altre regioni italiane ed europee, ed in particolare delle misure sanitarie finalizzate a contenere il rischio di contagio degli animali domestici, dei selvatici e quindi dell'uomo. È stata istituita un'unità di crisi centrale, coordinata dal Ministero del Lavoro, della salute e delle politiche sociali, supportata dal punto di vista tecnico dal Centro di referenza nazionale per la rabbia dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie. L'Azienda provinciale per i servizi sanitari ha istituito un tavolo di lavoro, del quale facevano parte: il Servizio Organizzazione e

qualità delle attività sanitarie, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, il Dipartimento Risorse forestali e montane, il Dipartimento Protezione civile e infrastrutture

ATTIVITÀ

Le iniziative intraprese in ambito provinciale hanno fatto riferimento agli indirizzi forniti dall'Unità di crisi centrale. Nell'ambito del tavolo di lavoro provinciale sono state definite le strategie e le modalità d'intervento in provincia di Trento, individuati e predisposti gli atti amministrativi necessari, ripartiti i compiti fra le diverse strutture coinvolte, garantito l'aggiornamento rispetto all'evoluzione della problematica e lo stato di avanzamento dei lavori.

Il Corpo Forestale Trentino è stato coinvolto:

1. nella distribuzione delle esche vaccinali
2. nella gestione di aree campionarie "distretti di controllo" indirizzate a verificare l'avvenuta assunzione delle esche vaccinali
3. nel monitoraggio attivo (abbattimento) delle volpi con finalità di campionamento

PRIMA CAMPAGNA DI VACCINAZIONE

In relazione alle condizioni termiche (quota in cui si collocava lo 0 termico a mezzogiorno), l'area individuata per il primo "piano

vaccinale d'emergenza" sviluppato nell'inverno 2009/2010 è stata quella alla sinistra orografica del fiume Adige, allargata ad una fascia cuscinetto di 6 km a destra dell'asta fluviale, limitatamente ai territori posti a quota altimetrica inferiore ai 1.000 m s.l.m. La distribuzione delle esche ha interessato un territorio di circa 1.100 kmq circa. L'obiettivo è stato quello di distribuire le esche vaccinali con una densità di 20-30 per km quadrato. Gran parte del lavoro è stato effettuato con mezzo aereo dal nucleo elicotteri della Provincia, per un numero indicativo di 20 ore di volo.

Nei piani di volo, l'area di vaccinazione è stata suddivisa in sottozone percorse con elicottero lungo perimetri di poligoni concentrici, equidistanti 500 m a partire dal perimetro esterno dell'area rappresentato dall'isoipsa 1000 m. Lungo il tracciato le esche sono state rilasciate in automatico utilizzando una macchina distributrice di fabbricazione tedesca.

La strumentazione, dotata di GPS, è stata programmata per rilasciare 1 esca ogni 76 m lineari. La velocità di percorrenza dell'elicottero è stata di 180-200 km/orari, la quota di volo di 200-300 m. Al termine di ogni volo è stato fornito al Centro di referenza di Padova il file contenente le coordinate di ogni singola esca rilasciata.





E IN TERRA RABBIA SILVESTRE

Nella prima campagna di vaccinazione con elicottero (effettuata a cavallo fra gli ultimi giorni di dicembre 2009 e i primi del gennaio 2010) sono state rilasciate in Trentino circa 28.000 esche vaccinali.

Rielaborando i dati ottenuti dal GPS è stato possibile attribuire ad ogni singolo elemento di un reticolo chilometrico la densità di esche lanciate.

Per alcune aree della Valsugana e del Primiero è stata rilevata una bassa densità di esche (nella figura i quadranti in colore giallo). In considerazione della prossimità di questi territori al fronte di avanzamento della rabbia silvestre, tali zone sono state individuate per una deposizione integrativa manuale delle esche vaccinali. Il personale del Corpo Forestale Trentino nel gennaio 2010 ha deposto manualmente su queste superfici ulteriori 800 esche, registrando per ciascuna di esse la relativa posizione in cartografia. Le coordinate di deposizione di queste esche sono state successivamente memorizzate elettronicamente e comunicate al Centro di referenza.

Seconda campagna di vaccinazione

Per la seconda campagna di vaccinazione le modalità di azione sono state le stesse utilizzate a gennaio. Questa campagna è stata divisa in due fasi successive:

1) **la prima fase** è stata portata a termine in circa un mese (dal 20 aprile al 19 maggio) ed ha richiesto 82 ore di volo complessive. Diversamente dalla prima, questa campagna ha interessato l'intero territorio provinciale al di sotto dei 1500 metri di quota ad esclusione dei centri abitati e dei laghi. La superficie direttamente interessata dalla vaccinazione è stata di circa 3306 Km²; per la cui copertura la distanza indicativa percorsa in elicottero è stata di circa 7780 Km, in totale; per avere una densità di 20-30 esche per Km² sono stati distribuiti circa 80 000 vaccini.

2) **la seconda fase**, che ha avuto avvio i primi giorni del mese di giugno, si è conclusa il 30 giugno 2010, ed ha interessato il territorio provinciale che va dai 1500 ai 2300 metri di

quota a seguito del rinvenimento, in provincia di Belluno e di Bolzano, di volpi infette a quote superiori i 1500 metri. La distribuzione delle esche (43.000) ha interessato preliminarmente le zone più vicine al focolaio di infezione (Primiero) proseguendo poi verso Occidente ed ha richiesto circa 40 ore di volo.

GESTIONE DEI DISTRETTI DI CONTROLLO

Il personale forestale ha individuato e monitorato 6 aree campione (Distretti di controllo) localizzate rispettivamente nei Comuni di Canal S. Bovo, Villa Agnedo, Trambileno, Storo, Vezzano e Dambel, i primi tre (posizionati in sinistra orografica del fiume Adige) erano già stati attivati in occasione della prima campagna di vaccinazione, gli altri sono stati interessati solo nella seconda campagna.

Nell'ambito di tali aree campione, ciascuna di un km², le esche vaccinali sono state deposte manualmente e il loro consumo è stato controllato secondo un preciso protocollo, definito e adottato a livello interregionale.

Monitoraggio (attivo e passivo) della popolazione volpina

Il monitoraggio attivo (abbattimento) è stato eseguito solo a seguito della prima campagna di vaccinazione e dunque solo nella parte orientale della Provincia, la seconda campagna di vaccinazione non prevedeva forme di monitoraggio attivo (abbattimenti) limitandosi solo a quello passivo.

Il monitoraggio attivo delle volpi con finalità di campionamento, secondo i criteri concordati nel tavolo di lavoro provinciale, è finalizzato ad integrare il monitoraggio passivo (raccolta di animali morti). Questa attività è stata sviluppata prioritariamente nei Comprensori orientali prossimi al fronte di avanzamento della patologia. Gli obiettivi perseguiti dal monitoraggio attivo sono stati due:

- ▶ verificare la presenza o meno di rabbia nella popolazione volpina dei Comprensori prossimi al fronte di

PIÙ DI 1200 ANIMALI ANALIZZATI SOLO 8 VOLPI COLPITE DAL VIRUS

Dai dati del Servizio organizzazione e qualità delle attività sanitarie emerge un quadro rassicurante del fenomeno rabbia silvestre per quanto riguarda il territorio trentino.

Dal 1° gennaio al 15 dicembre 2010 l'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie ha sottoposto ad analisi intesa a stabilire la presenza del virus della rabbia 885 volpi e 322 animali selvatici di specie diverse provenienti dal Trentino. Si è trattato di animali abbattuti o trovati morti. Sono risultate colpite da rabbia 8 volpi. Nessuna positività è invece emersa dall'esame dei 322 animali selvatici diversi dalla volpe.

Quest'anno, il primo lancio con mezzo aereo di esche antirabbia per le volpi in provincia di Trento sarà fatto nel mese di maggio, dopo che tutte le volpi gravide avranno partorito. Ciò per evitare l'abbattimento di femmine che allattano i cuccioli. I parti delle volpi avvengono infatti tra marzo ed aprile. Il secondo lancio si farà negli ultimi due mesi del 2011.

avanzamento della patologia.

- ▶ verificare l'avvenuta assunzione dell'esca da parte della popolazione volpina gravitante nell'area di vaccinazione.

Anche in conseguenza delle difficoltà incontrate nell'effettuare gli abbattimenti, durante il mese di marzo 2010, è stato deciso di conteggiare nel campione anche i capi rinvenuti morti nel periodo di campionamento all'interno delle aree interessate al prelievo.

Nel periodo 1 settembre 2009-20 maggio 2010 sono pervenute all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, sede di Trento, 336 carcasse di volpe trovate morte nell'ambito del territorio provinciale.

I primi casi di rabbia silvestre riscontrati in provincia di Trento

Data rinvenimento	Specie	Comune
05/02/2010	Volpe	Mazzin
23/02/2010	Volpe	Transacqua
01/03/2010	Volpe	Mezzano
06/04/2010	Volpe	Mezzano
08/06/2010	Volpe	Campitello di Fassa
12/06/2010	Volpe	Tansacqua

L'attività di prevenzione contro la rabbia silvestre è proseguita con una terza campagna (agosto-settembre) ed una quarta (novembre-dicembre). L'impostazione e le modalità esecutive sono le stesse delle campagne precedentemente descritte.

L'Osservatorio sul clima

In materia di cambiamenti climatici il Trentino non vuole impegnarsi in maniera occasionale. Per questo è stato istituito un Tavolo provinciale di coordinamento di tutte le strutture dell'amministrazione, dall'agricoltura ai lavori pubblici ai trasporti e così via, e l'Osservatorio Trentino sul Clima - previsto dalla legge provinciale 5/2010 "Il Trentino per la protezione del clima" -, a cui è demandato il supporto e il coordinamento tecnico e scientifico, nonché compiti di divulgazione scientifica ed educazione ambientale. Del resto l'obiettivo che la Provincia si è data con la legge 5 sono molto ambiziosi: abbattere le emissioni di gas serra del 50 per cento entro il 2030. Per centrarlo, è necessario un vero e proprio Patto sociale, uno sforzo coordinato di tutti gli attori del sistema."

L'Osservatorio, presentato ufficialmente il 2 febbraio scorso, sarà coordinato dal Dipartimento Protezione civile e infrastrutture della Provincia; ne fanno parte la Fondazione Edmund Mach, che svolgerà il ruolo di referente scientifico, l'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente, il Museo tridentino di scienze naturali, la Fondazione Bruno Kes-

sler, il Dipartimento di Ingegneria ambientale e civile dell'Università di Trento e il Comitato glaciologico trentino della SAT.

Appare ormai evidente dalle osservazioni scientifiche come l'ambiente alpino sia molto vulnerabile di fronte ai cambiamenti climatici. Il riscaldamento e la variazione del regime delle precipitazioni atteso, determinano e determineranno importanti conseguenze fisiche (la riduzione dell'estensione dei ghiacciai, la variazione dei deflussi idrici, la maggior siccità, le variazioni del permafrost, ecc...) che causeranno una serie di impatti, in parte già in atto, sugli ecosistemi e sulla salute umana con significative conseguenze anche su alcuni settori socio-economici, come il turismo o l'agricoltura.

Una sfida che va affrontata con un approccio organico ed omnicomprensivo, che metta a fattor comune tutte le competenze territoriali, sia interne che esterne all'amministrazione provinciale, consentendo di individuare alcune "piste" condivise da percorrere nel prossimo futuro, nella convinzione che disporre di dati e conoscenze aggiornate sia una buona base per qualsiasi decisione ponderata pos-



sa prendere un amministratore, ma anche di qualsiasi scelta ragionevole possano fare oggi i cittadini.

Al tema dei cambiamenti climatici sarà dedicata a settembre 2011 una settimana di eventi che porteranno in Trentino relatori di alto livello internazionale e nazionale per affrontare e discutere sugli aspetti scientifici ma anche sulle implicazioni di carattere sociale ed economico degli impatti del cambiamento climatico nonché per favorire una riflessione su quale società ed economia sia necessario costruire alla luce dei cambiamenti ambientali in atto.

IL NUOVO PIANO FAUNISTICO



La Giunta Provinciale ha adottato il 30 dicembre scorso la prima revisione del Piano faunistico provinciale. Rispetto alla versione del 2003, il Piano è stato orientato ad una visione complessiva della fauna, considerandola nel suo insieme e come una parte importante dell'ecosistema alpino, in costante relazione con le altre sue componenti. Un occhio di riguardo è stato dato alle specie più "a rischio" a causa della loro sensibilità nei confronti delle interazioni con l'uomo e delle modificazioni climatico-ambientali. Tra queste un ruolo importante è stato dato ai tetraonidi, gruppo al quale appartengono alcune specie in forte regresso sull'intero Arco Alpino. Il piano ha affrontato anche i difficili temi legati a specie come il muflone e il cinghiale

che, pur non essendo assolutamente a rischio di estinzione, pongono seri quesiti per le problematiche legate alla loro presenza sul territorio. Per questi grandi mammiferi, come per gli altri ungulati caratteristici delle montagne del Trentino, il piano ha voluto confermare i criteri di gestione già adottati negli scorsi anni da parte dell'Amministrazione provinciale, introducendo alcune proposte operative utili a perfezionarli. Ad esempio è stato confermato il sistema di deleghe all'ente gestore della caccia, per quanto riguarda gli ungulati, avallando quindi la bontà delle scelte operate nel passato.

RIFIUTI AGRICOLI PERICOLOSI PROCEDURA SEMPLIFICATA

Per la gestione dei rifiuti pericolosi prodotti dalle aziende agricole in modiche quantità - nel rispetto del limite di 100 kg/litri all'anno - si annuncia un regime semplificato. Le nuove indicazioni sono contenute nell'accordo di programma tra Provincia - Assessorati all'ambiente e all'Agricoltura, organizzazioni professionali di categoria e Federazione trentina delle cooperative approvato dalla Giunta provinciale. L'accordo prevede la possibilità per l'imprenditore agricolo di integrare il

"quaderno di campagna", già in uso per la registrazione dei trattamenti antiparassitari, con i dati necessari a garantire la tracciabilità dei rifiuti agricoli pericolosi, quali i contenitori vuoti di fitosanitari, filtri, maschere e tute.

Insieme a ciò è stato studiato anche un sistema di microraccolta che garantirà, senza ulteriori oneri per l'agricoltore - che non dovrà iscriversi all'albo gestori ambientali e compilare documenti di trasporto - il corretto conferimento dei rifiuti prodotti ad un circuito organizzato di raccolta. Il sistema sarà garantito dalle organizzazioni di categoria.

La semplificazione sarà estesa anche al comparto zootecnico una volta verificata anche per tale settore la possibilità di utilizzare, quale registro di carico e scarico dei rifiuti, i documenti obbligatori previsti per la cura del bestiame.



“

l'intervista



Fabio Piccoli

“TRENTODOC LOCOMOTIVA DEL VIGNETO TRENINO”

di Sergio Ferrari

“La Docg? Ciò che conta sono le scelte produttive. Sarebbe importante poter dire che le bollicine trentine nascono sulle pendici alpine, al di sopra dei 300 metri”

Come ha accolto la proposta di Trentino Marketing e degli spumantisti trentini di fare da consulente per Trentodoc?

Sono stato onorato da questa offerta e pertanto mi sono reso subito disponibile. E, nonostante sia cosciente della difficoltà dell'incarico ritengo che avere l'opportunità di collaborare alla crescita dell'immagine del Trentodoc sia una straordinaria occasione per chiunque ami il vino e, in particolare, il metodo classico di qualità.

Conosceva già la situazione e la storia della produzione spumantistica trentina?
La mia era una conoscenza dell'appassionato più che del professionista della comunicazione. Ho sempre ritenuto, infatti, il Trentino una terra ad alta vocazione nella produzione di bollicine d'alta qualità. Una percezione accresciuta dalla conoscenza diretta in questi anni di numerosi produttori del Trentodoc.

Ha già preso contatti con l'Istituto Trento Doc e con i singoli produttori?

Con l'Istituto è già da circa un mese che ho contatti continui, mentre ho avviato da un paio di settimane gli incontri con i singoli produttori che ritengo siano indispensabili al fine di acquisire sia le potenzialità che i fabbisogni dell'universo Trentodoc.

Quale impressione ne ha ricavato?

Estremamente positiva. Ho trovato innanzitutto produttori orgogliosi di appartenere ad un territorio in grado di ga-

rantire una qualità delle loro produzioni che ha pochi eguali nel nostro Paese. Tutti sono coscienti che il Trentino oggi rappresenta forse il territorio a maggior vocazione per la produzione di spumanti metodo classico di alto prestigio. Al tempo stesso ho incontrato imprenditori consapevoli della necessità di trasformare questo orgoglio e consapevolezza in una forte identità da comunicare in Italia e nel mondo.

Quali sono gli obiettivi che Trentino Marketing SpA le ha indicato nel proporle la consulenza?

Il principale obiettivo, dal quale conseguiranno tutte le azioni operative, è quello di portare il Trentodoc, il suo territorio di produzione e, ovviamente, i suoi produttori, al vertice della qualità percepita nel panorama enologico internazionale. In sostanza si devono avviare tutte quelle iniziative in grado di mettere a valore tutti gli straordinari contenuti qualitativi del Trentodoc. Trentodoc dovrà diventare sinonimo di grande terra di vini spumanti a Metodo Classico. Mi verrebbe da dire, ma non vorrei apparire troppo ambizioso, che l'obiettivo è quello di fare del Trentodoc la casa d'elezione del Metodo Classico italiano.

Come intende procedere per concretizzare il suo progetto?

Stiamo definendo in questi giorni, grazie anche ad un tavolo tecnico che abbiamo costituito in seno all'Istituto Trento Doc, un documento strategico e di programma nel quale verranno condivise sia l'analisi dello stato attuale della produzione sia

“Non temere le diversità, in futuro saranno sempre più un valore aggiunto”



gli obiettivi e, soprattutto, le azioni concrete da intraprendere. Grazie, infatti, al mandato che ho ricevuto, c'è l'opportunità di pianificare azioni, realizzare progetti che partano direttamente dalle richieste e fabbisogni dei produttori. L'obiettivo è di arrivare a presentare verso la fine del mese di febbraio all'assemblea dei produttori del Trentodoc un programma condiviso dal cda dell'Istituto.

La produzione attuale di Trentodoc è di circa 8,5 milioni di bottiglie. Ritiene possibile un aumento fino al raddoppio od anche oltre, tenuto conto della superficie vitata investita a Chardonnay?

Mi è difficile allo stato attuale fare previsioni e analisi precise. La sensazione, però, è che gli spazi di sviluppo del Trentodoc anche in termini quantitativi siano notevoli. Sia grazie al successo attuale che stanno riscuotendo le bollicine un po' in tutto il mondo, sia per il valore aggiunto che il Trentodoc oggi è in grado di portare sui mercati internazionali. Ma per arrivare a tutto ciò è fondamentale aumentare notevolmente la percezione della qualità e dell'identità del Trentodoc sia tra i cosiddetti addetti ai lavori, sia tra i consumatori.

Ai produttori di Trentodoc conviene fare da soli o ritiene utile una sinergia con Franciacorta od altre realtà produttive?

Ritengo che, finalmente, il sistema spumantistico italiano sia in grado di fare un salto di qualità anche in termini di relazioni tra i diversi distretti produttivi. Siamo maturi per avviare maggiori collaborazioni (almeno in termini di un osservatorio permanente e di un centro di diffusione della cultura dello spumante italiano) che, a mio parere, rappresenterebbero un vantaggio per tutti. È vero, nel passato vi è stata la necessità di distinguersi pur di conquistare un posizionamento chiaro nel panorama della spumantistica internazionale, ma oggi certi steccati appaiono anacronistici. Non si deve temere le diversità, perché queste, sono convinto, rappresentano e rappresenteranno sempre di più anche in futuro un valore aggiunto per i produttori delle bollicine italiane.

La ventilata richiesta di riconoscimento della docg per il Trentodoc la convince o ci sono alternative o priorità da perseguire prima della docg?

Se per docg intendiamo un traguardo finale mi sembra che saremmo sulla strada sbagliata. Oggi il tema della docg per il Trentodoc è sicuramente entrato nella discussione e verrà analizzato attentamente anche all'interno del tavolo tecnico che si è da poco costituito.

Ma più in generale verranno analizzate con attenzione tutte le tematiche legate alle cosiddette "norme di produzione". Ritengo, infatti, che non sarà certamente la "g" a dare valore aggiunto al Trentodoc ma una serie di scelte produttive che consentiranno di comunicare con chiarezza le ragioni che ci portano a dire che il metodo classico prodotto in terra trentina è di assoluto prestigio ed eccellenza.

Ritiene opportuno limitare la fascia altitudinale minima dei vigneti da spumante Trentodoc ai 300-350 metri s.l.m.?

In ormai oltre vent'anni di lavoro nel settore vitivinicolo ho capito che le scelte devono essere fatte sempre dopo un'analisi attenta delle conseguenze. Come pure ormai è chiaro che le scelte in vitivinicoltura devono essere supportate sempre da studi e ricerche per conoscere al meglio quella straordinaria alchimia che si realizza all'interno dei terroir vitivinicoli.

Fortunatamente oggi abbiamo strumenti di ricerca che ci consentono di fare scelte agronomiche, di selezione varietale, di vinificazione in grado di esaltare al meglio le potenzialità del nostro vigneto. Non mi è mai piaciuto, per natura, innamorarmi degli slogan o dei luoghi comuni. Sono votato al pragmatismo e alla realtà dei fatti. È indubbio che poter comunicare che le uve destinate alla produzione del Trentodoc maturano in colline (che in Trentino potremmo definire già pendici alpine) al di sopra dei 300 metri è un aspetto oggi importante nella qualificazione di un prodotto enologico.

Pertanto deve essere fatta una valutazione attenta al riguardo. Arriveremo, quindi, sicu-

ramente ad una scelta definitiva ma prima è opportuno fare alcune verifiche sia in termini quantitativi che qualitativi.

La contemporanea presenza in Trentino di produttori di elevata notorietà e consistenza produttiva e di piccoli produttori artigianali può essere un limite al raggiungimento degli obiettivi?

La prima cosa che ho detto ai consiglieri dell'Istituto Trento Doc è stata che la loro forza sta soprattutto nella diversità tra produttori. E ne sono sempre più convinto. Il fatto che oggi il Trentodoc sia rappresentato sia da grandi produttori (privati e cooperative) e da piccole realtà produttive è una straordinaria opportunità.

Non mi stancherò mai di sottolinearlo, la diversità è un valore soprattutto oggi che siamo in presenza di una diversificazione dei mercati sempre più evidente.

Esistono molti mercati del Trentodoc e arrivarci con un'offerta così ricca ed articolata è un valore che dobbiamo tenerci ben stretto. L'importante è che tutti si impegnino a garantire il giusto posizionamento delle produzioni di Trentodoc con prezzi che, pur diversificati, non scendano mai sotto certi livelli minimi. Questo è un impegno anche morale che tutti i produttori devono sentirsi di dover rispettare. Ma non ho dubbi che questo si realizzerà e fino ad oggi le "cadute" in tal senso sono state veramente poche.

Anche in Trentino sta crescendo la presenza di Prosecco. Senza scendere in inopportuni confronti, la cosa la disturba o la ritiene inevitabile?

In un'economia libera la concorrenza è inevitabile. Penso che la miglior difesa sia l'attacco, attraverso una maggiore apertura e confronto con gli operatori della ristorazione trentina (compresi bar, wine bar, rifugi, ecc.) e, più in generale con i principali distributori, giornalisti, opinion leader che oggi gravitano nel settore enologico.

Dobbiamo esaltare i valori del Trentodoc, evidenziare le peculiarità, creare maggiore fascinazione attorno a questo nome e a questo prodotto.



In quanto tempo dovrà realizzare il suo mandato?

Il contratto per il momento è annuale ma il rapporto con i responsabili della Provincia,

di Trentino Marketing e della Camera di Commercio è ottimo e tutti abbiamo l'obiettivo di valorizzare in maniera adeguata il Trentodoc, convinti che attraverso questa azione si possa dare prestigio anche a tutta la vitivinicoltura trentina.

Quali contributi di collaborazione ritiene necessari e lei si attende, e da chi?

Sicuramente sarà necessario costruire una squadra attorno ai progetti per il Trentodoc. Ho specificato fin dall'inizio che solo la mia presenza non è sufficiente per realizzare gli obiettivi che ci stiamo prefiggendo. Di professionalità oggi già presenti sul territorio ve ne sono molte, le esperienze maturate da Trentino Spa sono preziose e anche un centro di eccellenza formativa come l'Istituto di

San Michele all'Adige e la Fondazione Mach sono supporti chiave per collaborare alla costruzione di un sistema Trentodoc sempre più vincente.

Quale ruolo può o deve svolgere il Trentodoc nel contesto della vitivinicoltura trentina?

L'ho sottolineato precedentemente. Penso che il Trentodoc possa diventare, in parte lo è già, la locomotiva della vitivinicoltura trentina. Le bollicine metodo classico trentine dovranno sempre di più raccontare di un territorio nato per dare vini di altissima qualità. E nel binomio vino territorio, non va mai dimenticato, il Trentino ha una chiave di successo come poche altre terre del vino al mondo.

Vantaggi e oneri della massima classificazione

GIOIE E DOLORI DELLA DOCG

di Erman Bona



È opportuno fregiare qualche vino Trentino di grande qualità con la D.O.C.G.?

In questi ultimi mesi sulla stampa sono apparsi vari articoli che auspicavano questo passaggio ed anche i produttori del Trentino si sono interrogati spesso su tale opportunità. Diciamo subito che si tratta di progetti non semplici che vanno attentamente ponderati, tenendo conto di tanti elementi tra i quali, ovviamente, l'interesse dei produttori stessi, che devono nelle loro scelte valutare molto attentamente anche le problematiche dei controlli e dei costi di promozione del prodotto, e quello dei consumatori.

La D.O.C.G. (Denominazione di origine controllata e garantita) è un " marchio " di grande qualità che viene creato dai produttori per avere un vantaggio competitivo, per dire ai consumatori che quel prodotto è unico perché ha certe caratteristiche che lo distinguono dagli altri vini e che questa specificità è addirittura certificata e garantita pubblicamente.

Secondo il D. Lgs. 8 aprile 2010, n. 61, il riconoscimento della D.O.C.G. è riservato ai vini già riconosciuti a D.O.C. e a zone espressamente delimitate o tipologie di una D.O.C. da almeno 10 anni, che siano ritenuti di particolare pregio, per le caratteristiche qualitative intrinseche e per la rinomanza commerciale acquisita e che siano stati rivendicati, nell'ul-

timo biennio, da almeno il 51% della superficie totale dichiarata allo schedario viticolo idonea alla rivendicazione della relativa denominazione.

Il riconoscimento di una D.O.C.G. deve prevedere una disciplina viticola ed enologica più restrittiva rispetto a quella della D.O.C. di provenienza. Per ottenere la D.O.C.G. ovviamente è necessario dar prova dei requisiti che il legislatore richiede per il suo riconoscimento in un iter amministrativo non semplice e molto lungo, che prevede oggi procedure nazionali e comunitarie.

Le caratteristiche di un vino D.O.C.G. e le sue regole per produrlo in campagna e in cantina previste nel disciplinare devono essere effettivamente misurabili e controllabili. Il rispetto delle sue regole da parte dei soggetti della filiera interessati all'utilizzo della D.O.C.G. è garantito anche da una struttura di controllo e all'uopo autorizzata sulla base dell'esistenza di una serie di requisiti di professionalità e imparzialità ad essa facenti capo.

Tra i controlli ai fini della rivendicazione dei vini a D.O.C.G. vi sono le analisi chimico-fisica ed organolettica, che devono certificare per i vini che vogliono fregiarsi della classificazione la corrispondenza alle caratteristiche previste dai rispettivi disciplinari. Questa certificazione per le D.O.C.G. ha validità 180 giorni, mentre per le D.O.C. due anni.

Con molta franchezza ho cercato di sotto-

lineare il problema dei controlli perché, pur con grande onestà nel lavoro, è possibile per i produttori incappare, per la natura del bene che si produce, in qualche errore con delle gravi conseguenze.

Ricordo che, salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque produce, vende in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini a D.O.C.G. che non rispettano i requisiti previsti dai disciplinari di produzione è soggetto a pesanti sanzioni amministrative e reputazionali!

Qualche piccola considerazione sul consumatore, bombardato quotidianamente da innumerevoli messaggi anche sui vini. Credo che ben pochi di loro conoscano di un vino esattamente tutte le caratteristiche richieste dal suo disciplinare. Credo però anche che i consumatori possano ben cogliere le specificità di un vino di territorio eccellente e che per farglielo comprendere e conoscere occorra investire molto sulla promozione della D.O.C.G. con messaggi chiari e semplici.

Spero che queste semplici note siano utili per inquadrare alcune riflessioni che la stesura di un progetto di realizzazione di un vino a D.O.C.G. richiede. Voglio concludere, però, dicendo che nel nostro Trentino vi sono, da moltissimo tempo, molti vini di particolare pregio che, con la loro reputazione, danno lustro al lavoro di tanti vitivinicoltori ed a tutto il nostro territorio.

LA GRANDE MELA CINESE ORA GUARDA ALL'EUROPA

di *Alberto Dorigoni*

*Centro Trasferimento Tecnologico
Istituto Agrario S. Michele all'Adige*

Il mio breve soggiorno in Cina nell'ultima decade dello scorso mese di ottobre è il risultato della visita alle prove agronomiche sul melo nell'estate dello scorso anno in Trentino, a Maso delle Part, di tre ricercatori e tecnici del CAAS, la Chinese Academy of Agricultural Science, invitati per presentare loro la coltivazione del melo nostrano, dalla fisiologia ai sistemi di allevamento, diradamento e irrigazione e per attivare un rapporto di collaborazione scientifica.

Ovviamente non si poteva rinunciare all'opportunità di conoscere una realtà frutticola come quella cinese, che produce ben 32 dei 62 milioni di tonnellate di mele al mondo, seppur con tecniche lontane anni luce dalle nostre!

L'Istituto che mi ha accolto con la ricca ospitalità cinese, il XingCheng Institute of Pomology risiede in una delle zone frutticole della Cina, a 400 km ad est di Pechino.

Nell'interland della capitale è fiorente la frutticoltura: le mele sono raccolte e acquistate in campo a 16-20 yuen/kg (1 euro = 9 yuen) dagli abitanti di Pechino, affamati di un po' di aria buona di campagna.

Il prezzo delle mele al produttore nelle normali aree frutticole è comunque molto alto, tra 5 e 10 yuen/kg. Il rincaro nella breve filiera dalla campagna al mercato è invece limitato al 20-30%.

L'importanza della melicoltura in Cina

Non è facile capire se ci si trova in un nuovo Giappone dei tempi odierni, a giudicare dall'informatica, l'elettronica, i progetti di miglioramento genetico, i moderni laboratori di biologia avanzata, oppure in un Paese del Terzo Mondo, a giudicare dalla campagna, perlopiù ferma al nostro Medio Evo, con fabbisogni lavorativi altissimi e un basso livello di informazione. Di fatto queste due anime convivono nella Cina scientifica/agricola e avvalorano il principio che l'agricoltura, intendiamoci, quella di chi suda nei campi, non quella propagandata dagli enti che magnificano le loro rivoluzionarie scoperte, è in tutto il mondo la cenerentola dell'economia, che arranca dietro ai settori trainanti e di moda. La mela, specie originaria dell'Asia, è la specie frutticola più coltivata in Cina, che concentra nella Fuji il 70% della produzione. La superficie a melo, pur con una forte battuta d'arresto a metà anni '90, è dal 2000 in continua crescita e si attesta oggi su 2,14 Mha, costituiti da piccole proprietà di appena 1 ha circa, ma gestite in forma di aziende cooperative di decine o centinaia di ettari l'una. Le rese variano enormemente: nonostante alcune situazioni più "moderne", che ricordano le nostre realtà, di fatto la media nazionale si colloca su una produzione di appena 15 tonnellate ad ettaro.





► **PRODUZIONE TOTALE**

32 milioni di tonn.

(oltre il 50 % della produzione mondiale)

► **PRODUZIONE/HA**

15 tonn.

► **SUPERFICIE COLTIVATA**

2,14 milioni ha

► **ORE LAVORO/HA**

3.000-8.000

(dieci volte più di un frutteto occidentale)

► **PRODUTTIVITÀ**

3 kg mele/ora

(in Italia 80 Kg/ora)

► **PREZZO 1 KG**

**16-20 yuen in campo
5-10 yuen al produttore**

(1 euro = 9 yuen)

► **SALARIO AGRICOLTORI**

**uomini 50 yuen/giorno (6 euro)
donne 30 yuen (3,5 euro).**

(una giornata si paga con 10 Kg mele, in Italia servono 250 Kg)

La Tecnica colturale e la difesa dalle avversità

Il fabbisogno lavorativo per la conduzione di un ettaro varia da 3 mila a 8 mila ore, circa 10 volte quello di un frutteto occidentale. Gli impianti adulti, a 400-600 piante per ettaro su portainnesto franco di Malus baccata (il freddo invernale con punte di -28°C è la pur discutibile causa della diffidenza verso portinnesti clonali) e la forma di allevamento in volume fanno sì che alla maturità si formi un intricato "frutteto-bosco" dove gli alberi costituiscono un continuum in tutte le dimensioni. Anche negli impianti più moderni, a filari, dopo 3-4 anni non sarebbe più possibile transitare con un trattore per la dimensione delle piante. Ogni lavoro, dai trattamenti antiparassitari con la lancia alla raccolta, è fatto come sempre a mano con l'aiuto di scale. Queste le principali operazioni colturali nel frutteto:

- Fine inverno: interrimento concime organico in primavera
- Aprile diradamento dei fiori: si lasciano 2 fiori per mazzetto
- Inizio maggio: diradamento dei frutti ad 1 frutto/mazzetto
- A metà maggio: insacchettamento dei frutti
- Estate: zappatura del terreno ripetuta e irrigazione per sommersione, talvolta a goccia; stesura a terra dei film riflettenti
- Da metà settembre a inizio ottobre: scopertura graduale dei frutti (primo e secondo strato)
- Da metà fino a fine ottobre: raccolta
- Inverno: potatura

Per quanto riguarda la difesa si eseguono solo 6-10 trattamenti antiparassitari, anche perché a causa del clima asciutto in primavera la ticchialatura è un nemico sconosciuto ai frutticoltori cinesi. Cancro rameale, afidi, ricamatori e carpocapsa sono invece presenti, ma la difesa dai parassiti è almeno in parte di tipo fisico, affidata al sacchetto in

cui i frutti rimangono protetti per circa 4 mesi. Questa controversa tecnica di insacchettare i frutti uno per uno con della carta a doppio strato richiede circa 1500 ore, il triplo del fabbisogno complessivo di manodopera, raccolta compresa, dei nostri frutteti. Nata per difendere i frutti dalle avversità, ha anche lo scopo di produrre mele con epidermide sottile e liscia, colorate di rosso per lo shock luminoso dopo la scopertura. Per contro, riduce il contenuto zuccherino e l'acidità conferendo un sapore un po' più "piatto" alle mele.

La tecnica colturale non prevede l'impiego di fitoregolatori diradanti, brachizzanti, cosmetici o anticascia. È plausibile che, come sostengono i cinesi, i residui sulla frutta siano su livelli molto bassi.

La manodopera in Cina, si sa, è ancora a basso costo, anche se tale costo è raddoppiato negli ultimi 5 anni. Qualcosa dovrà però cambiare, perché l'esodo verso le città e la politica del figlio unico sottraggono nuova forza lavoro all'agricoltura. Gli uomini ricevono 50 yuen/giorno (6 euro) e le donne appena 30 yuen (3,5 euro), anche se di fatto gli operai agricoli vivono meglio e percepiscono di più dei loro colleghi nell'industria, dove si lavora a ritmi disumani e con salari più bassi.

Come possano stare in piedi due modi così diversi, quello occidentale e quello orientale, per fare le stesse mele, è facilmente spiegabile:

- la produttività del lavoro in frutticoltura in Cina è di 3 kg di mele/ora, mentre in Italia è di 80 kg/ora.
- il rapporto tra prezzo della frutta e costo della manodopera: se in Italia servono oltre 250 kg di prodotto (del valore di circa 75 euro) per pagare una giornata di lavoro, in Cina bastano appena 10 kg di mele!

Riassumendo

L'isolamento della Cina ha portato finora ad un arresto del progresso tecnico agro-

nomico, un fenomeno a cui si contrappone un notevole sviluppo tecnologico nel campo del breeding, delle biotecnologie e dell'informatica. La sperimentazione agronomica rispecchia questo contrasto: laboratori ben attrezzati ma ricerca dispersiva, su tematiche superate e non finalizzata a risolvere i problemi concreti, primo tra tutti il fatto che la coltivazione tradizionale richiede un esercito di manodopera non più disponibile.

I ricercatori cinesi hanno compreso la necessità di operare il "passaggio", che noi abbiamo fatto 50 anni fa, da forme di allevamento in volume a filari tipo palmetta o più stretti per predisporre il frutteto ai trattori e alle macchine agevolatrici, e vogliono sperimentare i metodi europei di coltivazione.

Il governo ha programmato ingenti investimenti per la ricerca sul melo, il prodotto frutticolo principe, ed è intenzione del CAAS formare nel 2011 un ricercatore presso l'Istituto di S. Michele all'Adige. La Cina che produce oltre il 50% delle mele del mondo, con una produzione media di appena 15 tonnellate/ha e 5000 ore di lavoro per produrle è un gigante che ha appena mosso i primi passi, con margini di miglioramento tecnico enormi per raggiungere le nostre 50 tonnellate di mele per ettaro ottenute con 600 ore di lavoro!



Mele insacchettate una ad una: così in Cina vengono difese dai parassiti



SENTIERO FORESTALE BUSATTE - TEMPESTA

di Arianna Tamburini

Un tracciato antincendio trasformato in una spettacolare passeggiata di oltre 3 chilometri sul versante occidentale del Monte Altissimo attraverso una primitiva macchia mediterranea. Ora anche certificata

Tra il parco delle Busatte, che sovrasta Torbole, e la zona di Tempesta, località che ai tempi dell'Impero austro-ungarico segnava il confine con l'Italia, si snoda uno stupendo sentiero naturalistico, a balcone sul lago di Garda, caratterizzato da aspetti geologici, floristici e paesaggistici straordinari. Il tracciato è parte integrante del sistema antincendio realizzato dal Servizio Foreste e Fauna della Provincia autonoma di Trento, 3.215 metri di lunghezza che tagliano un'area di elevate caratteristiche naturali, interessata da un progetto pilota di certificazione forestale regionale PEFC – Trentino.

Il PEFC (Programme for Endorsement of Forest Certification schemes) certifica che le forme di gestione boschiva rispondono a determinati requisiti di "sostenibilità" dal punto di vista ecologico, economico e sociale. Dunque una certificazione "allargata", attraverso la quale un proprietario forestale può dimostrare di gestire le proprie foreste senza danneggiarle, ma anzi rispettandole e, dove possibile migliorandole. Tre anni fa il Comune di Nago – Torbole, ha aderito alla proposta di realizzazione di uno studio pilota presso il Consorzio dei Comuni Trentini, con

il supporto della Provincia autonoma di Trento, Dipartimento Risorse forestali e montane e Servizio Foreste e Fauna. Il Comune in questo modo ha certificato tutta la superficie forestale di proprietà pubblica.

Ed una delle aree più peculiari, in questo senso, è proprio il versante occidentale del Monte Altissimo, una flora mediterranea sempreverde affacciata sul blu del più grande lago italiano.

La vegetazione attraversata dal sentiero forestale Busatte – Tempesta è quella tipica delle zone aride e calde, e frequenti sono gli adattamenti delle piante agli ambienti detritici e rupestri. Si tratta di piante, non del tutto continue e di bassa statura, soprattutto leccio, una quercia con la chioma verde anche nella stagione invernale. Spesso il leccio si abbarbica diffusamente alle rocce, con forme stentate e cespugliose, dando luogo ad un tipo di boscaglia aperta, mentre sono pochi i lecci con un portamento più espressamente arboreo. Diffuse sono le piante erbacee ed arbustive, in particolare nelle zone dove penetrano i raggi del sole, come il terebinto (*Pistacia terebinthus*), l'ilatro (*Phillyrea latifolia*), la valeriana rossa (*Centranthus ruber*), l'arabetta maggiore (*Arabis turruta*) e la fumana mediterranea (*Fumana ericoides*).

Gestione forestale sostenibile in luoghi turistici



Il suggestivo sentiero forestale Busatte-Tempesta

Educational nei boschi di Torbole



Lo scorso mese di dicembre alcuni giornalisti di testate e riviste italiane hanno partecipato ad un educational promosso dal PEFC Italia, per conoscere le realtà certificate di Trentino ed Alto Adige.

Se in Italia, nel 2010, l'area forestale certificata PEFC è pari a 744.538,68 ettari, corrispondenti al 8,5% della superficie totale a bosco (8.759.200 ettari), le aree a maggior

certificazione si trovano infatti proprio qui: al primo posto vi è quella gestita dal Bauernbund - Unione Agricoltori di Bolzano (con 283.600 ettari, pari al 38,1% del totale italiano), subito seguita dall'area gestita dal Consorzio dei Comuni Trentini - AR Trentino (con 259.410 ettari, ben il 34,8% del totale italiano).

I giornalisti hanno quindi potuto vedere prima i boschi del Latemar, con il centro di formazione per i settori foreste, legno e caccia, e la val Sarentino, dove si produce il mugolio (olio essenziale estratto dal pino mugolo)*, per poi raggiungere la Provincia di Trento. Nella zona del Garda hanno visitato le Cartiere del Garda a Riva, azienda certificata ISO 14001 per il sistema di gestione ambientale, e soprattutto il magnifico sentiero di Tempesta dove, accompagnati dai tecnici del Servizio Foreste e Fauna, hanno ammirato l'angolo di flora mediterranea più a nord d'Europa.

La pendenza generale del versante è ovunque sostenuta e il suolo è assai superficiale e ricco di scheletro. È un contesto forestale nel quale prevalgono condizioni di primitività, accentuate anche dalla disposizione a franappoggio degli strati rocciosi. Quest'area così peculiare rappresenta un

sistema diverso di gestione del bosco, reso fruibile e accessibile ai tanti visitatori della zona. Il sentiero Busatte - Tempesta, nato per salvaguardare dal fuoco il patrimonio boschivo, è stato attrezzato anche per consentire un'escursione in un territorio di grande interesse dal punto di vista climatico e geo-

logico, e sotto il profilo di fauna e flora. Arricchito di pannelli esplicativi e di indicazioni, si snoda per lunghi tratti su scale e passerelle metalliche ancorate alla roccia. Una passeggiata spettacolare, all'interno di uno dei pochi angoli mediterranei certificati del Trentino.

Terzo Rapporto ambientale di Federlegno Arredo

BOSCO E FILIERA LEGNO BOOM DI CERTIFICAZIONI



Una crescita del 33% delle certificazioni ambientali delle aziende e l'aumento esponenziale (72%) degli schemi di certificazione forestale dei prodotti legnosi. Questi alcuni dati del terzo rapporto ambientale di filiera presentato da FederlegnoArredo. Il campione esaminato è di 84 aziende del settore, con un fatturato complessivo superiore ai 2,5 miliardi di euro, pari all'8% dell'intero sistema legno-arredamento italiano. L'aumento delle certificazioni ambientali riguarda in particolare la Iso 14001, che fissa i requisiti del sistema di gestione ambientale di una organizzazione, e la Emas, uno strumento volontario creato dalla Comunità Europea al quale possono aderire volontariamente le organizzazioni per valutare e migliorare le proprie prestazioni ambientali. Il rapporto di FederlegnoArredo evidenzia un notevole aumento della certificazione forestale dei prodotti legnosi (Pefc) con una percentuale che sfiora il 72%. Una certificazione che garantisce agli acquirenti la certezza di favorire le attività forestali sostenibili, rafforzando l'immagine del legno come materia prima rinnovabile.

Semplificate le procedure, ridotti i tempi dei procedimenti

DISPOSIZIONI FORESTALI APPROVATO IL REGOLAMENTO

La Giunta provinciale ha approvato il nuovo regolamento di attuazione (l'ottavo) della legge provinciale 11/2007 (Governo del territorio forestale e montano, dei corsi d'acqua e delle aree protette), concernente le disposizioni forestali. Il nuovo regolamento semplifica le procedure, riordina la materia delle attività selvicolturali e pascolive riducendo i termini per la conclusione dei procedimenti e gli oneri in capo all'utente, pur mantenendo in carico al Servizio Foreste e fauna le funzioni tecniche di controllo e di coordinamento. Attività selvicolturali: il regolamento detta disposizioni generali per il loro svolgimento, prevedendo tempi e modi dei tagli delle varie tipologie di piante; vengono inoltre stabiliti specifici obblighi per i rinverdimenti e le opere di regimazione delle acque in aree soggette al vincolo idrogeologico, si regola la raccolta e il trasporto di piante e prodotti secondari del bosco (erba, legna secca, arbusti, lettiera e humus) e la sostituzione di specie. Si prevedono infine i periodi e le modalità per l'esercizio del pascolo non solo in aree pascolive ma anche nel bosco.

Intervento di riqualificazione in un allevamento di Fiavè

RIVOLUZIONE NEL



di **Gilio Ghezzi**

Servizio Aziende Agricole
e Territorio Rurale

L'allevamento dei fratelli Samuel ed Alessandro Zambotti di Fiavè, nato ad opera del nonno Enrico, a partire dagli anni settanta è prosperato grazie alla tenacia ed all'incessante lavoro del padre Carmelo e dello zio Edi. Alla fine di giugno 2009 le bovine allevate erano 238, delle quali 143 da latte, per un totale di 193,40 UBA.

L'attuale configurazione aziendale, frutto di successivi interventi che man mano è stato necessario realizzare, denuncia una dislocazione delle fosse liquame e degli ambienti che ha risentito della mancanza di un progetto guida organico e funzionale. La continua evoluzione del settore, le rinnovate norme igienico-sanitarie, la selezione genetica che ha sensibilmente incrementato le dimensioni e la produttività delle lattifere, la consequenziale necessità di integrare la tradizionale alimentazione a base di fieno locale, hanno portato a ripensare l'intero ciclo di vita delle bovine. Questo ha comportato investimenti a carico della struttura, del parco macchine, dei sistemi elettronici di gestione della mandria, della superficie foraggera a disposizione.

PRIMA DELL'INTERVENTO

Ma veniamo a descrivere la situazione aziendale prima dell'intervento, già completato e collaudato.

Il centro aziendale occupa una superficie di m² 7.000 circa. È composto dalla stalla per le vacche da latte comprensiva della sala di mungitura 8x8 a spina di pesce, alquanto datata, da due limitrofi paddock coperti, da una stalla utilizzata per i parti, le medicazioni ed i vitelli, da un ulteriore paddock coperto, da varie tettoie e magazzini (fienili – depositi per paglia e mezzi agricoli) e dai silos per l'insilato di mais ceroso. Esternamente alla stalla sono collocati cinque silos metallici per mangime e due silos in muratura per il trinciato di mais ceroso.

Le vacche da latte riposavano su cuccette

oramai in avanzato degrado sia nei battifianchi e sia nei tappetini spappolati, sostituiti da stame di paglia o stocchi di mais trinciati. Manze e vacche asciutte utilizzano il paddock coperto e riposano su lettiera permanente, mentre la stalla delle vacche da latte è dotata di griglie per lo scolo e l'allontanamento del liquame.

Le due sezioni della stalla, coperte senza soluzione di continuità, sono separate dalla corsia centrale di alimentazione e dalle rispettive mangiatoie raso pavimento rivestite in acciaio a protezione contro l'aflatossina. L'affaccio delle bovine alla mangiatoia è permesso dalle autocatturanti in acciaio tubolare zincato. Nel recente passato è accaduto che alcuni capi siano caduti restando intrappolati nelle autocatture per morirvi soffocati.

LA STALLA



Benessere dei bovini, minore lavoro per l'allevatore

L'allevamento dei fratelli Zambotti; sotto: la planimetria del progetto esecutivo



pastone di mais, per razionalizzare sia l'immagazzinamento e sia l'approvvigionamento per foraggiare.

I piazzali sono stati tutti pavimentati con calcestruzzo, al fine di regimare le acque meteoriche e permettere una comoda, quanto pulita, circolazione dei mezzi aziendali, peraltro di notevole peso. All'interno della stalla si è migliorata la distribuzione degli spazi mediante la formazione di nuove poste ed il recupero parziale di alcune esistenti ma fortemente ammalorate, oltre alla riorganizzazione dei flussi alimentari e di scarico dei reflui zootecnici.

La ex tettoia ricovero attrezzi è stata inglobata nell'ampliamento della stalla vacche da latte mediante prolungamento della tettoia del paddock, con l'installazione di 99 nuove cuccette disposte su cinque file. Tra le poste vi sono le corsie per la pulizia delle deiezioni (dotate di raschiatore). Allineate al fronte nord, ed in successione, vi sono la corsia di alimentazione, la linea delle autocatture e la corsia di foraggiamento. Più oltre vi è il nuovo muro di contenimento, eretto per accogliere il riempimento necessario ad appia-

In testa al paddock coperto vi è una concimaia di 30 m³ per il letame palabile. La disposizione delle vasche liquame (tutte interrata) è alquanto frammentata, comunque sono fra loro collegate ed il passaggio del liquame avviene sfruttando la gravità. Lo svuotamento avviene per pescaggio dall'ultima. La pavimentazione della viabilità interna è in calcestruzzo armato.

LA RISTRUTTURAZIONE

L'intervento, teso a razionalizzare gli spazi vitali in cui vivono gli animali ed operano gli addetti, con un occhio attento ai dettami della scienza in materia di benessere e salute ed a quelli delle Istituzioni in materia urbanistica, si è proposto di riorganizzare la

stalla, sostituire quanto ormai ammalorato e disporre gli spazi per una migliore gestione della mandria ed una sua qualità della vita decisamente più sana, tranquilla ed in definitiva più produttiva. Tutto ciò migliorando, nel contempo, la qualità del lavoro degli addetti, riducendo i tempi morti e la fatica generata dai ridotti spazi di manovra e dall'uso di attrezzature vecchie e malfunzionanti.

Questi gli interventi strutturali realizzati: estensione delle tettoie mediante prolungamento ed armonizzazione delle coperture esistenti; creazione di una vasca interrata per la raccolta dell'acqua piovana, di un nuovo muro di sostegno lungo il fronte nord, di una nuova concimaia, oltre alla realizzazione di nuovi silos per insilati di mais, d'erba e



Pulizia del pelame e "automassaggio" con la spazzola basculante e fissa, una delle dotazioni della stalla Zambotti per il benessere degli animali; sopra: il podometro, strumento per il monitoraggio della produzione di latte, dell'alimentazione e della salute di ogni singolo capo della mandria.



A destra, le nuove cuccette.



nare il dislivello naturale del terreno.

Il volume tra il sedime della stalla ed il nuovo muro di contenimento è sfruttato come deposito attrezzi e rimessa delle macchine agricole. Oltre il muro, vi è l'area dove saranno costruiti i nuovi silos. Sotto il pavimento della nuova stalla, è stata realizzata un'ulteriore vasca raccolta liquami. Sono state create nuove corsie per il movimento delle bovine e due distinti punti di abbeverata in aggiunta agli esistenti, particolarmente significativi per prevenire i fenomeni di bullismo all'interno della mandria.

I muri laterali dei vecchi silos del mais sono stati riprofilati, per permettere l'appoggio della copertura ottenuta mediante prolungamento della falda della stalla. Tutte le nuove coperture hanno pilastri in cemento armato con faccia a vista, orditura in legno lamellare e copertura in pannelli sandwich isolati con finitura in alluminio, in accompagnamento a quelli in posizione sulle tettoie esistenti.

Interrata di fronte al lato nord della stalla, vi è una vasca raccolta acque piovane (raccolta dai pluviali) da utilizzare per le operazioni di pulizia della stalla, con esclusione dell'utilizzo alimentare. Sicuramente consentirà un significativo risparmio di acqua potabile attinguta dall'acquedotto comunale.



ATTREZZATURE E MACCHINE

Impianto di mungitura

Si tratta di componenti destinate a rinnovare la sala mungitura 8 + 8, ormai vetusta ed ampiamente sfruttata. Ferma restando la componentistica strutturale, è sostituito tutto il gruppo di produzione del vuoto, di mungitura, di lavaggio, le tubazioni di scarico del latte e sua adduzione alla vasca refrigerante.

Spazzola basculante e fissa (a molla)

Per il benessere degli animali legato alla pulizia ed alla propria soddisfazione, ad integrazione di quella già in essere, sono installate tre spazzole basculanti e due a molla (fisse). La bovina si avvantaggia dell'azione rotante ed oscillante delle spazzole per grattarsi la schiena ed i fianchi, con vantaggio per la pulizia del pelame e, perché no, soddisfazione del proprio essere.

Impianto di ventilazione

Le notevoli dimensioni della copertura ed il numero consistente di capi comportano un aumento di calore all'interno della stalla, anche in presenza di aperture per la ventilazione e l'allontanamento dell'aria calda. Accanto ai circolatori già installati, si è pensato di metterne altri otto. Il loro azionamento è attuato da un regolatore automatico che rileva la temperatura in stalla. Al raggiungimento del limite massimo, il regolatore impartisce il comando di avvio.

Impianto di attinometria

Si tratta del sistema di rilevamento degli animali mediante podometro. In pratica, ogni capo soggetto ad essere monitorato ai fini della produzione di latte, dell'alimentazione individualizzata (dosi di integratori alimentari) è dotato di un microchip che trasmette i dati anagrafici e produttivi ad un ricevitore posizionato in modo strategico e, da que-

sti, poi trasferiti al sistema di elaborazione. Chiaramente le possibilità offerte da un sistema integrato spaziano dall'alimentazione alla salute (dati biometrici), alla produttività. Tutti parametri che, se attentamente monitorati e valutati, si traducono in risparmio sulle spese ed in maggiori produzioni in termini di quantità e qualità.

Attrezzature zootecniche

Si tratta di due portoni scorrevoli, una porta ad anta unica, due vasche per abbeverata in acciaio, un riscaldatore dell'acqua di abbeverata, 27 metri di rivestimento della mangiatoia in lamiera di acciaio inox, un impianto mobile frangivento ed ombreggiante, divisori mobili costituiti da cancelli in tubazioni zincate completi di piantane. È bene evidenziare come, ai fini sanitari, sia utile il riscaldatore d'acqua, in quanto l'acqua che arriva direttamente dall'acquedotto pubblico ha una temperatura piuttosto bassa.

Raschiatori per stalla

Servono per allontanare le deiezioni dove è in opera il grigliato. Sono messi in azione 5 gruppi raschianti (per altrettante corsie della parte in ampliamento) completi delle pale e quant'altro necessario per l'opera finita.

Battifianchi e finiture cuccette

Battifianchi singoli e doppi, autocatturanti antisoffoco, cancelli separatori e materassini in blister per le cuccette. Riguardo i materassini, il tipo scelto è formato da un supporto in gomma composita (brevettata) a struttura alveolare, con spessore di cm 14. L'orditura è ancorata alla platea in calcestruzzo mediante tasselli. Il vuoto delle celle è riempito con sabbia la cui consistenza deve permettere di essere compattata, impedire l'assorbimento delle deiezioni e resistere all'azione meccanica degli unghioni.



L'ALTRA METÀ DELLA TERRA

29

Una risorsa da valorizzare

Le donne in agricoltura rappresentano un'importante risorsa, perché portatrici di idee e innovazione, soprattutto alla luce delle sfide che il settore si accinge ad affrontare. Pensando alle nuove finalità dell'agricoltura, infatti, quelle emerse con forza negli ultimi 15 anni e al centro del dibattito sulla Pac 2013-2020, ossia salvaguardia dell'ambiente, tutela delle biodiversità, sicurezza alimentare, non si può che salutare con favore il trend che vede sempre più quote rosa affacciarsi sul mondo agricolo.

Si tratta di una presenza che negli anni ha cambiato pelle in maniera marcata, come del resto è mutato anche il settore primario, i suoi obiettivi, le sue tecnologie e i suoi interpreti. Dalla donna che supportava il marito e la famiglia nel lavoro dei campi siamo passati alla donna-manager, quella che conduce l'azienda agricola e che in molti casi ha introdotto nella sua gestione caratteri di innovazione e una diversa sensibilità, che permette di vivere questo settore da un'angolazione diversa. Ma soprattutto dalla donna che era "obbligata" per necessità a seguire il lavoro dei campi si è passati alla generazione della scelta consapevole, con tutto il suo portato di nuove conoscenze e preparazione tecnica.

A confortare queste affermazioni vi sono i dati che raccontano che in Trentino il 70% circa delle donne impiegate in agricoltura (corrispondente in totale a 1.500 unità) è costituito da lavoratrici autonome, mentre solamente il 30% è costituito da dipendenti. Un dato che può essere valutato positivamente nell'ottica di un'emancipazione della donna e di un suo nuovo protagonismo imprenditoriale, molto più elevato della media nazionale (40%) e di gran lunga superiore al tasso di imprenditorialità femminile riscontrabile in altri settori (industria, commercio ecc)..

Il dato da valutare con meno entusiasmo, invece, è quello della per-

centuale di donne occupate in agricoltura rispetto al totale, attorno al 18%, ancora troppo basso rispetto ad altre zone d'Italia (media nazionale del 30% circa) e dell'Unione europea, 34%. Una presenza che va dunque incrementata sia a livello quantitativo che qualitativo. Da una parte infatti vanno create le condizioni per cui l'attività agricola riesca a recuperare un certo appeal e ad attrarre nuove leve, giovani e – se possibile – una buona rappresentanza femminile. Dall'altra va incentivato l'innalzamento del livello di preparazione di queste nuove generazioni nell'ottica di una gestione dell'azienda sempre più manageriale e che sappia trovare le giuste chiavi per operare con successo sul mercato. Sotto questo profilo, di particolare interesse è tutto il mondo dell'ospitalità delle aree rurali, in particolare con le attività dell'agriturismo e delle attività didattiche in fattoria nei quali le doti di comunicazione, la sensibilità, la cura dei particolari che è propria delle donne, possono rappresentare dei grandi strumenti di valorizzazione sia per l'impresa che per il settore agricolo nella sua immagine complessiva.

Va evidenziato, peraltro, come l'occupazione femminile in agricoltura sia caratterizzata, in diverse situazioni, da uno status giuridico in qualche caso poco definito delle donne lavoratrici in questo settore. Sono infatti ancora molte quelle che, pur impegnate nell'azienda di famiglia, svolgono questo importante compito senza che venga loro riconosciuto alcuno status professionale.

In questa direzione dobbiamo dunque muoverci per fare sì che il rapporto tra donne e terra si rivesta di nuovi significati e possa davvero arricchire un panorama dell'agricoltura che ha bisogno più che mai di nuova linfa e nuove idee che sappiano superare schemi sedimentati da decenni.

di **Tiziano Mellarini**

Assessore all'agricoltura, foreste, turismo e promozione



**“Una volta era passione,
passione come attaccamento
e passione come
patimento e sofferenza”**

LA MONTAGNA SULLE SPALLE

La condizione femminile nell'agricoltura alpina

di Daniela Finardi
Museo Usi e Costumi della Gente Trentina



In alto: Vangatura di un orto. San Francesco, val dei Mòcheni. Nella pagina accanto: Donna con gerla. San Francesco, val dei Mòcheni. Giuseppe Šebesta - Archivio Fotografico Giuseppe Šebesta (Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina)



Sopra: Aratro a due stegole tirato da donne. Fierozzo, val dei Mòcheni. Archivio Giuseppe Šebesta - Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina.

In basso: Lavorazione del lino. Pejo, 18 giugno 1921. Paul Scheuermeier. Archivio del Seminario di Romanistica dell'Università di Berna

“**L**e donne sono di un'attività incredibile, - le più giovani fanno pascolare le loro gregge sulle montagne, le altre lavorano la terra, mietono, segano e trasportano i raccolti sulle loro spalle; ed in mezzo a questo non trascurano né figli né le faccende domestiche”. Così commentava il Dottor Giovanni Giordani, medico della colonia walser di Alagna Valsesia, alle pendici del monte Rosa, sul finire dell'Ottocento, osservando le piemontesi al lavoro.

Questa era la condizione che vivevano generalmente le donne nelle zone dove era più sviluppato il fenomeno dell'emigrazione maschile, situazione che obbligava le femmine di casa ad una maggiore autonomia per impegnarsi attivamente anche nei lavori agricoli che in genere erano gestiti dagli uomini. E anche in Trentino l'emigrazione degli uomini era molto diffusa, prima stagionale, nei centri della Pianura Padana o dell'Europa centrale, poi definitiva, oltreoceano. A questo tipo di situazione si assiste anche nel periodo bellico, durante il quale l'assenza dell'uomo impegnato nella difesa della patria determinava la necessità da parte della donna di gestire anche i lavori di competenza maschile.

La laboriosità della donna di montagna è diventata un vero e proprio topos della letteratura che si interessa all'ambito alpino, in realtà non solo riferito a coloro che dovevano gestire i campi per via dell'emigrazione maschile, ma anche, quando gli uomini erano presenti, per la fattiva operosità di tutte le donne che vivevano il sistema agrosilvopastorale della montagna alpina. I viaggiatori che hanno raccontato della vita nelle Alpi si sono spesso soffermati sui pesi che le donne trasportavano sulle loro spalle o sulla testa: la gerla era compagna delle donne fin da bambine, il bilanciare per il trasporto dei secchi dell'acqua era quasi un tutt'uno con le donne, il telo carico di fieno in estate era usuale amico delle discese dai campi.

Non potevano inoltre passare inosservate le numerose e disparate faccende di cui si occupavano fuori dal focolare domestico: semina, concimazione, raccolta, mietitura,

pulitura del mais, vendemmia, mungitura di mucche e capre, cura della stalla (rinnovare il farlet, la lettiera di paglia e foglie), alimentazione degli animali, coltivazione dell'orto, coltura di lino e canapa e loro successiva lavorazione, erano tutte mansioni affidate alle donne. Come determinati momenti della fienagione, che erano di competenza quasi esclusivamente femminile: dopo che gli uomini si erano occupati dello sfalcio, mogli, suocere e figlie, spesso supportate dai ragazzi più giovani della famiglia, si dedicavano ad allargare il fieno per l'essicazione, per poi rivoltarlo più volte e ammucchiarlo la

La gerla compagna fin da bambine, il bilanciare dei secchi d'acqua, il telo carico di fieno: i pesi che le donne trasportavano sulla testa o sulle spalle raccontati dai viaggiatori-cronisti della vita nelle Alpi

sera. Quindi bisognava raccogliarlo, avvolgerlo in grandi teli, trasportarlo e sistemarlo nel fienile, tutti passaggi di cui si occupavano le donne di casa.

In determinate zone del Trentino, in particolare la Vallagarina, una specifica mansione femminile era quella di occuparsi del ciclo della gelsibachicoltura, che spesso avveniva proprio all'interno delle case contadine. Lavoro non facile per via delle conoscenze

e delle attenzioni che implicava, relative a selezione del seme, incubazione e allevamento.

Ovviamente queste mansioni erano un'integrazione rispetto a tutto ciò che riguardava l'economia domestica, la gestione e cura della casa, le faccende quotidiane e l'alimentazione della famiglia, senza contare l'importante ruolo dell'educazione dei figli, affidata alle donne di casa per quanto riguardava le norme di comportamento e i principi religiosi. La donna infatti era vista come l'elemento di conservazione della tradizione all'interno della famiglia e, anche se in posizione subalterna rispetto alla supremazia dell'uomo, la sua attività era fondamentale per le relazioni sociali e la trasmissione dei valori etici e culturali da una generazione all'altra.

Riferendosi all'agricoltura di montagna e alle fatiche alle quali si andava incontro, dovute anche alla morfologia stessa del terreno, Emanuela Renzetti sottolinea come “una volta però era passione, passione come attaccamento e passione come patimento e sofferenza”. Questa era la condizione femminile nelle montagne alpine: di amore per il lavoro e la famiglia, ma nel contempo sacrificio e fatica fisica di instancabili donne alpine.



LE AZIENDE “ROSA” INNOVATIVE E MULTIFUNZIONALI

di *Angela Menguzzato*

Dipartimento Agricoltura e alimentazione PAT



L'agricoltura italiana si tinge sempre più di rosa, ben un'azienda agricola su tre è condotta da una donna. Pur se tra mille difficoltà e ostacoli, le donne oggi ricoprono un ruolo più incisivo nell'universo agricolo, basti pensare che agli inizi degli anni Settanta solo 19 aziende su 100 erano guidate da donne, mentre attualmente sul totale delle 889.566 imprese agricole italiane, oltre 260.031 sono guidate da imprenditrici.

Le aziende 'rosa' sono spesso qualcosa in più di una semplice attività economica: appaiono dinamiche, innovative ed efficienti, ma la potenzialità dell'impresa femminile risiede innanzitutto nella propensione alla multifunzionalità. Le donne sono più inclini a considerare la produzione come una delle attività dell'azienda alla quale affiancano altre, come ad esempio l'accoglienza, la cucina, le preparazioni alimentari, le lavorazioni artigianali legate alla vita dell'antica azienda contadina.

In tempi di crisi, le donne fanno emergere tutta la loro capacità di innovazione e 'diversificazione', offrendo veri e propri servizi sociali come le fattorie didattiche, i soggiorni per bambini e ragazzi disabili, gli agrisilo o la pet-therapy.

Trentino e agricoltura rosa

Nel 2009 in Trentino gli occupati nel settore agricolo¹ ammontano a 8.440, di questi la componente femminile è del 16%. La distribuzione provinciale della componente femminile fra i diversi settori, è tradizionalmente sbilanciata: in agricoltura è l'1,3%, nell'industria il 10,2% e nei servizi ben l'88,3%.

Sebbene quantitativamente più limitata rispetto alle altre realtà, in provincia la forza lavoro femminile presenta alcune peculiari-

1 Dato Istat: Indagine continua delle forze lavoro (2009).

2 Criteri in base ai quali vengono assegnati alle domande i punteggi per stilare la graduatoria di priorità di finanziamento.

**In Trentino solo il 16 %
degli occupati
in agricoltura è donna:
lavoratrici autonome,
istruite e votate alla
diversificazione**

**Un terzo delle circa
890 mila imprese
agricole italiane
è guidato
da imprenditrici.
Ed hanno
qualcosa in più...**



tà: ben il 67% delle donne impiegate in agricoltura è costituito da lavoratrici autonome (69% per gli uomini) e generalmente hanno un titolo di studio più elevato rispetto ai colleghi uomini: il 4,1% ha una laurea o diploma universitario (1,2% per gli uomini) e il 28% ha un diploma di maturità (23% per gli uomini).

Donne e Programma di Sviluppo Rurale

Nonostante la straordinaria crescita della presenza femminile in agricoltura, si riscontrano ancora pesanti difficoltà nel loro percorso lavorativo e professionale.

Per favorire una maggiore ed equa presenza delle donne nel settore primario è necessario intervenire su diversi livelli. Quanto evidenziato trova riscontro nelle politiche comunitarie di sviluppo rurale, le quali sono orientate a contribuire ad una maggiore presenza delle donne nel tessuto economico, sociale e istituzionale delle aree rurali, promuovendo l'uguaglianza tra gli uomini e le donne. Il sostegno alle donne farebbe nascere soluzioni innovative per lo sviluppo locale e nuovi servizi, con un miglioramento della qualità della vita rurale, contribuendo alla conservazione delle comunità rurali. A tale proposito il Programma di Sviluppo Ru-

rale 2007-13 della Provincia di Trento, al fine di stimolare l'imprenditorialità femminile nel settore agricolo, fin dall'inizio della programmazione ha previsto una priorità di genere nei criteri di selezione² all'accesso alle Misure 112, 121 e 311.

La Misura 112 concede un premio per l'insediamento dei giovani agricoltori e per le

dia del 25-30%, raggiungendo nel 2010 ben il 40%.

Infine, per quanto riguarda la Misura 121 "Ammodernamento delle aziende agricole" e la Misura 311 "Diversificazione in attività non agricole", nei criteri di selezione è prevista una maggiorazione di 10 punti per le imprese condotte da donne iscritte in prima sezione.

Priorità di genere nell'accesso agli aiuti previsti dalle Misure 112, 121 e 311 del Psr

donne prevede una priorità di finanziamento a parità di punteggio. Nel 2009 le giovani insediate che hanno presentato domanda e ricevuto il contributo sono state 13, quasi il 24% di coloro che hanno ricevuto il premio insediamento. Si prevede che tale percentuale possa incrementare nei prossimi anni; infatti, il trend delle donne che frequentano il percorso formativo per il conseguimento del Brevetto Professionale di Imprenditore Agricolo è in costante aumento. Se dieci anni fa le partecipanti al corso erano solo il 15%, nell'ultimo triennio hanno raggiunto una me-

LINK UTILI

Osservatorio Nazionale per l'Imprenditoria e il Lavoro Femminile in Agricoltura:

www.onilfa.gov.it

Associazione Donne in Campo:

www.donneincampo.it

Misure del PSR Trento:

<http://www.trentinoagricoltura.it/it/SC/2141/Misure.html>

Rete Rurale:

<http://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/190>



L'AGRITURISMO TARENTINO È DONNA

di **Massimiliano Pilati**

Associazione Agriturismo Trentino
m.pilati@agriturismotrentino.com

“Voglio qui dichiarare tutta la mia più profonda ammirazione e stima nei confronti delle donne agrituristiche trentine, le nostre donne: le vere, fondamentali, protagoniste delle nostre aziende. Non penso di esagerare nel dire che se tutto il comparto agrituristico si mantiene in forma e anzi, si espande, grosso merito è proprio loro; della loro tenacia, della loro forza di volontà e della loro dolcezza. Grazie a tutte voi.”

Con queste parole Graziano Lozzer, presidente dell'Associazione Agriturismo Trentino, concludeva una recente assemblea della nostra associazione. Parole che non sono state dette per mera formalità, ma che rispecchiano la reale

situazione degli agriturismi del Trentino. I dati parlano, a tutt'oggi, di oltre 350 agriturismi attivi in Trentino; in un'ottantina dei casi (22%) i titolari sono donne. Aziende guidate direttamente dalle nostre associate, dal lavoro in campagna fino all'ospitalità nell'agriturismo di famiglia. Ma la realtà, come spesso accade, va molto al di là della fredda statistica e ci parla di quasi il 100% delle aziende agrituristiche dove la componente femminile risulta fondamentale e reale “protagonista” della vita aziendale. Citare gli agriturismi in cui questo avviene significherebbe citare praticamente tutte le aziende attualmente esistenti in Trentino. Mogli, figlie, madri, zie, nonne, fidanzate sono parte attiva fondamentale nelle nostre aziende e non da intendersi come

mere esecutrici, cameriere o addette alle pulizie. Nelle nostre aziende la ricezione, l'ospitalità, la cura dei rapporti con l'ospite è in mano femminile. Mentre scriviamo ci appaiono volti di donne che hanno fatto, stanno facendo e faranno la storia dell'agriturismo trentino. Pensiamo ad esempio alla signora Maria dell'Agritur “El Volt” di Palù di Giovo, la nostra “Mariota”, alla sua storia che si intreccia con la storia dell'agriturismo. Alla sua volontà di aprire un agriturismo nonostante l'iniziale scetticismo “dei sò oméni”. Entrando nel suo agriturismo si respira un clima, un calore, un'accoglienza indescrivibili. C'è poi Mirella con la sua splendida stube a Rumo in Valle di Non. L'accoglienza con la quale riesce a mescolare dolcezza e rusticità contadina è since-



Finora abbiamo citato signore che appartengono a realtà consolidate da anni di esperienza, ma abbiamo anche le "new entry" che contribuiscono egregiamente allo sviluppo del mondo agriturismo Trentino. C'è la passione con cui, da pochi anni, Nadia della "Scuola in Fattoria Anege Taneghe" di Nave San Rocco racconta il mondo contadino alle molte classi che passano da lei. C'è Sara dell'Agritur "La Stropaia" che nell'altopiano di Piné cura con certissima attenzione l'ospitalità nelle sue stanze, dalle colazioni fino all'elaborazione di classiche ricette agrituristiche con abbinamenti di colori e di sapori molto interessanti. Intrecci che le hanno fatto vincere un prestigioso premio al Concorso nazionale di Cucina Contadina svoltosi ad Arezzo nel novembre scorso. Di fronte a lei, dall'altra parte del lago, troviamo la splendida novità dell'Agri-gelateria de "La Cà sul Lago" della famiglia Ioriatti, dove regna incontrastata Roberta. Sappiamo di ospiti che lasciano estasiati il nuovo agritur "Weiss" di Tamon di Vigo di Fassa, dove vengono coccolati e assistiti dalla signora Monica.

Potremmo andare avanti a lungo con altri esempi, ma siamo sicuri che ogni singolo lettore di "Terra Trentina" ha avuto la possibilità di confrontarsi con l'ospitalità agrituristica trentina. Ospitalità in cui la fanno da padrone le nostre associate, ma che è possibile grazie al vero elemento cardine del movimento agriturismo trentino: la famiglia.

L'agriturismo, spesso, ha permesso alla famiglia di collaborare assieme. Sappiamo di mogli che, contente, hanno lasciato un lavoro lontano per stare a casa, in azienda, riuscendo nel contempo a curare la propria famiglia senza però abbandonare il loro sogno di svolgere una professione nel mondo del turismo, a contatto con gli ospiti.

La famiglia è fondamentale nell'attività agrituristica, perché quando in un agritur trovate ad attendervi una signora è perché suo ma-

Mirella nella sua stube a Rumo; Maria dell'agritur "El Volt" di Palù di Giovo; Monica e famiglia dell'agritur Weiss di Tamon di Vigo di Fassa; Roberta Pontati "anima" dell'agrigelateria "La Cà sul lago" di Baselga di Piné. Nella foto grande Nadia e il marito Franco della fattoria didattica Anege Taneghe di Nave San Rocco.

rito, suo padre, suo figlio, o comunque, qualche altro familiare sta lavorando il campo, cura la stalla, trasforma i prodotti che vi vengono somministrati a tavola. Non vogliamo generalizzare: trattandosi di lavoro familiare, tutto è interscambiabile e abbiamo ottimi esempi di uomini ai fornelli e addetti alle camere e signore che conducono il trattore. Ma il più delle volte il primo sorriso che ci attende al varco di un agriturismo è quello di una donna.

Sono sempre più spesso loro, le donne, che raccontano all'ospite cosa sta bevendo, la ricetta di ciò che sta mangiando o che, mentre la famigliola di ospiti assapora un'ottima colazione contadina, spiegano quale potrebbe essere una meta interessante per la loro giornata. Sono loro che rispondono alle email e alle telefonate dei potenziali ospiti e sono sempre loro che ragionano di marketing e che frequentano i corsi di aggiornamento legati all'ospitalità e alla comunicazione.

Siamo talmente convinti dell'importanza dell'emisfero femminile nelle attività agrituristiche che, quando un imprenditore agricolo viene a trovarci in associazione con il pensiero di aprire un agriturismo, una delle prime domande che gli poniamo è se c'è qualche donna in famiglia volontariamente disponibile a partecipare attivamente alla gestione dell'ospitalità.

La conduzione familiare, dicevamo, è il vero segreto del successo dell'agriturismo trentino, un mondo nato principalmente contadino, con un forte legame con la terra e con i suoi prodotti, ma che ha saputo capire, forse proprio grazie alla sensibilità femminile, che poteva cimentarsi nell'ospitalità rurale.

ra, bella, limpida. O la signora Gianna che con le sue figlie ha fatto di "Malga Canali" un paradiso dell'agriturismo e che, proprio in questi giorni, viene invitata a raccontare e a confrontarsi con il suo modo semplice ma autentico di intendere la cucina contadina confrontandolo con la ricettività del famosissimo chef Gualtiero Marchesi. Ci sono poi le donne di Passo Cereda, le Broch, che da anni garantiscono una solida e curata ospitalità in Primiero.

Parliamo di agriturismi dove si mangia molto bene, ma dove il cibo diventa quasi elemento secondario rispetto al clima che queste signore riescono a creare grazie alla loro affabilità e capacità. C'è Annunciata, vera padrona dell'Agritur "Valaverta" di Ziano di Fiemme. C'è il volto di Michela Luise della Valle di Gresta e la sua passione per gli animali e per la divulgazione del sapere contadino. Se esistono le fattorie didattiche in Trentino lo dobbiamo anche a lei, pioniera, assieme a Elisabetta Monti de "La Fonte" di Folgaria, in questo campo.

le professioniste

di Silvia Ceschini

Percorsi agricoli al femminile, storie di donne "in campo", dedite al proprio lavoro, nello sforzo quotidiano di conciliarlo con i ritmi della famiglia.

Professioniste soddisfatte, valorizzate, ma che hanno dovuto scontrarsi con i pregiudizi di un mondo tradizionalmente maschile dove una donna, per dimostrare quel che vale, a volte deve faticare il doppio. C'è la consulente che fornisce indicazioni tecniche agli agricoltori, la ricercatrice che studia i metodi naturali per proteggere le piante, la studentessa fresca di laurea che ha preso armi e bagagli e si è trasferita in Toscana per fare l'enologa in un'azienda viticola. Le interviste rivelano storie e sfumature tutte al femminile, con un punto in comune: un'esperienza formativa o di lavoro presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige.

LA RICERCATRICE | Ilaria Pertot

LA RICERCA ROSA CHE PROTEGGE LE PIANTE

"La ricerca è come un'orchestra, tutti sono fondamentali"



Che cosa ti ha spinto a fare la ricercatrice?

Credo la mia stessa natura. Non saprei dire quando esattamente ho deciso di fare questo lavoro. Il primo ricordo che ho è all'asilo, quando ci hanno chiesto che cosa volevamo fare da grandi e io ho risposto "la scienziata". Sicuramente l'ambiente culturale molto vivace e stimolante della mia famiglia ha facilitato il resto.

Di che cosa ti occupi?

Da diversi anni mi occupo di individuare metodi di protezione delle piante che siano sicuri per l'uomo e per l'ambiente, sfruttando però le conoscenze più avanzate della ricerca. In termini molto semplici, cerchiamo di produrre industrialmente molecole e microrganismi naturali che possano sostituirsi ai prodotti chimici nella lotta contro le malattie delle



LA CONSULENTE | Roberta Cainelli

QUANDO IL TECNICO È... DONNA

Roberta, tu fai la consulente in agricoltura, precisamente in viticoltura, un lavoro tipicamente maschile, come mai questa scelta?

Provegno da una famiglia di contadini, fino a qualche anno fa i miei genitori avevano un'azienda zootecnica - frutticola. Sono cresciuta in campagna e ho sempre pensato che un lavoro d'ufficio non avrebbe fatto al caso mio. Ho frequentato l'Istituto agrario di S. Michele all'Adige e... eccomi qua.

Da quanti anni ti occupi di consulenza?

La mia prima esperienza in ESAT risale al 1997. Mi sono occupata sia di viticoltura che di frutticoltura passando dalla Vallagarina alla Valle di Non per poi ritornare definitivamente nella zona di Trento, relative colline, Mattarello e Aldeno nel 2002.

In cosa consiste questo lavoro?

La consulenza si compone di diversi aspetti. Durante la stagione primaverile - estiva - autunnale il lavoro è in campo, faccia a faccia con i viticoltori che chiedono consigli per la difesa ma anche per la realizzazione di nuovi impianti, la potatura, la gestione a verde del vigneto. Si lavora sempre in sinergia con le cantine dislocate sul territorio. In inverno si punta invece soprattutto alla formazione e all'aggiornamento degli agricoltori organizzando corsi, incontri e convegni.

Ti appassiona?

Sì, mi piace! Mi piace, in particolare, il confronto con il viticoltore, vedere quello che succede in campo, seguire il processo fino al quale l'uva arriva in cantina. Anche se talvolta quello che sembra chiaro ad un tratto non lo è più... perché il tempo è cambiato, perché un prodotto non ha funzionato... ma questo è normale avendo a che fare con la natura.

Quali caratteristiche e requisiti richiede questa professione?

Essere pronti a mettersi in discussione. Non si può dar niente per scontato in agricoltura. Non essere troppo appassionate di gonne e tacchi alti... in campagna non sono molto comodi... E non farsi spaventare da tutti quegli uomini che in un primo momento fanno fatica a capire che "il tecnico" può essere donna.

A tuo avviso l'universo viticolo maschile come giudica la presenza di una consulente donna?

Una donna parte sempre con qualche punto in meno rispetto ad un uomo, a maggior ragione se è giovane. Questo succede per il mio lavoro ma anche in tanti altri considerati "maschili". Una donna deve dimostrare di sapere, non è spesso credibile al primo impatto.

Ti sei mai sentita a disagio?

Forse all'inizio della mia esperienza lavorativa qualche volta è capitato, diciamo che mi sono sentita sotto esame.

Come è il tuo rapporto con i colleghi?

A Rovereto sono l'unica donna. Con i miei colleghi mi trovo molto bene, credo che dal punto di vista lavorativo mi considerino come loro. Caratterialmente siamo diversi e questa credo sia una ricchezza. Uomo e donna vedono aspetti diversi e così il lavoro di gruppo è molto più proficuo e completo.

Trattandosi di un lavoro che si svolge prevalentemente in campagna, e per diverse ore durante il giorno, ci vuole una buona resistenza fisica per sopportare il freddo d'inverno e il caldo d'estate....

Sì è vero, ma va bene così. I condizionatori che ci sono negli uffici mi fanno venire il mal di gola!

Ricordi la tua prima consulenza? Come è stata?

Sì, benissimo! Ero in cantina a fare recapito, è arrivato un agricoltore, ha spalancato la porta e mi ha chiesto "dov'è il tecnico?". Sorpreso che io fossi "il tecnico" mi ha apertamente detto che non si fidava dei consigli di una donna. Abbiamo parlato per un'ora circa e se ne è andato ringraziandomi.

piante e che siano rapidamente degradabili senza avere impatti negativi.

Da quanto tempo fai ricerca?

Mi sono laureata all'università di Udine più di vent'anni fa, poi ho fatto il dottorato in parte negli Stati Uniti; dal 1998 sono a S. Michele, però ho lavorato anche in diversi laboratori, in Svizzera, Israele, Belgio.

Quali risultati importanti hai raggiunto finora con il tuo lavoro e di cui il mondo agricolo potrà trarne beneficio?

Ogni giorno si fa un passo in avanti nella conoscenza e l'insieme di questi piccoli passi fanno il progresso. Però tra le cose raggiunte dal nostro team voglio ricordare alcuni biofungicidi per alcune delle malattie più importanti della vite e dei piccoli frutti che nei prossimi anni saranno sul mercato e la scoperta di importanti conoscenze sulla peronospora della vite ottenute con i colleghi del Politecnico federale di Zurigo che hanno cambiato l'approccio alla difesa contro questa malattia.

Come è la tua giornata tipo?

Non sono una grande dormigliona quindi mi alzo presto e di solito sono al lavoro verso le 7. Prima ci

sono le attività di routine, posta elettronica, pianificazione della giornata, poi seguono gli incontri con i diversi gruppi di lavoro del team di ricerca. Pianifichiamo gli esperimenti, analizziamo e discutiamo risultati, scriviamo le pubblicazioni scientifiche. Ci sono poi gli incontri con le aziende con cui sviluppiamo i nostri ritrovati. La sera invece mi aiuta a pensare e quindi spesso mi trovo davanti al computer che è già quasi ora d'andare a letto.

Quale è la soddisfazione più grande che può darti questo lavoro?

Siccome questo, per me, è il miglior lavoro del mondo, direi che già il fatto di poterlo fare è una grande soddisfazione. Però direi che è la sfida del nuovo; è capire qualche cosa che non si è ancora capito, sapendo che questo è un processo senza fine; è il fatto che non ti annoi mai. E io odio la noia... Ma è anche il fatto che lavoro assieme dei colleghi altrettanto appassionati a cui, per altro, sono molto affezionata.

Il fatto di essere una donna ti ha mai creato difficoltà o, al contrario, vantaggi?

Né vantaggi, né svantaggi, nel mondo della ricerca sei valutato per quello che fai e non per il genere a cui appartieni. All'estero non ho mai avuto pro-

blemi. In Italia c'è però ancora un discreto livello di maschilismo e a volte devi "sgobbare" il doppio.

Al giorno d'oggi una donna che svolge una professione come la tua riesce a conciliare il lavoro con la famiglia?

Dipende dal modello di famiglia che si sceglie: se è quello anglosassone dove i figli sono "svezzati" presto al mondo direi proprio che è conciliabile. Se la donna diventa la mamma tuttotfare finché i figli hanno superato la quarantina allora forse avrei dei dubbi. Ci sono dei periodi in cui è necessario rivolgersi completamente al lavoro, ma ho comunque una famiglia e una vita personale ricca di stimoli.

Nel tuo lavoro quanto è importante fare squadra?

Direi che è tutto! Il lavoro di squadra è la base del nostro lavoro. L'elevata specializzazione della ricerca richiede che ognuno porti il suo specifico contributo altamente specialistico. La ricerca è come un'orchestra, tutti sono fondamentali.

Hai mai avuto ripensamenti per aver scelto questo lavoro?

No, mai. Anche se a volte penso che mi sarebbe piaciuto anche il mondo dell'arte. Allora prendo i pennelli e dipingo.



LA STUDENTESSA | Elena Andreatta

TRENTINO E TOSCANA TRA I GRAPPOLI D'UVA

Elena, in quali anni hai studiato a San Michele?

Mi sono iscritta all'Istituto tecnico agrario nel 2000 e nel 2006 mi sono diplomata in viticoltura ed enologia. Volendo ampliare il mio bagaglio culturale, ho deciso di intraprendere la carriera universitaria, laureandomi nel 2010 in viticoltura ed enologia.

Avevi le idee chiare fin da subito su quello che avresti voluto fare "da grande"?

Assolutamente no. Ho sempre avuto la "fissa" di far la veterinaria, possedendo un'enorme passione per gli animali, così mi sono iscritta all'Istituto tecnico agrario, pensando poi di fare l'università in questo ramo.

Ho iniziato il mio percorso di studi con l'obiettivo di diventare agrotecnico, poi in terza superiore ho cambiato sezione, intraprendendo il corso di enologia e viticoltura. Finite le superiori, mi sono iscritta all'università.

Che cosa fai oggi?

Nell'agosto dello scorso anno ho preso armi e bagagli e sono scesa dal Trentino alla volta della Toscana. Ora sono enologo presso un'azienda nel comune di Cortona di proprietà di due trentini che hanno deciso di investire in questa regione. Oltre ad occuparmi della parte enologica, collaboro con il fattore per gestire la parte viticola dell'azienda.

Come giudichi questa scelta di essere andata a lavorare fuori regione?

A questa domanda non so dare una risposta precisa, sono in Toscana da soli cinque mesi, devo ancora farmi un'idea chiara dell'ambiente in cui mi trovo. Posso comunque affermare che per ora sono molto soddisfatta della scelta che ho compiuto, anche perché, oltre a crescere dal punto di vista professionale, sono a stretto contatto con persone che possiedono tradizioni e stili di vita differenti dalle mie e penso questo mi aiuti a crescere come persona.

Per una donna che cosa vuol dire oggi lavorare in questo settore? Quali pro e contro?

Per quanto mi riguarda, in questo settore non vi sono molte differenze nell'essere uomo o donna, infatti ci sono sempre più ragazze che entrano nel mondo viticolo - enologico ottenendo ottimi risultati. Logicamente l'uomo essendo dotato di maggiore forza fisica è facilitato nello svolgere molte mansioni che necessitano di maggior sforzo. Essere donna significa vedere le cose sotto una prospettiva diversa, avere un approccio differente rispetto ad un uomo.

Ti dà soddisfazione?

Questo lavoro dà un sacco di soddisfazioni. Lavo-

rando in campagna si è a contatto con la natura, si ha a che fare con organismi vivi, si notano giorno dopo giorno gli sforzi che si compiono. Inoltre ogni giornata è diversa dalle altre, per cui in campagna e in cantina non ci si annoia mai.

Il fatto di essere una donna ti ha mai creato difficoltà o, al contrario, vantaggi?

No mai. I risultati che ho fin qua ottenuto sono dovuti al mio impegno, non credo di essere stata privilegiata per il fatto di essere donna. Anzi, in alcune materie di studio, come per esempio meccanica, ero davvero sfavorita! Il fatto di essere donna a volte è ancora visto negativamente in questo settore. Può capitare di non essere prese sul serio ma questo non mi spaventa, è solo frutto dell'ignoranza radicata. Ad essere sincera questo mi incentiva a migliorare e ampliare sempre di più le mie conoscenze e a far vedere che valgo, anche se sono del gentil sesso.

Al giorno d'oggi una donna che svolge una professione come la tua riesce a conciliare il lavoro con la famiglia?

Per ora riesco a conciliarlo molto bene, visto che sono sola soletta, ma in futuro, spero vivamente di poter combinare lavoro e famiglia senza aver troppe difficoltà.

LA RESPONSABILE MARKETING | Sara Bellini

IL SORRISO DI SANT'ORSOLA

Diploma di maturità al Liceo Scientifico da Vinci, laurea in Economia e Commercio all'Università di Trento nel marzo del 2000 con una tesi su "Programmazione economica e valutazione dei progetti nei Paesi in via di sviluppo", relatore prof. Onorio Clauser. Due anni di lavoro intenso ed appagante in un'organizzazione no profit diretta dal dottor Dino Pedrotti (figura ben nota ed apprezzata non solo come neonatologo) occupandosi di progetti di sviluppo da realizzare nel Vietnam. Un anno in Provincia presso il Servizio rapporti con l'Europa, a lavorare su un progetto di marketing territoriale riguardante la Via Claudia Augusta. Per finire, anzi per iniziare, un nuovo percorso professionale in qualità di responsabile marketing della cooperativa Sant'Orsola di Pergine Valsugana.

Sempre in ambito cooperativo, ma con un mansionario assai impegnativo che Sara Bellini ha affrontato nell'aprile del 2005. "Con gioia" – dice – "perché gioiosa ed allegra è la gamma di prodotti trattati dalla cooperativa e di cui mi occupo: fragole, piccoli frutti e ciliegie. Anche se i problemi da

affrontare sono stati e continuano ad essere molti, già al momento dell'ingresso nel nuovo incarico. Il cambio di direzione, non del tutto indolore, ha comportato una totale riorganizzazione all'interno della cooperativa".

Di che cosa si occupa Sara Bellini?

"Di molte cose", risponde lei sempre sorridente; "perché il sorriso è d'obbligo, soprattutto quando si tratta con il pubblico, 2.550 visitatori nel 2010, ai quali si aggiungono circa 1000 contatti on-line. "Seguo le ricerche di mercato e le pubblicazioni che trattano di strategie di mercato, mi affianco ai responsabili commerciali per la messa a punto di prodotti innovativi con relative confezioni, curo con l'agenzia incaricata della pubblicità i nuovi progetti, tengo contatti con gli sponsor e con i media nazionali e locali. Non mi entusiasmano i numeri e le statistiche, mentre coltivo con scrupolo e molta gioia il rapporto con il pubblico dei visitatori e dei consumatori. I primi li accompagno lungo il percorso dimostrativo e ludico che li porta a contatto con le aziende, i produttori ed i prodotti. Rispondo



agli altri interlocutori che scrivono a Sant'Orsola ponendo domande, chiedendo informazioni, inviando reclami."

Ne arrivano molti di reclami?

"Solo due nel 2010. L'obiettivo primario del mio lavoro è quello di mantenere alta l'immagine della cooperativa e dei suoi prodotti. La ricaduta si traduce in una remunerazione dignitosa ai nostri produttori associati".

L'essere donna facilita il tuo lavoro?

"Sì, perché il marketing, soprattutto nel settore agroalimentare, è affidato in prevalenza a personale femminile. Il mio ruolo comporta la partecipazione a fiere, convegni, meeting. Ricordo la mia prima uscita a Fruit Logistica di Berlino. Un importante operatore francese al quale avevo dato, non senza esitazione, il biglietto da visita di Sant'Orsola, ha subito esclamato: "Conosco, conosco, beautiful!" Una botta di orgoglio che francamente non mi aspettavo".

Sergio Ferrari

L'ENOLOGA | Lucia Letrari

NATA NELLA CANTINA DI PAPÀ

Lucia Letrari è figlia d'arte. Papà Leonello ha alle spalle più di 60 vendemmie ed ha legato il suo nome a vini famosi, quali Fojaneghe ed Equipe 5, poi approdato ad altri lidi. Ma Lucia che si è diplomata a S. Michele perito agrario specializzato in viticoltura ed enologia nel 1987, non ha mai sentito sopra di sé, come succede spesso ai figli d'arte, la soggezione di un padre noto ed apprezzato nel suo campo. Anche la scelta del tipo di scuola l'ha fatta liberamente. "Perché sono nata in cantina – dice – e ho passato tanto tempo sotto le viti. Amo la terra anche se il contatto con la realtà di campagna è diventato meno frequente da quando, subito dopo il diploma, ho avuto in affidamento da papà la cantina, peraltro già affermata, ma con problemi quotidiani di non poco peso da affrontare. Sul piano tecnico, commerciale e dei contatti con i potenziali acquirenti ed i clienti".

Che cosa ti ha dato la Scuola enologica di S. Michele?

"Le basi del mio lavoro. La pratica te la devi fare da

te, misurandoti con la realtà di ogni giorno".

In alternativa all'enologia quale altro percorso didattico avresti voluto scegliere?

Agraria no, assolutamente. Piuttosto architettura di interni o di parchi e giardini. In realtà, a parte la necessità contingente di prendere in mano la cantina (papà non stava bene in quel periodo) non vedevo l'ora di mettere in pratica ciò che avevo imparato a S. Michele. Dicono che a scuola ero molto timida, anche perché unica femmina del mio corso. È vero, ma ho dovuto imparare presto a mettere fuori le unghie. Non con il padre, con il quale ho un ottimo rapporto di sinergia professionale, ma con il mondo esterno".

C'è un vino che potresti chiamare Lucia?

"Dopo qualche anno di attività posso dire che un po' tutti i vini della nostra cantina risentono della mia mano. In cantina entrano ad ogni vendemmia da 2500 a 3000 quintali d'uva. I vitigni sono quelli tipici del Trentino e della Vallagarina in particolare. Le uve provengono dalle migliori zone della Vallagarina e da vigneti acquistati o presi in affit-



to proprio in base al rapporto ritenuto ottimale tra sito e vitigno. Personalmente lavoro meglio e più volentieri con le uve rosse. Marzemino, Cabernet franc dai quali cerco di ricavarne il carattere più significativo. La schiettezza in particolare. La stessa che pretendo dalle persone. Per me i vini sono persone umane. Li tratto come piace a me. Non riesco a fare quello che il mercato mi chiede".

Cosa hai "preso" in particolare da tuo padre?

"La passione per lo spumante metodo classico. L'Equipe 5 ha lasciato il segno nella nostra cantina e trova riscontro nell'impegno e nei risultati qualitativi che ci vengono riconosciuti per la serie di vini spumante classico che produciamo. Credo nella vocazione spumantistica di alto rango del Trentino, ma vorrei che la compagine ormai numerosa ed eterogenea di produttori di Trentodoc, nome che non mi piace, cercasse un'apertura collaborativa con altre regioni italiane con le quali possiamo essere complementari". (s.f.)



LA MANAGER | Vanda Rosà

“VOGLIO L'IRRIGAZIONE PER LA MIA VAL DI GRESTA”

A fine ottobre 2011 scade il suo secondo mandato di presidente del Consorzio ortofruitticolo Val di Gresta che ha assunto, non a pieni voti, il 4 luglio 2005 e che le è stato rinnovato, per acclamazione, alla scadenza del primo. “Segno - dice lei - che l'iniziale diffidenza nei confronti di una persona che non era agricoltore di mestiere e per di più proveniva dal Basso Sarca, è stata superata grazie alla determinazione con la quale ho affrontato i problemi che gravavano sulla cooperativa”. Problemi tra i quali Vanda Rosà mette al primo posto il calo continuo della quantità di ortaggi conferiti, legato a sua volta ai prezzi insoddisfacenti pagati agli associati. “Prezzi che non possono crescere più di tanto, anche quando il mercato tira, se il costo del personale, difficilmente riducibile, e quello legato alla gestione si mantengono alti”.

La presidente del “Val di Gresta” ha due obiettivi da perseguire insieme al consiglio di amministrazione, per altro non sempre unito sulle decisioni da prendere: guadagnare nuovi soci puntando su leve giovani, e fare opera di convincimento tra i produttori di ortaggi perché aderiscano al proget-

to di impianto irriguo da realizzare nella parte alta della valle. “Avendo l'acqua a disposizione - spiega Vanda Rosà - si potrebbero fare anche due raccolti di ortaggi diversi coltivati in successione nello stesso appezzamento”. Parola di chi ha già provato con positivi risultati quanto sostiene convintamente. La proposta è rivolta ai 92 soci conferitori che lavorano complessivamente 82 ettari di terreno costituiti da moltissimi campi, a volte piccoli e distanti tra loro. Da convincere ad entrare nel consorzio sono anche i 25 produttori che producono più o meno quanto gli altri, circa 15 mila quintali di ortaggi.

Il vissuto professionale di Vanda Rosà è tutto da raccontare e per molti aspetti esemplare. Nata e vissuta per vent'anni nella “Busa” (Arco e dintorni), ha lavorato dal 1976 al 1990 in una fabbrica di capi di abbigliamento. È arrivata a Ronzo nel 1980, anno del matrimonio con Fiorentino Mazzucchi, di famiglia contadina ma occupato nell'edilizia come operatore di macchine. “Non avevo neanche una zappa - racconta con una delle sue risate spontanee che suonano ottimismo - e quando ho iniziato a lavorare la terra non sapevo nulla di or-

icoltura. Mi ha insegnato molto Gabriele Chisté, tecnico di zona dell'Esat e poi dell'Istituto agrario di S. Michele. A darmi una formazione, soprattutto a livello manageriale, è stato il corso biennale per l'acquisizione del brevetto di imprenditore agricolo frequentato all'Istituto agrario di S. Michele nel biennio 1996-98”.

Da aprile a tutto novembre Vanda Rosà è impegnata nella coltivazione di 3 ettari coltivati ad ortaggi biologici frazionati in una diecina di campi, in parte situati anche fuori dal comune catastale di Ronzo Chienis. Coltivare con metodo biologico comporta spirito di osservazione, costanza e intelligenza, quasi sempre ripagati da prezzi superiori rispetto al metodo integrato. Il tempo per onorare l'incarico di presidente ed essere presente almeno tre mezzogiornate a settimana nella sede del consorzio è rubato al lavoro di campagna. Ci sono poi i contatti necessari con i vari uffici provinciali e per partecipare alle riunioni del comitato agricolo della Federazione trentina delle cooperative.

Un'affermazione di principio per concludere: “Se le cose in cooperativa vanno bene per gli associati, anch'io ne traggio vantaggio”. (s.f.)



LA GIORNALISTA | Francesca Quattromani

L'ENOGASTRONOMIA PIACE IN TV

G iornalista e conduttrice televisiva, Francesca Quattromani presenta su TCA Trentino TV, “Cucina Regionale”, rubrica enogastronomica che passa in rassegna i piatti tipici regionali interpretati dagli Chef dei più prestigiosi ristoranti del territorio trentino, con dimostrazione delle relative ricette in abbinamento ai vini suggeriti dal Sommelier.

Nei suoi numerosi viaggi in Trentino, avrà sicuramente incontrato molte donne impegnate nel campo dell'enogastronomia. Può scattare una fotografia di queste donne e dei ruoli che esse ricoprono?

“Le donne che ho incontrato sono delle grandi imprenditrici che lavorano a fianco dei loro uomini nella conduzione dell'attività di famiglia. Ovunque nelle valli del Trentino, troviamo aziende agricole ed agriturismi dove l'uomo ha il compito di coltivare la terra o di allevare il bestiame, mentre la donna è impegnata in cucina nella lavorazione dei prodotti, nella cura dell'ambiente e nel rapporto con gli ospiti. Alla donna, infatti, viene riservato

un ruolo di imprenditrice, con una responsabilità manageriale nel marketing e nell'amministrazione dell'azienda. Non v'è dubbio che la donna sia l'“anima” di queste attività”.

Quali sono le caratteristiche principali della conduzione al femminile di un'attività enogastronomica?

“In Trentino, le aziende agricole e gli agriturismi sono sottoposti a disciplinari durissimi. Il prodotto trentino non è apprezzato solo per genuinità e qualità ma anche per il contesto e le modalità con cui esso viene presentato. In questo la donna ha un ruolo fondamentale. È riconosciuta soprattutto la sua capacità di rapportarsi con il cliente e di rispondere alle sue esigenze per farlo sentire “naturalmente” in famiglia”.

Ci può raccontare di una realtà particolare che ha avuto modo di visitare?

“Ho incontrato donne impegnate in politica o nella pubblica amministrazione che nel tempo libero si dedicano alla potatura delle viti o alla raccolta

delle mele. Grandi donne! Ma sicuramente quelle più emblematiche, straordinarie, tenaci, sono le donne della Valle di Gresta: considerate a pieno titolo “motrice e perno” dell'azienda, le troviamo impegnate in campo dalle prime luci dell'alba fino al tramonto. Infaticabili”.

Donatella Simoni



LA BLOGGER | Francesca Negri

UNA GEISHA SUL WEB



Di una grande passione per cucina e vino ha fatto il suo lavoro. È una delle giovani croniste emergenti dell'enogastronomia. Firma per Vie del Gusto, Wine Passion, Bell'Italia, Papageno, Corriere del Trentino, Corriere dell'Alto Adige, TrentinoMese; dirige YouTrade, la rivista di tendenze ed attualità della distribuzione edile; scrive libri di cucina e dintorni: "La storia nel piatto", "Oro giallo", "Il menù del vino", "La cucina mediterranea", "la grande cucina dell'Alpenroyal" e "Sex and the wine". Sul suo blog, Geisha gourmet, si definisce "passionaria, di cucina e vino, di tacchi a spillo e vestiti, della carne che cuoce sulla brace e del rito magico delle tagliatelle fatte in casa, delle mille storie che ti racconta un vino e dei ricordi che ci puoi nascondere dentro, ... della vita".

Francesca, parliamo di cucina, di sapori, di prodotti della terra, di doni preziosi. Ma anche di donne che nel tuo blog sono delle geishe "esperte delle arti", emancipate e colte, raffinate ed argute. Quali armi ha in più una donna per trasformare questi doni della terra in arte? "Una donna, per natura, è portata a vivere e per-

cepire ciò che la circonda in maniera diversa o complementare rispetto agli uomini. Questo accade anche nel mondo dell'enogastronomia: quando noi donne scegliamo un vino o un cibo o una ricetta da preparare, lo facciamo come scegliessimo un abito, un paio di scarpe o una lingerie, con un approccio diverso, non frivolo ma che definirei piuttosto sentimentale. Lo facciamo con una sensibilità particolare e con la capacità di dare a questa scelta un verso romantico, perché spesso e volentieri attribuiamo ad essa una "memoria storica". Per noi infatti, un cibo o un vino possono rappresentare un ricordo, un momento unico da rivivere, una persona speciale da ricordare; dentro di noi abbiamo tutte un personale menù e una nostra carta dei vini legati alla nostra storia".

Una donna che lavora la terra è una donna così lontana da quella che indossa il kimono o i tacchi a spillo del suo immaginario. C'è qualcosa secondo lei che le accomuna? Sono due donne diverse oppure sono due modi di approcciarsi e quindi di vivere una medesima passione? "Una donna che lavora la terra è un'artista che

crea delle opere d'arte, ovvero i prodotti, ed incarna in maniera assoluta la mia idea di geisha. Oggi, questi esempi al femminile, rappresentano delle rarità e delle espressioni veramente speciali di donna. Coltivare la terra, spesso a quattro mani con il proprio uomo, lavorare sapientemente i prodotti in cucina, saperli presentare in tavola con raffinatezza ed eleganza, sono manifestazioni di una grande passione".

Lei afferma che nel mondo dell'enogastronomia le donne non hanno ancora lo spazio che meriterebbero, ma piano piano si stanno facendo strada. Come?

"Il nuovo target dell'enogastronomia è l'universo femminile, una donna che ricerca sempre di più una qualità alimentare e che vuole e sa scegliere il cibo ed il vino giusti. Al di là di questo, personalmente vedo proprio nella presenza e nell'impegno femminile nel settore, la chiave di rilancio per l'intero comparto. In enogastronomia la donna c'è, opera ed è già affermata; si tratta di far emergere di più la sua figura e soprattutto di saperlo comunicare meglio. Sono certa che in questa operazione, il nostro fascino avrà un ruolo determinante". (d.s.)

C.I.A. - Confederazione Italiana Agricoltori

DONNE IN CAMPO E PROTAGONISTE

La Cia, Confederazione italiana agricoltori, è una delle più grandi organizzazioni professionali agricole europee che rappresenta e difende gli interessi economici, sociali e civili degli agricoltori e di coloro che vivono nelle aree rurali. Nella convinzione che la presenza femminile nel settore rurale costituisca una strategia chiave per la crescita economica, capace di realizzare uno sviluppo rurale sostenibile ed infondere nuova vitalità alle economie locali, è stata istituita l'associazione Donne in Campo. Di questa associazione fanno parte le donne che a qualsiasi titolo conducono, o partecipano alla conduzione di imprese agricole, o donne che con diverso ruolo operano e vivono in ambiente rurale, amano l'agricoltura e tutto ciò a cui è ad essa collegato. In Trentino, Donne in Campo opera dal 2007 con l'obiettivo di valorizzare l'imprenditorialità ed il protagonismo femminile nell'agricoltura, di promuovere tutte le iniziative volte a realizzare condizioni di pari opportunità tra uomini e donne, di sostenere la partecipazione femminile ai processi decisionali, di incoraggiare una più sostanziale parità nella

proprietà delle aziende agricole nonché una più equa partecipazione alle attività interne all'azienda e alla gestione della stessa, di offrire sostegno alle donne che operano in agricoltura per consentire loro di avere quella visibilità che spesso manca, nonostante il forte impegno e la centralità della loro attività per il settore.

In concreto, Donne in Campo realizza appuntamenti di promozione come mercati, degustazioni e fiere, nonché momenti di studio come ricerche e pubblicazioni e di formazione come incontri pubblici e seminari, accanto ad una mirata attività di sensibilizzazione e informazione nelle scuole per avvicinare i bambini al mondo dell'agricoltura.

Un esempio è l'iniziativa «Scampagnate in fattoria», organizzata dall'associazione per avvicinare i cittadini alle aziende agricole sparse sul territorio, con un occhio di riguardo a quelle gestite "in rosa". Domeniche alternative fra mercatini dei sapori, animazioni e laboratori per far conoscere a grandi e piccoli il lavoro che per secoli è stato alla base della cultura e della crescita dell'intera regione. (d.s.)



CIA - Confederazione Italiana Agricoltori

Via Maccani, 199 - 38121 TRENTO
Tel. 0461.420969
Fax 0461.422259
email: segreteria@cia.tn.it
sito: <http://www.cia.tn.it>

Associazione Donne in Campo

CIA - Confederazione Italiana Agricoltori
Via Maccani, 199 - 38121 Trento
Tel. 0461.421214 - 0461.420969
email: donneincampo@cia.tn.it
sito: <http://donneincampo.cia.tn.it>
Presidente: Mara Baldo
Coordinatrice: Francesca Eccher



Coldiretti Trento

MILLECINQUECENTO DONNE IMPRESA

Coldiretti è la principale Organizzazione Agricola a livello nazionale e tra le prime a livello europeo. In Trentino Coldiretti, con le sue circa 9000 imprese associate, è la più grande organizzazione agricola locale. Coldiretti Donne Impresa è un'articolazione organizzativa delle donne associate alla Coldiretti e rappresenta più di 1500 donne impegnate, a vario titolo, nel comparto agricolo.

Promuovere lo sviluppo dell'imprenditoria femminile agricola, rappresentare Coldiretti nelle istituzioni, elaborare proposte per le politiche sociali attinenti al mondo agricolo, sostenere la presenza femminile negli organismi decisionali della Coldiretti, impegnarsi sul fronte della solidarietà internazionale e delle pari opportunità, sono tra le più importanti finalità del gruppo.

La vita dell'associazione si incardina sull'organizzazione di attività culturali e di comunicazione con i consumatori dell'oggi ed anche del domani (con il mondo della scuola in particolare), sulla promozione di occasioni di confronto, crescita, formazione socio-culturale e sindacale delle stesse donne associate, alle quali viene offerta l'opportunità di vivere esperienze finalizzate a migliorare ed approfondire le singole esigenze, dalla richiesta di formazione ed aggiornamento, dai corsi di approfondimento sui problemi del settore alle attività aggregative. (d.s.)

COLDIRETTI

Via Giusti, 40 - 38122 TRENTO
Tel. 0461 915575
Fax 0461 913093

COLDIRETTI DONNE IMPRESA

Via Giusti, 40 - 38122 TRENTO (TN)
Tel. 0461/915575 - Fax 0461/913093
www.coldiretti.it/donneimpresa/
Coordinatore:
Sig. Deavi Luca
e-mail: luca.deavi@coldiretti.it, oppure,
trento@coldiretti.it;

Coordinamento provinciale COLDIRETTI DONNE IMPRESA

Responsabile provinciale:
Sig.ra Bertoluzza Maria Luisa
Rappresentante provinciale nel Coordinamento Nazionale:
Sig.ra Bertoluzza Maria Luisa

CONFAGRICOLTURA DEL TRENTO

Confagricoltura del Trentino è il sindacato agricolo nato nel 1947 che conta attualmente circa 1.600 aziende associate, per conto delle quali segue le problematiche sindacali, cura i rapporti con il mondo politico e rappresenta il mondo agricolo che ad essa fa capo, in tutte le sedi, compreso il Tavolo Verde, la sede nella quale le diverse componenti del mondo agricolo dibattono i problemi e cercano di individuare le soluzioni politiche d'intesa con la rappresentanza della Provincia.

Il mondo agricolo che si riconosce in Confagricoltura del Trentino condivide e persegue finalità importanti come l'impegno dell'imprenditore e la ricerca di sempre nuove soluzioni in grado di far progredire la produttività in agricoltura ma con un'attenzione particolare per la salute dell'uomo e dell'ambiente.

La componente femminile dell'imprenditoria agri-

cola aderente a Confagricoltura è presente in misura determinante tra gli associati ma non ha ritenuto opportuno organizzarsi con una propria struttura in quanto le diverse imprenditrici, titolari di azienda agricola o componenti di un nucleo familiare impegnato nel comparto, ritengono di svolgere con tale professionalità il proprio ruolo imprenditoriale, da poter assumere un peso significativo nel processo decisionale aziendale e quindi da poter confrontarsi alla pari con la componente maschile.

Confagricoltura del Trentino

Via R Guardini, 73 - 38100 TRENTO
Tel. 0461 820677
Fax 0461 825837
email: trento@confagricoltura.it



Prove di combustione di biomasse agroforestali

di *Andrea Cristoforetti,*
Aldo Valentini,
Silvia Silvestri

Centro Trasferimento Tecnologico
Fondazione E. Mach - IASMA



SARMENTI O CIPPATO? LE EMISSIONI CAMBIANO

Diverse tipologie di biomasse di provenienza forestale ed agricola possono essere utilizzate per la produzione di energia attraverso la combustione: gli scarti dell'industria del legno, i residui dell'attività silviculturale, il materiale proveniente da coltivazioni dedicate, scarti agricoli come i residui della potatura e degli espianti e molte altre. Tale impiego è ormai una prassi consolidata nei grandi impianti di combustione (es. centrali di teleriscaldamento), dotati di sistemi di governo dei processi e di trattamento dei fumi in grado di fornire ampie garanzie sulla quantità e qualità delle emissioni. Negli impianti di taglia medio-piccola (caldaie domestiche ed aziendali) l'assenza di sistemi di filtrazione e la maggiore difficoltà a mantenere i parametri di processo (ossigeno, temperatura) su valori ottimali, può causare un peggioramento della qualità dei fumi. Anche l'impiego di biomasse combustibili "innovative" quali ad esempio i sarmenti di vite va opportunamente testato al fine di evidenziarne eventuali problematiche o criticità.

IL PROGETTO BIOTEC

Di questi aspetti si occupa il progetto Biotec, co-finanziato dalla Fondazione CARITRO e sviluppato dalla Fondazione Mach in collaborazione con FBK e IVALSA-CNR e con la consulenza del Comitato Termotecnico Italiano. Nella prima fase, corrispondente al primo anno di attività e di cui si riassumono di seguito i risultati salienti, sono state effettuate una serie di prove di combustione di biomasse agroforestali utilizzando una caldaia di taglia medio-piccola, con verifica

della qualità ed efficienza.

Il secondo anno di lavoro si concentrerà sullo studio della combustione, finalizzato alla ottimizzazione del processo ed alla possibilità di sostituire una o più fasi con processi innovativi.

LE PROVE DI COMBUSTIONE

Per lo svolgimento delle prove è stata utilizzata una caldaia a cippato della potenza calorifica nominale di 50 kW, dotata di camera di combustione con griglia rovesciabile e pulizia automatica delle ceneri, sistema di alimentazione automatizzato del combustibile e filtro elettrostatico per l'abbattimento del particolato installato sulla canna fumaria. Sono stati testati i seguenti combustibili: scarti di potatura della vite (sarmenti) da gestione tradizionale e biologica, cippato forestale, un mix dei due materiali e due prodotti pelletati: uno a base di legno di abete ed uno realizzato con scarti di potatura della vite. Tutte le biomasse utilizzate sono state preventivamente sottoposte ad analisi di laboratorio.

I test si sono svolti pesando e cubando ciascuna biomassa prima del caricamento nella vasca di alimentazione della caldaia. Dopo circa un'ora di combustione iniziavano il monitoraggio ed il campionamento dei fumi, che avevano la durata di un ora. Ultimate le 3 ripetizioni a carico di ogni biomassa, venivano pesati il combustibile non utilizzato e le ceneri prodotte e si pulivano caldaia e canna fumaria da residui di ceneri e fuliggine.

Per i sarmenti, il cippato forestale ed il mix le prove sono state ripetute con elettrofiltro attivo e spento, mentre per i sarmenti biologici ed i pellet è stata prevista la sola tesi con

filtro disattivato.

Sono stati indagati i parametri previsti dalla legislazione italiana per la combustione di biomasse (allegato I alla parte V del D.Lgs. 152/06): polveri totali, carbonio organico totale (COT), monossido di carbonio (CO), ossidi di azoto (NO₂), ossidi di zolfo (SO₂). E' stata inoltre determinata la concentrazione di metalli pesanti nei fumi di combustione, in accordo a quanto previsto dal D.Lgs. 133/05 per l'incenerimento di rifiuti, norma utilizzata come raffronto in quanto per la combustione di biomasse non sono previsti limiti in tal senso.

I RISULTATI

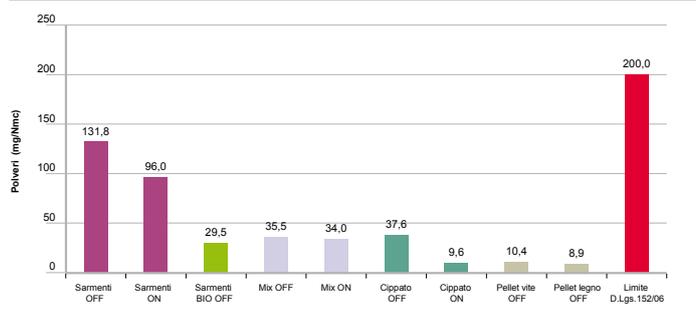
Il Potere Calorifico Inferiore (PCI) di tutti i combustibili testati è compreso tra 4200-4400 kcal/kg s.s. e ciò testimonia, in particolare, la qualità energetica del legno di potatura della vite, molto simile a quella del cippato forestale.

Per quanto attiene il contenuto di metalli pesanti nelle biomasse va osservato che i valori registrati si collocano in ordini di grandezza del tutto simili a quelli riportati dalla bibliografia di settore. Nello specifico, per alcuni elementi le concentrazioni sono molto ridotte in tutti i materiali: antimonio, arsenico, cadmio, cobalto e tallio sono sempre inferiori al limite minimo determinabile; cromo, nichel e vanadio sono presenti in quantità apprezzabile solo in alcuni campioni. Altri elementi quali rame, piombo, manganese, zinco, ferro e stagno sono presenti in quantità maggiori, anche se in concentrazione molto variabile nelle diverse biomasse.

Dall'analisi delle emissioni derivanti dalla combustione emerge che tutte le biomas-

Nelle caldaie medio-piccole l'assenza di filtri e una combustione non ottimale possono influenzare negativamente la qualità dei fumi. I primi risultati della ricerca promossa con il progetto Biotec

FIG.1: CONTENUTO DI POLVERI TOTALI NEI FUMI



se testate hanno prodotto fumi con valori di polveri totali molto inferiori al massimo consentito (200 mg/Nmc). Solo i sarmenti hanno fatto registrare concentrazioni relativamente più elevate ma sempre nell'ordine del 50% del limite imposto (fig. 1). I valori di carbonio organico, ossidi di azoto e di zolfo sono ridotti in tutte le tesi. L'unico parametro "critico" è la concentrazione di monossido di carbonio, con valori registrati molto elevati per tutte le biomasse ad esclusione di quelle pellettate. A questo proposito si deve precisare che la caldaia utilizzata è costruita per funzionare con legno cippato o pellettato, aventi caratteristiche fisiche diverse rispetto ai sarmenti. Le prove effettuate con tali combustibili infatti hanno fatto registrare valori di CO molto più contenuti.

L'elettrofiltro installato ha evidenziato una differente capacità di abbattimento del particolato in relazione alla biomassa combusta: utilizzando il cippato la riduzione di polveri nei fumi è molto elevata (74.4%), impiegando i sarmenti tale riduzione è molto meno apprezzabile (27.2%) e con il mix delle due biomasse la differenza è insignificante (4.3%). Analogamente a quanto osservato per le biomasse, il contenuto di metalli pesanti nei fumi per alcuni elementi fa registrare un contenuto minimo: vanadio, cadmio e tallio sono sempre < 0.001 mg/Nmc; arsenico, antimonio, cobalto e stagno superano tale valore solo in alcune ripetizioni. Altri elementi come rame, piombo, manganese, cromo, nichel, ferro e zinco sono invece presenti in concentrazioni maggiori ed in tutte le tesi, ma le sommatorie di metalli pesanti nei fumi così come previste dalla legge per l'incenerimento di rifiuti sono molto inferiori ai limiti di

legge. Si conferma la migliore "qualità" dei prodotti pellettati anche in un'ottica di riduzione delle emissioni.

Un aspetto da evidenziare è la produzione di cenere, analoga per quantità tra sarmenti e cippato (% in peso rispetto a biomassa combusta). Nel caso del pellet ottenuto dal legno di vite la quantità di cenere è maggiore rispetto a quello ottenuto da legno di abete, mentre in generale le biomasse pellettate producono meno cenere. Dal punto di vista qualitativo si assiste ad una concentrazione dei metalli pesanti nelle ceneri, fenomeno peraltro del tutto atteso soprattutto per gli elementi meno volatili.

CONCLUSIONI

Le prove sperimentali condotte evidenziano l'idoneità dei sarmenti di vite, tritutati o pellettati, all'impiego come combustibile: la qualità energetica è simile a quella del cippato di abete, così come il contenuto di metalli pesanti; l'analisi dei fumi indica il pieno rispetto dei limiti di legge in materia. Anche l'utilizzo di una caldaia di piccola taglia non ha causato problemi particolari, anche se si conferma la difficoltà a mantenere i parametri della combustione su valori ottimali: temperature più elevate, ottenibili solo in impianti di taglia superiore, garantiscono un miglioramento della qualità dei fumi soprattutto per quanto attiene il contenuto di monossido di carbonio. E' certamente consigliabile l'utilizzo dei sarmenti in miscela a cippato di legno, mentre è evidente l'azione miglioratrice della pellettatura: sia il pellet di legno che quello di vite producono fumi con un contenuto di particolato molto inferiore rispetto alle matrici di partenza.

PREMIATA LA TRACCIABILITÀ GEOGRAFICA DELLE UVE

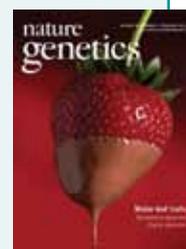


Daniela Bertoldi, giovane sperimentatrice dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige che opera presso l'unità Laboratorio chimico e consulenza enologica del Centro Trasferimento Tecnologico, ha conquistato il premio nazionale Mario Rosso dell'Associazione italiana dei laboratori pubblici agrochimici. Il riconoscimento è stato conferito per il lavoro sulla tracciabilità geografica delle uve, intitolato "Terreno e tipicità delle produzioni: approcci analitici nel laboratorio agrochimico", svolto all'interno del suo dottorato di ricerca in viticoltura, enologia e marketing delle imprese vitivinicole realizzato presso l'Istituto Agrario in collaborazione con l'Università degli studi di Padova. Supervisor del dottorato sono stati Giuseppe Concheri del Dipartimento di Biotecnologie Agrarie di Padova ed i ricercatori di San Michele Massimo Bertamini, Roberto Larcher e Giorgio Nicolini.

Il lavoro, svolto all'interno del dottorato di ricerca di Bertoldi, ha definito un modello matematico per la descrizione della cinetica d'accumulo di oltre 50 elementi minerali nell'acino d'uva durante sviluppo e maturazione, e la loro specifica ripartizione tra semi, buccia e polpa. Ha studiato inoltre la relazione tra le composizioni minerali di suolo e bacca al fine di proporre un modello di tracciabilità dell'origine delle uve su base geopedologica. (s.c.)

I GENI DELLA FRAGOLA SULLA COPERTINA DI NATURE GENETICS

Un altro importante riconoscimento per l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. I 34.809 geni della fragolina di bosco hanno conquistato la copertina di febbraio della rivista Nature Genetics, lo stesso mensile scientifico del gruppo Nature dedicato alle eccellenze nel settore genetico e genomico che nel numero di ottobre 2010 aveva riservato la cover al genoma del melo.



L'immagine è quella di una fragola intinta nella cioccolata. Un'associazione non casuale dato che la rivista ospita anche un articolo sul sequenziamento del genoma del cacao.

Il progetto è durato due anni ed è stato realizzato da un consorzio internazionale formato da 37 istituzioni scientifiche, coordinate dall'università della Florida, dove l'Italia è rappresentata unicamente dall'Istituto di San Michele. L'articolo scientifico è firmato da 71 autori di 37 istituzioni.

Gli autori italiani sono Roberto Viola (dirigente del Centro ricerca e innovazione), Riccardo Velasco (responsabile del dipartimento di genomica e biologica delle piante da frutto del CRI) e la ricercatrice Michela Troggio. La fragola sequenziata è la fragolina di bosco (*Fragaria vesca*). (s.c.)

<http://www.nature.com/ng/index.html>



I risultati del monitoraggio *Erwinia amylovora* 2010

COLPO DI FUOCO

a cura dell'Ufficio Fitosanitario PAT

Annualmente il Servizio Fitosanitario centrale, ai sensi della Direttiva 2000/29/CE, trasmette alla Commissione U.E. SANCO E7 il risultato delle indagini ufficiali condotte sul territorio italiano, relative alla zona protetta per *Erwinia amylovora*. Complessivamente sul territorio nazionale sono stati ispezionati 6624 siti (rete di monitoraggio, vivai, frutteti, giardini, parchi e piante selvatiche) per un totale di 9682 ispezioni e sono stati individuati 12 focolai. Tutti i focolai ricadono in alta Italia, in particolare in Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia ed Emilia Romagna.

LA SITUAZIONE IN TRENTINO

Come noto la Provincia di Trento ha perso lo status di "zona protetta" per *Erwinia amylovora* per i numerosi e diffusi focolai accertati, a seguito dell'approvazione della Direttiva 2006/36/CE con la quale la UE ha ridisegnato la mappa delle zone ZP a livello europeo. Nel corso del 2010 a seguito del monitoraggio non si è riscontrato nessun caso di colpo di fuoco su melo, mentre si è rilevato un unico caso di infezione su pero cv Kaiser-

Alexander di 10 anni d'età a Caldonazzo in Valsugana (480 m s.l.m.).

In questo caso il sintomo si è manifestato con il tipico pastorale e fuoriuscita di essudato batterico.

I rilievi per *Erwinia amylovora* sono cominciati il 7 maggio 2010 e il controllo ha interessato principalmente:

- ▶ frutteti giovani (impianto 2009 e 2010) per un totale di 292 impianti ispezionati;
- ▶ frutteti adulti nelle zone dove storicamente si erano presentati casi di infestazione, per un totale di 679 impianti ispezionati (principalmente Val di Sole, Val di Non, Val di Cavedine e la zona di Caldonazzo in Valsugana)
- ▶ frutteti e piante singole di pero e di melo della rete di monitoraggio nazionale, costituita da 142 siti (47 a pero, 86 a melo e 9 ornamentali);
- ▶ Tutti i siti sono stati georeferenziati.

I campioni consegnati nel corso della stagione al laboratorio diagnostico non hanno avuto esito positivo ad eccezione dell'unico campione contaminato (su pero a Caldonazzo). Nel 2010 la presenza di colpo di fuoco ap-

pare notevolmente ridotta rispetto a quella riscontrata nel 2009 (11 casi), 2008 (19) e nel 2007 (150 casi).

E' probabile che il contenimento del batterio sia dovuto oltre al costante monitoraggio e alle pulizie periodiche effettuate dagli agricoltori nelle annate passate, anche all'assenza di gravi episodi grandinigeni, alla messa a dimora precoce delle piante, prassi che riduce il rischio di fioriture tardive, all'incremento dell'irrigazione a goccia e grazie ad una stagione particolarmente sfavorevole allo sviluppo delle infezioni.

Nel corso del 2010, anche l'unica zona tampone istituita con DGP n. 1439/2006, allo scopo di assicurare i requisiti richiesti dalla Direttiva 2000/29/CE e dal D.M. 10 settembre 1999 n. 356, è stata sottoposta a sorveglianza fitosanitaria.

Tale area, che si estende su una superficie circolare di oltre 50 km² e comprende i comuni catastali di S. Michele all'Adige, Mezzolombardo, Mezzocorona, Roverè della Luna, Lavis, Nave S. Rocco e Zambana, Giovo, Faedo e Fai della Paganella, ha al suo interno due aree di 500 m di raggio attorno agli screenhouse per la conservazione di



A fianco: necrosi su picciolo
Nella pagina accanto: cancro fiorale

Impianti monitorati in Provincia di Trento per area nel 2010

ZONA	IMPIANTI GIOVANI (fino II° ANNO)	IMPIANTI ADULTI	RETE NAZIONALE
Valsugana	16	64	16
Val di Non e Sole	216	483	30
Val del Sarca	14	20	8
Val dell' Adige	27	87	22
Val di Fiemme e Fassa	0	0	10
Val di Cembra	7	0	9
Altopiano di Pinè	0	0	5
Val di Cavedine	12	13	2
Val Rendena	0	0	5
Bleggio Inferiore	0	12	2
Giudicarie	0	0	10
Vallarsa	0	0	23
TOTALE	292	679	142

**Erwinia amylovora
UN BATTERIO
PERICOLOSO**

Erwinia amylovora, il batterio responsabile del cosiddetto "colpo di fuoco", rappresenta un grave problema per le colture frutticole, in particolare per il melo, il pero e per molte rosacee coltivate a scopo ornamentale. Per questo annualmente ogni provincia e regione italiana è tenuta ad effettuare un monitoraggio sistematico, volto ad individuare possibili nuove infezioni in campo o in vivaio.

Con riferimento a questo organismo patogeno, gran parte del territorio nazionale è "zona protetta" (ZP), mentre le Province di Trento e di Bolzano sono aree non più soggette alla regolamentazione prevista per le zone protette, in quanto "aree di insediamento".

Sul territorio della Provincia di Trento, così come su quello di Bolzano rimangono comunque attivi i monitoraggi, sia nei frutteti sia nei vivai, al fine di bloccare sul nascere piccoli focolai di *Erwinia amylovora*.

In provincia di Trento il monitoraggio di campo è affidato dall'Ufficio Fitosanitario al Centro Trasferimento Tecnologico (CTT) della Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige (FEM), e gli eventuali casi sospetti sono analizzati nel Laboratorio di analisi diagnostica della medesima Fondazione.

materiale di propagazione certificato di poimoides delle categorie prebase e base (DM 24-7-2003) e ai campi sperimentali adibiti ad attività di selezione clonale e varietale di melo, dell'azienda FEM-IASMA in loc. Giaroni e Maso delle Part.

I controlli effettuati nel 2010 hanno evidenziato una situazione molto confortante: nessun sintomo sugli oltre 57 punti monitorati (16 all'interno dei 500 metri e 41 nella parte restante della zona tampone). Anche l'analisi di 7 campioni asintomatici ha dato esito negativo.

Per quanto riguarda la limitrofa Provincia di Bolzano che, come quella di Trento ha perso lo status di "zona protetta" per *Erwinia amylovora* il monitoraggio ha evidenziato una situazione leggermente diversa: nel 2010 sono stati infatti riscontrati 9 casi di colpo di fuoco batterico (7 diversi siti) in nuovi impianti di melo.

Anche in Alto Adige, come in Trentino, non si sono verificate in primavera le condizioni predisponenti l'infezione fiorale, cosicché in nessun frutteto in piena produzione si è manifestato il colpo di fuoco batterico, ovvero tutti i casi sospetti erano negativi all'esame

diagnostico.

I casi hanno interessato essenzialmente nuovi impianti di Gala, Golden delicious, Roho/Evelina® (in due nuovi impianti a coltivazione biologica) e Jonagold.

Le analisi condotte presso il laboratorio del Centro per la Sperimentazione agraria e forestale di Laimburg hanno accertato la presenza dell'agente del colpo di fuoco batterico in 33 campioni su 108.



Pastorale su nuovo germoglio e, a destra, pastorale in fase avanzata

Analisi multifattoriale sui campioni 2009 – 2010

UMIDITÀ E RESIDUI NEMICI DEL BUON MIELE

di Lucia Matteotti

PAT – Servizio Vigilanza e Promozione delle Attività Agricole



L'eccessivo o errato utilizzo dell'affumicatore può favorire l'accumulo di particelle combuste nel miele

Nell'ambito del programma comunitario di valorizzazione dei prodotti dell'apicoltura (Regolamento CE 1234/07), la Provincia autonoma di Trento ha avviato un monitoraggio della qualità dei mieli trentini. Con la collaborazione dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venetie di Legnaro (PD) sono stati analizzati 46 campioni di miele prodotti nel 2009 e nel 2010. L'obiettivo del lavoro era quello di evidenziare i punti critici del processo produttivo e sensibilizzare gli apicoltori sull'importanza di eseguire controlli sistematici sulle produzioni.

Complessivamente, le analisi hanno evidenziato una buona qualità dei mieli, ma i risultati ottenuti permettono di fare alcune osservazioni.

IL CONTROLLO DELL'UMIDITÀ

Nel 30% dei campioni, l'umidità risulta superiore al 18%. Anche se il limite massimo previsto dalla normativa è del 20%, commercialmente vengono richiesti valori di umidità inferiori al 18%.

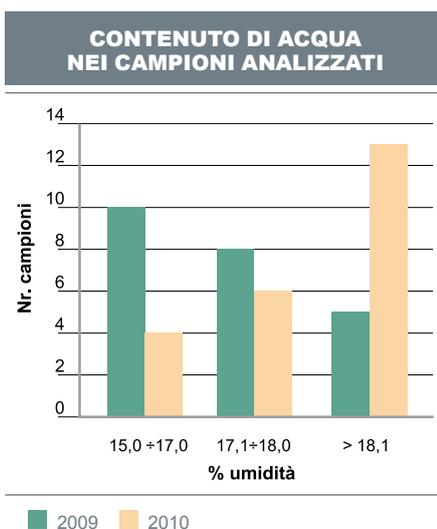
Il contenuto di acqua è uno dei parametri più importanti per la valutazione del miele, non tanto per l'influenza sulla composizione dell'alimento quanto per le conseguenze sulla conservabilità del prodotto. Infatti, con un'umidità superiore al 18% i lieviti contenuti naturalmente nel miele cominciano a svilupparsi innescando il processo di fermentazione. I tipici segnali di questa alterazione sono la presenza di bolle di anidride carbonica, schiuma in superficie, odore e aroma acidulo e fruttato caratteristico, gusto leggermente acido.

La fermentazione è un difetto grave che rende il miele irrecuperabile. Un miele fermentato non è un prodotto dannoso per la salute, ma è un prodotto degradato e la legge ne permette la commercializzazione esclusivamente come prodotto da industria e da pasticceria. Ne consegue che è importante operare in modo corretto, prelevando i melari in tempi opportuni.

Nella pratica di campo si considerano da smielare i favi quando, scuotendo il telaino

da melario, il miele non gocciola o quando il favo è stato opercolato per almeno i 2/3. Tuttavia, il comportamento più razionale e sicuro è quello di procedere alla misurazione oggettiva dell'umidità del miele utilizzando un rifrattometro.

Il problema si pone soprattutto in presenza di un andamento stagionale piovoso durante la fioritura (primavera 2010), poiché il nettare importato risulta particolarmente diluito. Comunque resta la possibilità, se giustificata dal punto di vista economico, di asciugare il miele con la deumidificazione. Si sfrutta il fatto che il miele, nei melari, offre un'ampia superficie di scambio e potrebbe essere sufficiente impilare i melari, contenenti i favi non opercolati, in un piccolo ambiente chiuso ed azionare un deumidificatore. E' consigliabile usare il deumidificatore anche per portare l'umidità del locale di smielatura sotto il 60%. Un ulteriore accorgimento è quello di sigillare i maturatori (ad esempio con del nastro adesivo o con una pellicola tra coperchio e maturatore).



IL FILTH TEST

La quantità di impurità, non visibili ad occhio nudo ma presenti nel miele, può essere valutata con il Filth Test. Questo esame con-

siste nel filtrare il miele, preventivamente diluito in acqua distillata, e nell'analizzare al microscopio i residui presenti sul filtro.

Le impurità contenute in un alimento hanno un preciso significato; raccontano come è stato prodotto, con quale cura è stato manipolato, in quali condizioni igienico-sanitarie è stato conservato. Quindi l'uso del Filth test, in un sistema di qualità, permette di risalire alla fase difettosa del processo produttivo in cui si è verificato l'inquinamento.

I frammenti estranei presenti nel miele sono generalmente costituiti da: particelle combuste, particelle metalliche, fibre sintetiche, frammenti vegetali e animali. Nei campioni sottoposti al Filth test sono state individuate, soprattutto, particelle combuste la cui origine può essere dovuta a:

- ▶ fenomeni esogeni (falò, incendi vicini, industrie, ecc.). In questo caso gli alveari vanno allontanati dalle fonti di inquinamento;
- ▶ bruciatura con la fiamma della superficie interna dell'arnia, come misura di bonifica dalle spore del bacillo della peste americana. Infatti, è possibile che le pareti interne dell'arnia, carbonizzate, cedano residui al miele.

Tuttavia, la maggior parte di queste particelle deriva da un uso eccessivo o errato dell'affumicatore. In questo caso il problema potrebbe essere risolto con poche e semplici precauzioni, ossia:

- ▶ un minore o comunque più moderato utilizzo dell'affumicatore: usarlo solo quando le api danno segni di irrequietezza;
- ▶ una più accurata scelta del materiale usato per la combustione: vanno preferite materie vegetali quali iuta, aghi di pino, legno secco, foglie secche, tutoli di mais;
- ▶ una più frequente pulizia del fornello dell'affumicatore.

I risultati delle analisi evidenziano un ampio spazio per il miglioramento della qualità del miele; ciò nonostante la quasi totalità dei difetti riscontrati è evitabile adottando pochi e semplici accorgimenti.

tecnica flash a cura di Sergio Ferrari

DANNI DA VARROA DURANTE L'INVERNO

Una verifica capillare nei 1400 apiari del Trentino per quantificare i danni arrecati dalla varroa durante l'inverno sarebbe molto utile anche se costosa. Lo afferma il dr. Carlo Costanzi, medico veterinario dell'Ufficio controlli qualità dei servizi veterinari della Provincia di Trento. L'indagine dovrebbe però stabilire anche la corretta applicazione da parte degli apicoltori degli indirizzi di lotta impartiti per il controllo della varroa e lo stato di salute dell'apiario all'inizio dell'invernamento.

INIZIATA LA BATTITURA DI PSILLA MELANONEURA

Gli addetti dell'Unità sperimentazione agraria e agricoltura sostenibile di S. Michele a/Adige hanno iniziato nei primi giorni di febbraio il controllo della presenza di Psilla melanoneura, vettrice del micoplasma che provoca gli scopazzi. Il controllo e il conteggio degli adulti si eseguono con la tecnica della battitura dei rami del melo e raccolta del materiale in un imbuto posto nella parte sottostante. Analoga operazione si farà a fine marzo per la Psilla picta. L'indagine ha valore orientativo e interessa un numero ridotto di frutteti di collina e di fondovalle.

LOTTA BIOLOGICA AL CINIPIDE DEL CASTAGNO

Gli addetti dell'unità operativa Fitoiatria dell'Istituto agrario di S. Michele nella primavera del 2010 hanno liberato esemplari adulti di *Torymus sinensis* nei castagneti di Lodrone in Val del Chiese fortemente infestati da vespa galligena. Dopo circa un anno vogliono verificare se il lancio del parassita è stato efficace. La conferma si avrà se nelle galle del cinipide si trovano pupe di *Torymus*. La raccolta di galle si farà prossimamente. Il materiale sarà mantenuto all'aperto a temperatura ambiente. Dalle pupe dovrebbero sfarfallare i moscerini di *Torymus*.

TECNICI A CONSULTO SULLA MORIA DI MELI



Il fenomeno della morte progressiva di piante di melo 4-5 anni dopo la messa a dimora si sta verificando in forma grave non solo in Trentino (in particolare in Valsugana) ma an-

che in altre zone frutticole dell'Italia settentrionale. All'argomento è stato recentemente dedicato un incontro di tecnici di varia provenienza e competenza organizzato dal Centro per il trasferimento tecnologico dell'Istituto agrario di S. Michele all'Adige. L'ipotesi prevalente attribuisce la causa primaria al freddo invernale. Lo stress iniziale sarebbe poi reso più pesante o addirittura mortale dall'attacco successivo di funghi, batteri o insetti del legno.

La Provincia interverrà a sostegno dei frutticoltori rimasti danneggiati, prevedendo un'agevolazione (50%) sull'acquisto di nuove piante destinate a rimpiazzare quelle morte a condizione di sostituire almeno il 20% delle piante stesse.

TRALCI DI VITE INFESTATI DA BOSTRICO

Durante la potatura delle viti il viticoltore può notare alla base dei tralci o delle gemme situate sullo stesso tralcio grumi di sostanza gommosa che coprono un piccolo foro ellittico. All'interno si trova l'adulto di un piccolo coleottero lignicolo denominato bostrico. I tralci che ospitano l'insetto vanno eliminati subito o bruciati e interrati dopo averli smiuzzati. Se il foro non viene notato in fase di potatura, la sua presenza si renderà manifesta al momento della legatura, perché il tralcio indebolito alla base si stacca in seguito alla piegatura.

La trinciatura dei sarmenti si fa con apposita macchina collegata alla presa di potenza della trattoria agricola subito dopo la potatura. I frammenti legnosi non vengono interrati perché i filari sono quasi dappertutto inerbiti e non conviene rovinare il cotico erboso che tra l'altro serve a sostenere il passaggio delle macchine agricole.

Lasciare a lungo i sarmenti nel filare o riuniti in catasta fuori dal vigneto richiama l'infestazione di bostrico, soprattutto se il vigneto confina con il bosco. Il bostrico si trasferisce poi dalla catasta ai tralci delle viti.

VINI BIANCHI SENZA MALOLATTICA

Gli acquirenti che ritirano vini bianchi del Trentino prodotti da uve della vendemmia 2010 impongono alle cantine fornitrici che i vini non abbiano già sviluppato la fermentazione malolattica. Si ritiene infatti che la trasformazione microbica dell'acido malico in acido lattico renda più morbidi i vini, ma a scapito della fragranza varietale. Per impedire lo svolgimento della fermentazione malolattica prima del ritiro da parte degli acquirenti, i cantinieri devono tenere il vino sotto controllo quotidiano e utilizzare il freddo e l'anidride solforosa.

PRIMULE E VIOLE IN SERRA

I floricoltori trentini hanno iniziato la coltivazione di primule e viole tricolor per la stagione 2011 mettendo in vaso 180 mila talee di primula e 400 mila di viola. Si tratta di piccole piante provviste di 3-4 foglie che nei primi 10-15 giorni devono crescere in locale riscaldato fino a 3-4 gradi. La primula è in fase recessiva di coltivazione perché, una volta acquistata, risente degli sbalzi di temperatura frequenti nei primi mesi dell'anno. La viola è molto più resistente e soprattutto nelle zone turistiche può rimanere bella fino alla fine della stagione. Non va soggetta a malattie.

MELE SEGNATE DA TICCHIOLATURA



I responsabili della conservazione delle mele conferite nell'autunno del 2010 alle cooperative ortofruticole del Trentino sapevano che le partite raccolte dopo le piogge di ottobre potevano essere infette da ticchiolatura e che l'infezione si sarebbe potuta sviluppare durante la permanenza in cella. La previsione si sta purtroppo avverando. Molte partite, soprattutto di Golden di collina, presentano all'apertura della cella mele con piccole macchie di ticchiolatura. Se i punti neri sono uno o due, la mela si può passare di seconda qualità, se il numero è superiore la destinazione alla trasformazione industriale è inevitabile.

DOVE SVERNA LA MOSCA DEL MIRTILO?

La *Drosophila Suzukii* o mosca americana della frutta, comparsa per la prima volta in Trentino tre anni fa, sverna nello stadio di adulto in ricoveri o luoghi conosciuti solo in parte. I tecnici del Centro per il trasferimento tecnologico di S. Michele, che collaborano nella ricerca con l'esperto Alberto Grassi dell'unità Sperimentazione agraria e agricoltura sostenibile, hanno catturato alcuni esemplari anche nel mese di dicembre, utilizzando trappole attrattive contenenti aceto. Il rinvenimento fuori stagione significa che la diapausa dell'adulto è molto leggera e s'interrompe anche d'inverno, quando la mosca va in cerca di frutti rimasti sul terreno. La pericolosità della *Drosophila* è legata al fatto che può attaccare varie specie di frutti dolci, comprese le mele e l'uva.

Le nuove professioni del verde urbano: i Tecnici Arboricoltori

ALBERI ORNAMENTALI UN ESPERTO PER GESTIRLI

Dopo il successo delle prime edizioni San Michele rilancia il corso per l'arrampicata in sicurezza, la potatura e gestione delle alberate

di Marco Zanoni

IASMA - Centro Istruzione e Formazione,

Giorgio Maresi

IASMA - Centro Trasferimento Tecnologico

Negli ultimi anni il “verde urbano” ha assunto grande importanza e sempre maggiore è la consapevolezza che si tratta di un fattore fondamentale per la qualità della nostra vita. Parchi storici, alberate, giardini, aiuole fiorite, verde attrezzato, singoli alberi sono componenti del nostro paesaggio quotidiano ed influenzano in maniera significativa non solo la bellezza del territorio, ma anche la sua funzionalità e vivibilità.

L'interesse per una corretta gestione delle differenti componenti del verde, ed in special modo degli alberi, è molto forte e consolidato in Nord Europa, ma sta lentamente aumentando in Italia ed anche in Trentino. In un contesto come quello provinciale, caratterizzato da ampie superfici boschive e prative, il ruolo del verde urbano può sembrare minori-

tario nel definire il paesaggio e la percezione dello stesso da parte di abitanti e turisti.

In realtà, le componenti del verde ornamentale (alberate, giardini, parchi ecc) costituiscono un patrimonio significativo sia nei centri urbani principali che nei più piccoli comuni. Esse sono oggetto di una fruizione continua, interagendo direttamente e profondamente sia con la vita della popolazione residente sia con la componente turistica.

Una corretta cura del verde urbano ha tra i suoi capisaldi la buona gestione degli alberi, che ne sono la componente più evidente e significativa. Si tratta di ottimizzare le loro funzionalità e di ridurre al minimo i rischi potenziali ad essi legati (schianti, rotture di branche, etc..), nel rispetto però della “dignità” della pianta e della sua valenza estetica. Una scarsa conoscenza del “sistema albero” ed una ridotta sensibilità portano ad errori



Nella pagina precedente:
il Tree Climbing permette di intervenire in maniera sicura ed efficace su piante monumentali anche di grandi dimensioni (foto M. Fronza)

A fianco:
Grazie al Tree Climbing l'operatore può agire su rami molto interni nella chioma, constatando direttamente le condizioni e la pericolosità delle branche.

assai comuni quali capitozzature, potature scriteriate e senza logica, danni agli apparati radicali causa scavi e alterazioni del livello del suolo, ferite per urti accidentali. Tutti casi che possono condurre, anche in breve tempo, a situazioni pericolose per la sicurezza della comunità. In questo contesto vi è un'oggettiva necessità di figure tecniche preparate in grado di garantire la qualità degli interventi gestionali sugli alberi e, al contempo, in grado di migliorare l'utilizzo delle risorse disponibili in un'ottica di sostenibilità ambientale.

Questi concetti sono ben noti in molti paesi europei, dove tecnici e operatori del verde possono contare su strutture formative volte a creare differenti profili professionali specializzati e riconosciuti. Gli operatori possono anche sottoporsi a certificazione volontaria attraverso esami severi e rigorosi condotti da esperti ed associazioni del settore quali L'European Arboricultural Council (E.A.C.). Tra le figure certificate rientra l'European Tree-Worker (ETW) un tecnico, ben preparato, che sa utilizzare anche il Tree Climbing per poter eseguire le varie operazioni di cui alberi ed alberate necessitano nel corso del loro ciclo biologico. L'ETW agisce sulla base di buone conoscenze teoriche e pratiche, tenendo conto in modo particolare degli aspetti di tutela dell'albero, di protezione dell'ambiente e delle normative di sicurezza ed è la figura tecnica certificata di livello superiore, in grado di progettare, coordinare e gestire gli interventi sugli alberi sempre sulla base di una vasta conoscenza teorica e di una ampia esperienza. Attualmente in Italia le procedure di certificazione vengono seguite dalla Società Italiana di Arboricoltura (S.I.A.), la sezione italiana dell'International Society of Arboriculture (I.S.A.) alla quale la Fondazione E. Mach aderisce da anni in qualità di socio.

Nell'ambito del percorso formativo previsto dall'Alta Formazione Professionale per Tecnico Superiore del Verde (vedi box), e sulla base delle esigenze manifestate dagli stakeholder del settore (giardinerie comunali, aziende private, professionisti) si è ritenuto opportuno proporre presso l'Istituto Agrario

di San Michele all'Adige un percorso finalizzato a formare il "Tecnico Arboricoltore".

Si tratta di una figura ispirata alle attuali tendenze europee sopra riportate, in possesso delle varie competenze tecnico-pratiche per eseguire in sicurezza ed autonomia le operazioni di gestione di alberi e alberate, in particolar modo la potatura. Il percorso vorrebbe offrire la possibilità di raggiungere la certificazione E.T.W. o E.T.T., fornendo le basi per l'inizio di una riconosciuta professionalità nel settore.

I partecipanti alla prima e seconda edizione del corso (primavera e autunno 2010), hanno avuto modo di conoscere le principali problematiche fisiologiche e patologiche delle piante e i principi base della potatura, imparare le tecniche di risalita e movimentazione sulla pianta (Tree Climbing) per poter svolgere le operazioni necessarie in sicurezza, apprendere il corretto uso della motosega (strumento fondamentale per questo tipo di lavoro), applicare direttamente tutte le conoscenze acquisite effettuando gli interventi sugli alberi in autonomia.

La massima attenzione è stata posta alla sicurezza, imprescindibile e fondamentale visto che lavorare sugli alberi è da considerarsi altamente rischioso al pari degli altri lavori in quota.

Per raggiungere gli obiettivi proposti, ci si è avvalsi di figure professionali altamente qualificate nei vari ambiti di pertinenza. In particolare è risultato fondamentale l'apporto dell'Unità Operativa Prevenienza e Sicurezza sul Lavoro (U.O.P.S.A.L.) dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari e della Società Cooperativa Guide Alpine del Trentino e di affermati professionisti che si occupano dei problemi delle piante, per le lezioni teoriche e pratiche.

Il corso è stato organizzato in quattro moduli separati - "Albero", "Tree Climbing", "Motosega", "Motosega evoluto" (vedi tabella) - ma facenti parte di un percorso unitario. Questa scelta è stata dettata dalla volontà degli organizzatori di poter valorizzare il più possibile le competenze già possedute dai partecipanti; consentendo loro l'iscrizione solo ai moduli che ritenevano necessari.

Il modulo "Tree Climbing" è stato organizzato secondo le indicazioni della normativa vigente ("...sistemi di accesso e posizionamento mediante funi..." art. 116, comma 4 Testo Unico 81/2008) in modo da poter fornire ai partecipanti ritenuti idonei l'abilitazione, necessaria per legge, per la pratica professionale del lavoro in corda su piante. Nel rispetto delle indicazioni suggerite dall'U.O.P.S.A.L., sono state adottate ed insegnate le linee guida messe a punto dal Collegio delle Guide, attualmente le uniche riconosciute.

Le prime edizioni del corso per Tecnico Arboricoltore hanno dato buoni risultati e i partecipanti hanno manifestato soddisfazione nei confronti del corso. Alla fine del percorso gli operatori hanno dimostrato di aver acquisito ottime competenze e abilità, risultando in grado di lavorare in autonomia.

Sono emersi sia i pregi che difetti di tale percorso: se da un lato la struttura a moduli separati è risultata efficace, specie per chi già lavora o studia, dall'altro la complessità della materia e specialmente la conoscenza e l'esperienza sul sistema albero non può essere completamente risolta nelle giornate di corso previste. Appare quindi fondamentale aprire ulteriori spazi formativi volti ad approfondire specifiche competenze quali il

AFF TECNICO SUPERIORE DEL VERDE

Dal 2007 è attivo presso l'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige un corso di Alta Formazione Professionale per Tecnico Superiore del Verde. Si tratta di una figura specialistica in grado di intervenire, eventualmente interagendo con professionisti e tecnici (agronomi, architetti, paesaggisti, ecc.), su aspetti e problematiche tecnico/gestionali relative alla progettazione, alla realizzazione e alla gestione ordinaria e straordinaria di aree verdi ai fini del miglioramento della loro qualità. Gli ambiti d'intervento riguardano gli spazi verdi, pubblici e privati. Il percorso formativo di detta figura professionale ha durata biennale e si sviluppa su 3000 ore di cui quasi la metà (40%) sono attività di praticantato.

riconoscimento delle piante, gli approfondimenti sulla loro ecologia e fisiologia, i dettagli sulle modalità di potatura e sui loro effetti nel medio e lungo periodo. Promovendo questo tipo di corsi, la Fondazione E. Mach-Istituto Agrario di S. Michele all'Adige si è posta obiettivi molto chiari e ambiziosi, fra cui spiccano:

- ▶ la volontà di innalzare il livello delle competenze di chi si occupa o si occuperà di arboricoltura ornamentale nel territorio provinciale;
- ▶ la valorizzazione degli operatori più qualificati nei confronti dell'opinione pubblica, trasmettendo la complessità e l'importanza di una tipologia di lavoro affascinante e fondamentale che richiede grandi professionalità non sempre adeguatamente riconosciute.

In questi termini l'Istituto punta a poter svolgere in futuro la funzione di punto di riferimento locale riguardo la formazione e l'istruzione anche nel settore del Verde urbano, al pari degli altri in cui già gli è riconosciuto un ruolo di primo ordine (Agricoltura e Foreste ed Ambiente). La ripetizione nel 2011 del corso qui descritto e l'attivazione di nuovi moduli formativi o seminari specifici per gli addetti del settore saranno i prossimi obiettivi su cui si intende lavorare.

I 4 MODULI DEL CORSO

MODULO TREE CLIMBING

(pratico)

Il Modulo si basa sulla prescrizione dettata dal T.U. DLGS 81/2008, che nell'allegato XXI descrive in modo dettagliato le attività di formazioni degli addetti ai lavori in quota. Sono previste 40 ore di lezione, di cui 28 in pianta. E' previsto il rilascio della certificazione per "Lavoratori addetti ai sistemi di accesso e posizionamento mediante funi per l'accesso e l'attività lavorativa su alberi".

Durata complessiva: 40 ore

Svolgimento modulo base e pratico: 7-11

Marzo 2011.

Scadenza iscrizioni: 5 febbraio 2011.

MODULO ALBERO

(teorico)

Il modulo tratta le basi di morfologia ed eco fisiologia degli alberi, i principi della potatura e le tecniche di taglio. Cenni di valutazione di stabilità degli alberi e delle principali problematiche fitosanitarie degli alberi nei centri urbani.

Durata complessiva: 24 ore.

Svolgimento: 3-5 marzo 2011.

Scadenza iscrizioni: 12 febbraio 2011.

MODULO MOTOSEGA

(pratico)

Il modulo fornisce le principali competenze e abilità per poter utilizzare la motosega in sicurezza. Verranno praticate le tecniche per l'abbattimento di alberi di grandi dimensioni, il loro deprezzamento e allestimento. Il corso si



svolgerà quasi interamente in campo.

Durata complessiva: 40 ore.

Svolgimento: 11-15 aprile 2011.

Scadenza iscrizioni: 26 marzo 2011.

MODULO MOTOSEGA EVOLUTA

(pratico)

Il modulo è l'applicazione delle tecniche di risalita, movimentazione e lavoro in pianta, durante vere e proprie esercitazioni di lavoro. Si eseguiranno potature, rimonde del secco, deprezzamenti. Utilizzando le tecniche e i dispositivi di protezione propri del lavoro in quota sugli alberi.

Durata complessiva: 24 ore.

Svolgimento: 28 - 30 aprile 2011.

Scadenza iscrizioni: 16 aprile 2011.

PER INFORMAZIONI:

marco.zanoni@iasma.it

Tel: 0461-615242

Il Tree Climbing, l'arrampicata "dentro" gli alberi



La tecnica del Tree-Climbing (ovvero l'arrampicata sugli alberi) è il sistema di lavoro in sicurezza con corde ed imbracci che garantisce la maggiore flessibilità all'operatore, mettendolo

in condizione di poter eseguire nel miglior modo possibile tutte le operazioni di cui la pianta ha bisogno, in particolar modo la potatura.

Il Tree-Climbing cambia radicalmente l'approccio alla pianta e il punto di vista dell'operatore che, svincolato da scale o piattaforme mobili, può meglio valutare la situazione ed operare esplorando l'intera chioma. La pianta viene vista nella sua complessità dall'interno verso l'esterno, permettendo una miglior comprensione delle "esigenze" e della realtà dell'albero oggetto di intervento. Per questi motivi questa tipologia di lavoro è sicuramente migliore dal punto di vista qualitativo e ben si presta a piante di grande valenza monumentale od estetica.

La tecnica permette di operare su qualsiasi tipo di albero, di qualunque dimensione ed in qualsiasi posizione. La maggior sicurezza dell'operatore aiuta la realizzazione di tagli più

corretti e meno dannosi per la pianta.

Non utilizzando mezzi meccanici si evidenziano i seguenti vantaggi:

- ▶ si possono effettuare operazioni all'interno della chioma in completa libertà, intervenendo anche dove non sarebbe possibile, causa i limiti di movimento dei mezzi;
- ▶ si può lavorare su piante poste dove non è possibile accedere con mezzi meccanici;
- ▶ viene ridotto al minimo l'effetto di compattazione del suolo alla base della pianta dovuto al peso dei mezzi meccanici.

Il Tree Climbing è un metodo di lavoro a basso impatto ambientale e con il massimo rispetto per gli alberi. Si tratta di tecniche operative molto serie, per niente "acrobatiche" nonostante le apparenze, che richiedono elevata professionalità ed attrezzature certificate per le ovvie esigenze di sicurezza.

Bibliografia

EAC (2002). European Tree Worker – Manuale. Patzer Verlag ed 139 pp. - <http://isaitalia.org/> - http://www.eac-arboriculture.com/en/Aus_undWeiterbildung.aspx

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE | Il piano di formazione dell'Istituto agrario



I CORSI DI QUEST'ANNO

51

Il piano riguardante l'attività di formazione e di aggiornamento rivolta al settore agricolo per l'annata 2011, promossa dal Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige e finanziato in parte dal Piano di Sviluppo Rurale della Provincia Autonoma di Trento del periodo 2007-2013 e in parte attraverso l'Accordo di Programma tra la stessa Provincia e la Fondazione, è stato elaborato tenendo conto delle segnalazioni e delle esigenze espresse dai diversi Organismi che si occupano di qualificazione professionale agricola in provincia di Trento.

Le iniziative inserite nel progetto hanno l'obiettivo principale di proseguire e di perfezionare il percorso avviato da alcuni anni a livello di qualificazione professionale in agricoltura. Di conseguenza al suo interno trovano uno spazio importante la formazione dei giovani che si insediano in agricoltura (rappresenta uno dei punti fondamentali su cui investire anche alla luce degli indirizzi di politica agricola), le iniziative dedicate all'integrazione tra agricoltura, territorio ed ambiente (vedi agricoltura biologica, ecc.), gli interventi riguardanti la sicurezza sul lavoro degli operatori del settore, i corsi finalizzati a valorizzare i prodotti aziendali (es. trasformazione frutta o latte) e le proposte finaliz-

zate a rispondere a precise normative (es. HACCP, piante officinali, fattorie didattiche). Un certo numero di interventi è peraltro riservato, come di consueto, all'aggiornamento e al perfezionamento delle conoscenze degli operatori agricoli sia sulle tematiche di tipo tecnico che su quelle di gestione amministrativa dell'azienda; a tale proposito va segnalata la scelta di dare un po' di spazio ai seminari specifici su diversi argomenti di interesse per l'imprenditore agricolo che possono rappresentare un'agile modalità di aggiornamento permanente.

Una parte del progetto formativo è infine indirizzata all'aggiornamento dei tecnici che si occupano di consulenza alle aziende agricole del territorio provinciale e che quindi rivestono un ruolo fondamentale per la crescita professionale e produttiva dell'intero settore agricolo.

L'attività corsuale è indirizzata in particolare a:

- ▶ giovani agricoltori beneficiari degli aiuti per il primo insediamento di cui alla Misura 112 del PSR;
- ▶ imprenditori ed operatori agricoli e forestali;
- ▶ coadiuvanti familiari e salariati agricoli;
- ▶ tecnici agricoli e forestali con ruolo di divulgatori delle attività formative presso gli operatori agricoli e forestali. (s.c.)

PER SAPERNE DI PIÙ

Per informazioni dettagliate ed iscrizioni ai singoli interventi inseriti nel progetto corsuale 2011, rivolgersi ai referenti indicati della tabella di riepilogo delle iniziative previste.

Per informazioni generali riguardanti il progetto corsuale 2011, rivolgersi a:

Paolo Dalla Valle

(Area Qualificazione Professionale Agricola dell'Istituto Agrario di S. Michele a/A)

tel.: 0461/615294

e-mail: paolo.dallavalle@iasma.it



Le sette Pro Loco hanno dato via al Consorzio Königsberg

LA PIANA ROTALIANA NEL PIANETA TURISMO

di Corrado Zanetti



zione turistica non poteva avere, visto che il 2011 segna il 130esimo anno di vita delle Pro Loco trentine, un anniversario le cui celebrazioni, come ha indicato l'assessore all'agricoltura, foreste, turismo e promozione Tiziano Mellarini, sono ufficialmente iniziate proprio con la nascita del nuovo consorzio. Un evento che qualcuno ha voluto definire "storico". Il "più bel giardino vitato d'Europa" non poteva, con il suo ricco patrimonio agro-ambientale, paesaggistico, storico e culturale, rimanere ancora senza "rappresentanza" nel pianeta turistico trentino. Un territorio, la Piana Rotaliana, che ha molto da far vedere e raccontare. Lo ha ricordato l'assessore alla cultura e cooperazione Franco Panizza: "La Rotaliana è un territorio di mezzo che ricorda la grande storia e che riveste un ruolo di ponte con l'Alto Adige, una terra che non vuole essere solo di passaggio ma una terra d'incontro e di scoperta".

L'obiettivo del progetto è la creazione di una sinergia che sia capace di connettere il lavoro del volontariato con le forme di turismo che interessano questo territorio. Oltre al necessario scambio tra le singole realtà associative, infatti, si fa sempre più forte

Inserire la Piana Rotaliana nel mondo del turismo Trentino facendo in modo che le sue risorse turistiche (ricettività, prodotti, eventi, siti storico-culturali) possano trovare spazio tra le proposte di commercializzazione. Questo l'obiettivo che sorregge la nascita del nuovo Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg, costituito dalle Pro Loco di Faedo, Mezzocorona, Mezzolombardo, Lavis, Roverè della Luna, San Michele all'Adige e Zambana. Ad ospitare il varo del nuovo consorzio turistico, con la firma davanti al notaio dell'atto costitutivo, è stata il 26 gennaio scorso la Cantina La Vis, "uno dei tanti simboli della Piana Rotaliana" – ha spiegato Alois Furlan, il giovane presidente della Pro Loco di Mezzocorona indicato quale futuro presidente del neonato consorzio – "al quale vogliamo offrire anche il nostro aiuto per ritrovare la sua prestigiosa e blasonata immagine".

Una firma, quella apposta dai sette presidenti delle Pro Loco rotaliane (Carlo Barchetti – Faedo, Anna Piffer – Lavis, Alois Furlan – Mezzocorona, Alessio Kaisermann – Mezzolombardo, Fabio Toscana – San Michele all'Adige, Marco Endrizzi – Roverè della Luna, Renato Tasin – Zambana) salutata con entusiasmo, oltre che dagli assessori provinciali Mellarini, Rossi e Panizza, da tutto il mondo delle Pro Loco trentine, dai rappresentanti della Comunità di valle, dei

Comuni, delle Apt, enti e associazioni economiche e culturali, oltre naturalmente alla Federazione trentina delle Pro Loco con il suo presidente Armando Pederzoli e il direttore Ivo Povinelli.

E migliori auspici il nuovo soggetto di promo-



Il presidente designato Alois Furlan

“UN TERRITORIO CON MOLTE RISORSE”

Da dove nasce l'idea di unire le Pro Loco?

È nata dalle Pro Loco stesse come risposta ad una necessità: la Piana Rotaliana, con le sue 35 strutture turistiche e una popolazione che supera i 28 mila abitanti, è l'unico territorio del Trentino a non disporre di un soggetto turistico che superi i confini dei singoli comuni offrendo un servizio capace di mettere a sistema le proprie risorse. L'incremento delle richieste di prenotazione nelle strutture ricettive della zona e la presenza di numerose tipicità produttive e culturali, corredate da eventi altamente qualificati, esige la presenza di un soggetto turistico. Il consorzio, data la realtà consolidata del movimento sul territorio, può costituire la risposta a questa esigenza manifestata sia dal

comparto economico che da quello produttivo e di cui le Pro Loco possono farsi interpreti. L'associazione che abbiamo costituito opererà per fare promozione del territorio e soprattutto informazione turistica.

Quali i primi passi del nuovo consorzio?

Dovremo innanzitutto convocare l'assemblea di tutte le componenti, perché del consorzio fanno parte anche le realtà economiche e le istituzioni, quindi anche i Comuni e le Comunità di valle ed i rappresentanti di tutte le strutture ricettive presenti sul territorio. E poi cominciare ad organizzare l'informazione turistica in accordo con quella che è la strategia di Trentino Marketing.



PREMIATA LA FORMAZIONE

Alle Pro loco che hanno investito in formazione andrà una maggiorazione del 25 per cento del contributo assegnato per il 2010. Lo ha deciso la Giunta provinciale approvando un'apposita delibera, firmata dall'assessore Mellarini, il 23 dicembre 2010.

l'esigenza di istituire un organismo capace di sviluppare una politica turistica in accordo con il sistema provinciale. Il consorzio diventa così uno strumento di valorizzazione delle risorse turistiche del territorio.

Un tema, quello della sinergia e complementarietà tra Pro Loco e Apt, sul quale si sono soffermati sia il presidente della Federazione Pro Loco, Armando Pederzolli, rivendicando il ruolo e il valore del volontariato che nelle Pro Loco si esprime, sia Mellarini che ha spiegato chiaramente cosa siano e debbano essere oggi le Pro Loco: "È finita l'epoca in cui le Pro Loco organizzavano la festa della

TRENTINO MARKETING SPA STANZIATE LE RISORSE PER IL PROGRAMMA 2011

Ventidue milioni 100 mila euro: questa la somma destinata dalla Provincia a Trentino Marketing Spa per la realizzazione del programma di attività 2011, presentato dalla società lo scorso 27 ottobre ed approvato dalla Giunta provinciale l'11 febbraio scorso su proposta dell'assessore al turismo Tiziano Mellarini. Il Piano operativo presentato dalla Trentino Marketing Spa prevedeva un importo complessivo di 27 milioni di euro e perciò, visto il corrispettivo riconosciuto, bisognerà ridurre la spesa prevista per le varie macrovoci di attività. Per finanziare eventuali spese che superassero l'entità delle risorse assegnate, Trentino Marketing Spa dovrà reperire autonomamente ulteriori risorse. Rimane comunque ferma la possibilità di integrare il corrispettivo oggi messo a disposizione, qualora dovesse presentarsi la disponibilità di ulteriori risorse rispetto alle attuali.

birra nel proprio paese e si è aperta una fase in cui esse assumono il ruolo di ambasciatrici delle eccellenze del Trentino. Se la nostra provincia vive, ed è per questo invidiata, su eventi sportivi e culturali di grande richiamo, gran parte del merito va al volontariato turistico che trova la sua maggiore espressione proprio nelle Pro Loco consorziate, associazioni che hanno la stessa funzione di una Apt, come prevede la nuova legge. Ed il Trentino turistico non può pensare di promuovere se stesso solo attraverso le Apt, ha bisogno anche della forza propulsiva e della spinta del volontariato che parte dalle Pro Loco".

Ma le Pro Loco - lo ha ricordato il presidente della federazione, Pederzolli - non devono operare isolate in un'autoreferenzialità che si specchia nel territorio di riferimento. Così, anche il lavoro di marketing territoriale della Piana Rotaliana dovrà saper cogliere le possibilità insite nella costruzione di rapporti di completamento e integrazione dell'offerta di zone turistiche limitrofe: Trento, l'altopiano della Paganella, il vicino Alto Adige. Se la Piana Rotaliana difficilmente può pensare ad imporre un marchio turistico individuale, potrebbe invece sfruttare la vicinanza del capoluogo e di zone turistiche "mature" per offrire forme complementari, integrative e innovative di vacanza confacenti alle possibilità e alle richieste del territorio e del visitatore.

La cosa importante è che siano messe a disposizione del visitatore tutte le informazioni sul territorio e sugli eventi che ad oggi costituiscono motivo di attrazione della domanda turistica. Ma su questo il nuovo Consorzio turistico Piana Rotaliana Königsberg ha già la strada aperta: il primo Info point sarà nel Museo degli Usi e costumi della Gente trentina.

LEZIONI DI ABBINAMENTO, A SCUOLA CON FORCHETTA E BICCHIERE



Quando due scuole, una specializzata nel vino e l'altra nella ristorazione, decidono di collaborare, possono nascere interessanti esperienze didattiche. Come quella che ha coinvolto la sesta classe del corso per enotecnici dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e il quarto anno (cuochi e sala) dell'Istituto professionale alberghiero di Rovereto e Levico, che nel ristorante-scuola della succursale di Roncigno hanno unito competenze e idee per valorizzare i prodotti del territorio.

In occasione di due incontri gli studenti di San Michele hanno presentato i vini della cantina approfondendo gli aspetti viticoli, enologico-tecnologici, di legame con il territorio, mentre i ragazzi della scuola alberghiera hanno invece creato menù ad hoc per valorizzare gli stessi prodotti enologici.

http://www.iasma.it/formazione_default.jsp?ID_LINK=37&area=6
<http://www.ifpa.it>

IL TRENTINO ALLA FRUIT LOGISTICA DI BERLINO

Anche il Trentino del gusto ha raccolto apprezzamenti a "Fruit Logistica", la più grande fiera mondiale del comparto ortofruitticolo tenutasi a Berlino dal 9 all'11 febbraio. Nello stand di circa 200 metri quadrati, allestito da Trentino Marketing, particolarmente apprezzata è stata la presentazione dell'offerta turistica del territorio, legata anche alle eccellenze enogastronomiche. Leccornie che hanno caratterizzato l'area hospitality, dove i visitatori hanno potuto assaggiare mele, piccoli frutti, formaggi e salumi ma anche piatti caldi della tradizione. Il tutto innaffiato dalle bollicine dello spumante metodo classico trentino e dal gusto del Teroldego Rotaliano. L'area dedicata al Trentino è stata poi completata dagli spazi dedicati ai consorzi la Trentina, Melinda, Sant'Orsola e azienda AD Chini: dalle mele alle mousse, dai piccoli frutti alle barrette di frutta, un'ampia fetta delle produzioni trentine hanno incontrato i tantissimi visitatori. L'occasione è stata propizia anche per entrare in contatto con mercati di tutto il mondo.

Quali potenzialità ha la Piana Rotaliana per essere un ambito turistico?

Le potenzialità sono molte, basti pensare solo alle risorse produttive, alla sua vocazione viticola, alle mele e agli asparagi di Zambana, e soprattutto gli aspetti culturali, basti citare il Museo degli Usi e costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige.

Quindi moltissime risorse da valorizzare.

Sì, ma non sarà un'azione che vogliamo fare da soli, bensì in accordo con il sistema turistico provinciale e soprattutto con le zone limitrofe. La Piana Rotaliana non può imporre un proprio marchio turistico individuale ma dovrà cercare sinergia e collaborazione innanzitutto con il capoluogo e dunque con l'Apt di Trento, e poi con l'altopiano della Paganella. (c.z.)

DIOGENE, IL “CERCA-LAVORO” PER I DIPLOMATI DI SAN MICHELE



Dettagliati curricula on line, costruiti ad hoc per descrivere le competenze specifiche: domanda e offerta si incontrano con il servizio sviluppato dall'Udias

L'assemblea degli ex diplomati (UDIAS) a San Michele all'Adige

di *Silvia Ceschini*

Per i diplomati di San Michele trovare lavoro da oggi sarà molto più semplice. Grazie a Diogene, il servizio cerca-lavoro on line sviluppato dal Centro Istruzione e Formazione in sinergia con Udias e l'Ufficio informatica dell'Istituto Agrario.

Dell'iniziativa, assolutamente all'avanguardia, si è parlato nell'ambito dell'assemblea degli ex diplomati di San Michele, il 15 gennaio scorso, che ha eletto il nuovo direttivo.

Diogene si distingue da altri “cercalavoro” disponibili on line per la configurazione dei curricula costruiti ad hoc e per l'importante ruolo di intermediazione della scuola. I ragazzi hanno la possibilità di caricare, rettificare e aggiornare i curricula direttamente da casa e i professori possono completarli per delineare meglio attitudini e competenze degli studenti. La scuola esegue pertanto una sorta di controllo di qualità sull'interfaccia studente-azienda.

“L'applicazione informatica si rivolge anche alle aziende cercando per loro le persone con competenze, conoscenze e capacità che più possono avvicinarsi alle esigenze professionali- spiega Barbara Battistello che ha coordinato il progetto-. Selezionando infatti il livello di qualifica richiesta e settore aziendale sarà visibile una lista di diplomati che soddisfano le condizioni e di cui potranno visionare on line i curricula dettagliati, costruiti ad hoc per descrivere le competenze specifiche di ogni soggetto”. Un'altra importante particolarità è la possibi-

lità per il Centro istruzione e formazione di conoscere grazie a questo strumento le tendenze del mercato del lavoro e delle professionalità richieste.

All'assemblea di oggi, alla quale ha partecipato il presidente Francesco Salamini con un intervento di presentazione del dossier per il rilancio del settore vitienologico trentino, il presidente Angelo Rossi ha ricordato tre personaggi che hanno caratterizzato la vita di San Michele: Giuseppe Versini, Franco Defrancesco e Giovanni Manzoni. A quest'ultimo è stata dedicata la sala degustazione della scuola con una targa commemorativa. Partecipazione ormai consolidata alle assemblee dei diplomati quella dei rappresentanti delle associazioni di categoria: Denis Cristan per gli agrotecnici, Fabio Toscana per gli enologi e Guido Sicher per i periti agrari. Presente all'incontro anche il consigliere provinciale Pino Morandini e lo storico ex allievo Ferdinando Tonon, classe 1919. L'Udias coinvolge circa 150 iscritti e si propone di contribuire allo studio dei problemi che interessano l'economia agricola regionale promuovendo tutte quelle iniziative utili ad un progresso tecnico, economico e sociale dell'agricoltura e della conservazione dell'ambiente.

http://www.iasma.it/formazione_context.jsp?ID_LINK=3859&area=6



BERTAMINI NUOVO PRESIDENTE DELL'UDIAS

È Massimo Bertamini (nella foto) il nuovo presidente dell'Udias, l'associazione che riunisce gli allievi dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Componente del direttivo da oltre vent'anni, vicepresidente per tre mandati, Bertamini è attualmente responsabile dell'area post-secondaria e universitaria del Centro istruzione e formazione. Classe 1960, nato a Rovereto, laureato in Scienze agrarie, dal 1986 lavora a San Michele nel settore vitivinicolo per gli aspetti sia di ricerca sia di didattica.

"Ho accettato con molto entusiasmo questa nomina - spiega Bertamini - perché mi trovo ad operare con un gruppo di giovani desiderosi di dare all'associazione un ruolo e un'attività al passo con i tempi".

Il neo presidente ha le idee molto chiare. "Urge creare e gestire il data base degli allievi e associati, costruire il sito web, realizzare dei blog e aprire discussioni in rete, utilizzare al meglio i social network, trovare sinergia con la Fondazione per realizzare seminari e corsi, puntare sulla formazione permanente,



farsi organizzatori delle feste di anniversario di diploma, stipulare convenzioni con case editrici per acquisti agevolati di riviste e libri, creare occasioni di crescita umana con incontri su temi tecnici, etici, storici, culturali. Questo è solo un breve elenco, ma ciò che conta è avviare un percorso di operatività immediata, per questo la nuova direzione ha deciso di iniziare la sua attività programmando almeno un incontro al mese".

Una squadra giovane quella coordinata da Massimo Bertamini. Questo il direttivo eletto in occasione dell'assemblea:

Paolo Dorigatti, Stefano Pisoni, Angelo Rossi, Federico Simoni, Matteo Curzel, Moreno Nardin, Lorenzo Adami, Marco Chistè. Nel collegio probiviri rientrano Arrigo Pisoni, Ferdinando Tonon, Luis von Dellemann e nel collegio dei revisori Giuseppe Viola, Franco Franchini, Walter Fronchetti.

Oltre a Bertamini, la direzione UDIAS ha nominato Angelo Rossi vice-presidente, Matteo Curzel tesoriere e Lorenzo Adami segretario.

LA VOGLIA DI PROTAGONISMO DEI GIOVANI COLDIRETTI

Più di cento giovani hanno partecipato il 7 febbraio scorso, alla Sala Congressi dell'Aerhotel del Museo Caproni di Mattarello, all'assemblea annuale della Coldiretti Giovani Impresa del Trentino. Ai lavori erano presenti, oltre ai massimi esponenti dell'organizzazione trentina, i responsabili nazionali del comparto giovanile. Al centro delle riflessioni della giornata il problema del ricambio generazionale, "spina nel fianco" di tutto il sistema impresa nazionale, ma urgenza ancor più contingente per il comparto agricolo. In Trentino, ad oggi, sono 1420 gli under 40 titolari d'azienda impegnati in agricoltura e sono circa un centinaio coloro che ogni anno si insediano nel comparto, per il 70% nel settore ortofrutticolo e vinicolo, per il 25% in quello zootecnico e per il restante 5% nel settore biologico. Altro tema affrontato quello della valorizzazione della tipicità dei prodotti e del legame dell'attività agricola con il territorio, laddove si è sottolineata l'inadeguatezza dell'attuale piattaforma distributiva dei prodotti agricoli trentini, in particolar modo nelle strutture ricettive. Un messaggio peraltro condiviso anche dai rappresentanti giovani dell'Associazione Albergatori presenti in sala. Il segretario provinciale, Luca Deavi si è anche chiesto se siano sufficienti le misure messe in atto a favore del comparto agricolo per innescare da parte dei giovani la voglia di investire in agricoltura. (d.s.)



ISCRIZIONE SIVE GRATUITA PER NEOLAUREATI E NEODIPLOMATI

La SIVE (Società Italiana di Viticoltura ed Enologia) è un'associazione senza fini di lucro, aperta a tutte le persone fisiche (tecnici enologi e viticoli, laureati, ricercatori, produttori) e giuridiche interessate allo sviluppo del settore vitivinicolo in Italia. Allo scopo di favorire la partecipazione alle attività associative a quanti, neodiplomati (con qualifica di Enotecnico) o neolaureati (qualifica di Enologo) in Viticoltura ed Enologia, si stanno inserendo nel mondo del lavoro, l'associazione ha deciso di offrire loro la possibilità di diventare soci SIVE, a titolo gratuito, per i due anni successivi al conseguimento del titolo. Gli interessati possono fare richiesta inviando l'apposito modulo disponibile sul

sito internet www.vinidea.it/sive. In fase transitoria, l'opportunità dell'iscrizione gratuita è estesa a tutti i diplomati e/o laureati a partire dal 1 gennaio 2009 fino al 31 dicembre 2010; per tutti costoro la qualifica di socio sarà estesa fino a fine 2012, a condizione che la richiesta avvenga entro il 30 giugno 2011.

I neodiplomati e neolaureati che approfittano di questa opportunità sono soci a tutti gli effetti, con benefici (quote di partecipazione agevolata alle iniziative, priorità nelle attività a numero chiuso, ecc.) analoghi a quelli dei soci "paganti" e con diritto di partecipazione e voto in assemblea.

www.vinidea.it
info@vinidea.it



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

“Resiste il pregiudizio di chi ci vede prestanomi prive di autonomia”

LAURA, LA MAMMA IMPRENDITRICE



Laura Luterotti con i figli Sara e Matteo

Il matriarcato nelle Alpi, ovvero la centralità della donna nella comunità, è stata una realtà storica che si è costituita come conseguenza diretta dell'emigrazione stagionale del maschio. Ma la centralità della donna in montagna è una condizione che è sopravvissuta anche ai giorni nostri ed in molti casi, grazie al turismo rurale e alla vendita diretta del prodotto aziendale, si è addirittura modernizzata. E' questo il caso dell'azienda di Laura Luterotti che a Ciago, una frazione soleggiata di Vezzano, ha realizzato un'esperienza che unisce la dimensione familiare a quella imprenditoriale.

L'azienda Luterotti si compone di circa cinque ettari coltivati in massima parte ad ortaggi ai quali si aggiunge un vigneto, oltre a piante da frutto di vario genere. Accanto al prodotto fresco, Laura e famiglia hanno realizzato un laboratorio per la trasformazione della frutta in confetture e succhi che vengono commercializzati attraverso il sistema della vendita diretta. Questo esempio di rete corta si realizza grazie alla partecipazione di tutti i famigliari. Laura si occupa dell'amministrazione e della vendita, il marito Gianni Zuccatti è impegnato in campagna e in laboratorio, il figlio Matteo si è recentemente diplomato a pieni voti all'Istituto agrario di San Michele e si occupa della coltivazione in campo. La figlia Sara supporta Laura





Le verdure dell'azienda Luterotti; a destra Sara mentre si prepara per andare al mercatino contadino



nella vendita e il papà Gianni in laboratorio, mentre la figlia più piccola, Samanta, studia da estetista e d'estate aiuta la famiglia nei campi.

Il percorso di Laura equivale ad una continua crescita professionale.

Legata inizialmente al sistema cooperativo per la vendita degli ortaggi, l'azienda Luterotti ha cercato nuove e più solide soddisfazioni affidandosi prima a dei grossisti e poi alla vendita diretta in azienda. Ma il vero salto di qualità è venuto dal Mercato contadino di Coldiretti. L'iniziativa della più rappresentativa organizzazione agricola ha consentito alla famiglia Zuccatti di completare la filiera affidandosi a nuovi clienti nei Mercati di Campagna amica di Trento, Rovereto e Pergine Valsugana.

Laura ha trovato in Coldiretti una sorta di punto di riferimento sia sindacale che culturale tanto da entrare a far parte del Consiglio del sindacato e nel direttivo di Donne Impresa.

<Sono convinta -afferma in proposito Laura Luterotti - che la donna imprenditrice valga quanto l'uomo, ma è necessario superare i tanti pregiudizi che ancora resistono nel mondo contadino e che vedono la donna ancora come una sorta di prestanome privo di

reale autonomia decisionale>.

L'obiettivo del movimento femminile di Coldiretti è proprio quello di ribadire le pari opportunità in campagna a partire dall'autonomia della donna che sanno fare impresa e che si rivolgono, al pari dei colleghi imprenditori, ai nuovi mercati e ai nuovi consumatori.

E proprio in base alla nuove richieste della clientela è maturata l'idea di dare vita, oltre al mercato di Campagna amica e al punto vendita aziendale, anche a due nuovi negozi che sono stati inaugurati recentemente a Trento in via Rosmini e in Largo Nazario Sauro.

Si allargano i mercati e si ampliano gli orizzonti aziendali.

Oggi l'azienda, oltre alla vasta gamma di ortaggi a foglia, cavoli, zucchine, fagioli e fagiolini, patate (fra le quali le famose patate blu), broccoli e tanti altri può contare su una vasta gamma di confetture, sciroppi e succhi di frutta trasformati direttamente a Ciago. Nel laboratorio vengono lavorati e trasformati anche i prodotti di altre aziende per linee particolarmente pregiate.

Alla frutta e agli ortaggi si aggiungono i crauti, la passata di pomodoro, salse e salsine da spalmare sul pane, un simpatico e pratico minestrone da asporto oltre alla tradizionale farina da polenta alla quale si è aggiunta una variante proveniente dal Veneto di granaglia per la classica polenta bianca. Nei mesi invernali si producono alcuni ortaggi sotto nylon o tessuto non tessuto mentre, appena i prati solati della Valle dei Laghi lo consentono, si raccolgono il classico "dent de cagn", la valeriana spontanea ed altre erbe.

Queste produzioni completano l'offerta invernale presso il Mercato di Campagna amica nel quale, come è noto, tutta la produzione deve essere di

provenienza aziendale.

Ma al fine di soddisfare le esigenze della clientela nei due negozi di città l'azienda Luterotti propone anche ortaggi, frutta e trasformati provenienti da altre province italiane.

E' il caso ad esempio del fagiolo di Lamon o delle arance siciliane, mentre per il prodotto fresco si ricorre al mercato di pianura solo ed esclusivamente nei periodi nei quali non è possibile la coltivazione in campo dei prodotti più richiesti.

L'obiettivo è quello di completare l'offerta senza rinunciare alla stagionalità e mantenendo un rapporto assolutamente trasparente e diretto con un cliente finale che altrimenti sarebbe costretto a rivolgersi ad altri punti vendita pur richiedendo gli stessi prodotti.

Alla ripresa della stagione, scandita inizialmente dalla raccolta del broccolo di Santa Massenza, la percentuale di prodotto autoctono nei due negozi torna a consolidarsi attorno al 90% con un'offerta che includerà, nei mesi estivi, anche la frutta fresca come il kiwi, le albicocche, le pesche, le mele e le pere.

Un altro dato caratteristico ed originale di questa impresa familiare è dettato poi dal rapporto complementare con il sistema cooperativo. Per quanto riguarda l'uva, l'azienda Luterotti fa riferimento alla Cantina di Toblino, mentre le Susine di Dro vengono indirizzate alla Cooperativa Valli del Sarca.

Questa dimensione collaborativa fra sistema privato e cooperativo è del resto quella auspicata da Coldiretti per intercettare e soddisfare le esigenze di una clientela che altrimenti si rivolgerebbe ad altri interlocutori.

AZIENDA AGRICOLA LAURA LUTEROTTI

Frazione Ciago, Vicolo del Soradom, 6
38070 Vezzano
Tel. 348-8121429
www.azagricolaluterotti.it





A TUTTO GAS

La scommessa (vincente) di Massimo Linardi, allevatore di Cimone: "I Gruppi solidali di acquisto mi garantiscono la metà delle entrate"

Questo è il tempo nel quale i contadini devono trovare una nuova sintonia con i consumatori. E' necessario ascoltare prima di agire sul piano della commercializzazione. E' quanto ha fatto l'allevatore Massimo Linardi di Costa, una frazione di Cimone sopra ad Aldeno, che ha stabilito un importante rapporto di collaborazione con i Gruppi di Acquisto Solidale (GAS) attraverso i quali commercializza circa la metà del proprio prodotto.

L'azienda di Massimo si compone di circa trenta vacche nutrici alle quali si affiancano altrettanti vitelli da ingrasso che vengono allevati con il latte della madre per i primi 6-7 mesi di vita e soppressi entro il primo anno. La linea di allevamento è quella tradizionale chiamata vacca-vitello dove la madre viene inseminata direttamente dal toro ed il latte viene interamente destinato all'allevamento del vitello. Un sistema che salta completamente la concezione del latte alimentare, e destina al consumo carni prelibate di bestiame giovane alimentato solo con prodotti naturali.

Massimo Linardi ha allevato vacche da latte fino al 1995, quando il tecnico Flavio Kaisermann lo convince a convertire l'azienda all'ingrasso e alla vendita al minuto. <Una scommessa – ricorda Linardi – che si è rivelata vincente>.

In pochi anni si consolida il mercato e si af-

fine la qualità complessiva dell'allevamento che oggi può vantare la certificazione biologica per la parte relativa ai foraggi. Nei mesi estivi, anche per completare il ciclo della linea vacca-vitello, alleggerire il lavoro in stalla e consentire il taglio dei prati, l'intero allevamento (toro incluso) viene trasferito in una malga al passo del Brocon, nel cuore del Lagorai.

La gamma di prodotti si completa con i salami e le lucaniche ottenute dalle carni di 5-6 maiali che si allevano fino a dicembre in azienda.

Ma la novità degli ultimi anni consiste nell'entrata in scena dei Gruppi di Acquisto Solidale, ovvero di quelle associazioni di consumatori che si mettono insieme per realizzare ordinativi in comune presso aziende certificate o in linea con la filosofia della buona agricoltura.

Fin dal 2005 Massimo ha rapporti con circa una decina di GAS che visitano periodicamente l'azienda ed acquistano la carne fresca e gli insaccati in forma associata tramite ordinativi via mail o telefono.

<L'esperienza dei GAS – afferma con decisione Massimo Linardi – si è confermata una scelta vincente, in quanto questi gruppi mi garantiscono un'entrata costante ed equivalente a quello che commercializzo, sempre a privati, presso il punto vendita aziendale di Cimone>. (w.n.)





Impianti a biogas alimentati dai liquami e fotovoltaico

LE NUOVE STALLE ENERGETICHE

“L’azienda agricola del futuro sarà anche produttrice di energia alternativa”. Parola di Mario Tonina (nella foto in alto), direttore commerciale della Federazione provinciale allevatori ed esperto nel campo delle rinnovabili.

Nel settore zootecnico trentino la rivoluzione energetica, quella che ci dovrebbe nel tempo affrancare dal petrolio, è già iniziata. A Sesto, una frazione di Comano Terme, l’azienda Fustini inaugurerà tra poco il primo impianto a biogas alimentato con i liquami della stalla. All’orizzonte si profilano altre strutture di questo tipo che hanno il pregio di produrre energia elettrica dal metano tramite la cogenerazione e di abbattere i cattivi odori degli scarti della stalla.

Oltre al biogas c’è poi un’altra fonte ener-

getica emergente: il fotovoltaico. Sono una cinquantina le stalle che hanno applicato sui tetti i pannelli che catturano il sole per trasformarne il calore in elettricità. E questo grazie soprattutto agli incentivi statali del conto energia che prevedono un contributo di 40 centesimi per ogni kWh prodotto.

A dare man forte a questa buona pratica ambientale, che consente alle aziende di produrre energia e di cederla alla rete, ha pensato anche la Federazione provinciale allevatori, che ha deciso di realizzare due impianti fotovoltaici sulle proprie strutture.

Dalla fine di gennaio sono attive sue installazioni, una presso la sede di Trento (nella foto) e una presso il centro di fecondazione artificiale di Toss, in valle di Non.

Nella sede di via delle Bettine sono stati montati 833 pannelli fotovoltaici che produrranno

circa 230.000 kilowattora e che soddisfano circa la metà del fabbisogno energetico della struttura (celle frigorifere del punto vendita, servizi e uffici). In questo caso i pannelli sono stati sistemati in modo tale da fungere da tettoia per i parcheggi della Federazione con evidenti benefici per gli utilizzatori, specie contro la calura estiva.

A Toss sono invece stati sistemati 288 pannelli sulle falde del tetto del fienile e della palazzina servizi per una produzione complessiva di 75.000 kWh che coprono le necessità energetiche del centro.

“Con questi interventi – conclude Tonina – abbiamo voluto dare il buon esempio alle nostre aziende zootecniche confermando che si può diventare produttori di energia utilizzando le rinnovabili ed affidandosi ad impianti e tecnologie di alta qualità”. (w.n.)

Scoperti 4 vitigni con lo stesso aroma del pepe

VINO COME SPEZIA

Un team di ricercatori dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige ha scoperto che in alcuni vini è presente il principale aroma del pepe nero: il rotundone. Il composto, che si trova in buone quantità anche in alcune spezie, quali rosmarino e maggiorana, è stato identificato in concentrazioni elevatissime nei vini Vespolina, Schioppettino e Grüner Veltliner. I risultati sono stati pubblicati questo mese sulla prestigiosa rivista internazionale "Rapid Communications in Mass Spectrometry".

Il gruppo di ricerca, coordinato da Fulvio Mattivi in collaborazione con gli scienziati Daniele Nanni dell'Università di Bologna e Leonardo Valenti dell'Università di Milano, ha sintetizzato il rotundone in laboratorio e messo a punto un metodo rapido e accurato per il suo dosaggio nei vini. Un risultato utile per comprendere il ruolo e gestire la presenza nel vino di un composto di straordinaria importanza sensoriale. "La molecola è stata individuata due anni fa da un team di ricercatori australiani nel vino Syrah - spiega Fulvio Mattivi, responsabile del Dipartimento Qualità Alimentare e Nutrizione del Centro ricerca e innovazione-, dove determina appunto la tipica nota speziata di pepe. I risultati preli-



minari di una larga indagine tutt'ora in corso su vini italiani, austriaci e spagnoli supportano l'idea che il rotundone sia un componente semi-ubiquitario dell'aroma del vino, e che un numero consistente di vitigni autoctoni ed antichi, tra i quali il Gropello di Revò in

Trentino che risulta essere uno dei maggiormente speziati, sono caratterizzati dalla presenza di questo aroma a concentrazioni di forte impatto sensoriale".

PATENTINI AGROFARMACI 1600 AGRICOLTORI A LEZIONE

Sono 1600 gli agricoltori alle prese con i corsi obbligatori per ottenere il patentino cioè il rinnovo dell'autorizzazione finalizzata all'acquisto e all'uso degli agrofarmaci. L'iniziativa si sta svolgendo su tutto il territorio provinciale, è organizzata dal Centro Trasferimento Tecnologico dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige in collaborazione con il Servizio Vigilanza delle Attività Agricole della Provincia autonoma di Trento. Si tratta di 33 corsi e 21 sedi di esame e, a Navicello, è stata sperimentata una nuova metodologia didattica che ha proposto interessanti momenti

di approfondimento pratico. In ogni singolo corso vengono approfonditi diversi aspetti, che vanno dalle caratteristiche degli agrofarmaci, al rispetto delle precauzioni nel loro impiego, alla tutela della salute degli operatori agricoli, al rispetto ambientale, in linea con l'evoluzione delle tecniche di difesa in agricoltura. Comunemente chiamato "patentino", l'autorizzazione ha durata quinquennale e può essere ottenuta solo dopo aver frequentato il corso di aggiornamento e superato un esame di idoneità. Questo documento attesta la professionalità degli agricoltori garantendo una loro adeguata preparazione rispetto alla protezione delle piante ed all'uso dei prodotti fitosanitari.



VINO, MARKETING E WEB DUE SEMINARI CON ESPERTI

Il 10 -11 marzo e il 24-25 marzo si svolgeranno all'Istituto Agrario di San Michele, nell'ambito del master sui vini di origine, due seminari organizzati in collaborazione con l'Università degli Studi di Milano, Selecta-Winejob risorse umane per il vino e Vinix Lab Academy. I seminari sono a numero chiuso e richiedono l'iscrizione.

Seminario Marketing & Vino, Strategie e strumenti di fronte alle nuove realtà del vino, San Michele all'Adige, 10-11 Marzo 2011. Organizzato in collaborazione con la Società Selecta-Winejob,

affronterà le problematiche della domanda mondiale di vino di qualità con un docente d'eccezione, Richard Halstead, A.D. Wine Intelligence Londra. Verranno analizzati gli aspetti di neuromarketing, come l'alba del nuovo mercato del vino. Una tavola rotonda vedrà diversi operatori di grandi aziende vinicole nazionali discutere sugli elementi competitivi nel mercato del vino. Esperti del settore della grande distribuzione e di quello Horeca daranno il loro contributo alla comprensione delle complessità e delle tendenze evolutive. Seminario Vino & Web, Le nuove opportunità per comunicare il vino ai tempi dei social media, San Michele all'Adige 24-25 Marzo 2011. Un seminario per imparare a familiarizzare con

le opportunità che la rete e le "nuove" tecnologie mettono a disposizione dell'operatore del mondo del vino e del cibo, con Davide Cocco di Studiocru parlerà dei nuovi scenari e nuovi strumenti per la comunicazione, Pamela Guerra di Pr & Press, Comunicare il Vino affronterà i temi di come costruire una rete sociale, i Blog/WebSite, la nostra casa nel web, Twitter lancio di notizie, segnalazioni, creazione network, FaceBook, lo spazio divertente per coinvolgere, Mailing e Newsletter, la geolocalizzazione, come comunicare con gli eventi. Filippo Ronco di Tigullio Vino, Vinix, VinoClic affronterà temi quali: la pubblicità online, VinoClic e Vinix Social network, strumenti e opportunità



CENTRO DI INFORMAZIONE DELL'UNIONE EUROPEA

via della Val, 2 - Casalino
38057 PERGINE VALSUGANA (TN) - Italy
Tel: 0461 534848 - Fax: 0461 531052
europedirect@iasma.it
http://europedirect.iasma.it

*Istituto Agrario di San Michele all'Adige
a cura di Silvia Ceschini e Giancarlo Orsinger*

Programma "Intelligent Energy Europe"

PROGETTI ENERGETICI 67 MLN PER IL BANDO 2011



Sono 67 i milioni di euro che l'Unione europea mette a disposizione per il bando 2011 del programma europeo dedicato in maniera specifica all'efficienza energetica e alle energie rinnovabili. Pubblicato lo scorso 18 gennaio, il bando scadrà il prossimo 12 maggio e cofinzierà, al massimo al 75%, una serie di progetti di durata massima triennale proposti da soggetti sia pubblici che privati.

"Intelligent Energy Europe" prevede iniziative in tre ambiti specifici: l'efficienza energetica e l'uso razionale delle risorse energetiche (sezione SAVE del programma) con particolare riferimento ai settori delle costruzioni e dell'industria, le risorse energetiche nuove e rinnovabili (ALTENER) e l'energia nei trasporti (STEER); a queste si aggiungono le "Iniziative integrate" che prevedono attività legate a due o a tutti e tre i settori precedenti. Per tutti i progetti che saranno presentati vale il principio della transnazionalità, dovendo prevedere almeno tre partner di altrettanti Stati.

A titolo indicativo si può dire che generalmente la percentuale di progetti approvati rispetto a quelli finanziati si assesta attorno al 10%. Il bando 2010 ha visto approvati 44 progetti su 349 presentati. Il nostro paese è ben rappresentato con soggetti capofila italiani in ben dieci progetti. Uno dei progetti riguarda la bioenergia e vede alcuni partner trentini: si tratta di BIOMASTER, progetto che, inserito nelle iniziative di promozione/

disseminazione, ha come capofila l'Istituto di Studi per l'Integrazione dei Sistemi (ISIS) di Roma e vede tra i partner italiani la Fondazione Edmund Mach, l'ACSM del Primiero e Dolomiti Energia, oltre al Centro Ricerche FIAT e al CRPA di Reggio Emilia. Del consorzio di progetto fanno parte anche quattro soggetti del Regno Unito, tre svedesi, altrettanti polacchi e uno austriaco.

In tre anni BIOMASTER intende dimostrare che l'utilizzo del biometano nei trasporti può essere una valida opportunità nonostante gli ostacoli normativi e fiscali che spesso in molti paesi ne impediscono la diffusione pur essendo condizionali ideali sia in termini di materia prima che di infrastrutture. Con il progetto si cercherà di dimostrare che queste barriere sono superabili con iniziative in quattro regioni europee: il Trentino, la regione di Malopolska nella Polonia meridionale, la svedese Skåne e l'inglese Norfolk.

Il progetto è ora in fase di negoziazione con la Commissione europea, per definirne nei dettagli alcuni aspetti.

SOLAR DAYS ISCRIZIONI APERTE

Aperte le iscrizioni alla quarta edizione della campagna "European Solar Days" (1-15 maggio 2011), coordinata in Italia da Ambiente Italia e da Legambiente. Nei loro primi tre anni di vita i "Solar Days" italiani hanno raccolto circa 800 eventi sul tema dell'energia solare, con 200.000 partecipanti. Gli eventi devono essere programmati tra il 1 e il 15 maggio e devono includere, tra i temi centrali, quello dell'energia solare. L'iscrizione degli eventi alla campagna è gratuita. Per iscriversi basta collegarsi all'indirizzo www.eusd.it, cliccare sulla sezione "Registra il tuo evento" e compilare l'apposito form con i dati dell'evento. Ultimata la registrazione sarà possibile visualizzare quanto da voi organizzato sulla mappa degli eventi sul sito dei Solar Days. Tutto ciò entro il 31 Marzo 2011.

REDDITI E PRODUZIONE LE STIME UE PER IL 2020

Secondo il dossier della Direzione generale agricoltura della Commissione europea sulle prospettive da qui al 2020 il futuro del mercato agricolo dell'Unione europea resta soggetto a incertezze. Per quanto riguarda la produzione di latte, le stime indicano che dovrebbe crescere: la fine delle quote per i caseifici sarà, stando alle prospettive, relativamente tranquilla e l'intera produzione nel 2020 supererà del 4% i volumi del 2009, mentre il reddito agricolo dovrebbe superare il livello raggiunto nel periodo 2005-2009 in media di circa il 20% almeno nell'intera Unione europea. Per quanto riguarda l'Italia, le prime stime pubblicate da Eurostat dicono che nel 2010 il reddito reale degli agricoltori dell'UE a 27 dovrebbe aumentare del 12,3%, dopo che nel 2009 era sceso del 10,7%.

MISURE PER IL SETTORE LATTIERO-CASEARIO

La Commissione europea ha recentemente adottato una proposta sulle "relazioni contrattuali nel settore del latte". Obiettivo della proposta è quello di rafforzare la posizione dei produttori lattiero-caseari all'interno della filiera di approvvigionamento e di preparare il settore per un futuro più sostenibile e orientato al mercato. Vi sono contemplati contratti scritti tra produttori di latte e trasformatori, la possibilità di negoziare collettivamente le condizioni contrattuali attraverso le organizzazioni di produttori, norme specifiche dell'Unione Europea per le organizzazioni interprofessionali, nonché misure destinate a migliorare la trasparenza nel mercato. Le misure proposte dalla Commissione europea saranno soggette a due revisioni intermedie e rimarranno in vigore fino al 2020.



CENSIMENTO AGRICOLTURA A QUOTA 16.560 AZIENDE

La fase relativa alla raccolta dei dati del 6° Censimento generale dell'Agricoltura è terminata il 31 gennaio; restano da contattare qualche decina di nominativi che non si è ancora riusciti a rintracciare. La fase di rilevazione ha coinvolto circa 22.500 soggetti: solo poche unità si sono rifiutate di rispondere al questionario di censimento e a questi soggetti è stata inviata una raccomandata in cui li si invita a mettersi in contatto immediatamente con i funzionari del Servizio Statistica della Provincia per evitare l'applicazione della sanzione amministrativa, posto che è obbligatorio rispondere al questionario di censimento.

Delle oltre 22.000 aziende interessate, circa 900 (pari al 4%) ha trasmesso i propri dati utilizzando la procedura online direttamente all'Istat; le altre sono state direttamente contattate sul territorio dai rilevatori del Servizio Statistica. Al momento 16.560 sono le aziende agricole censite, le altre 5.900 unità in lista sono risultate essere aziende non più esistenti, conduttori di orti familiari o aziende esclusivamente forestali, dopponi o semplicemente soggetti che non hanno mai condotto un'azienda agricola. In queste settimane il Servizio Statistica sta procedendo ad inserire nel sistema di registrazione predisposto dall'Istat i dati raccolti. Si prevede che si possa pervenire ad un quadro sia pur provvisorio ma aggiornato della fotografia delle aziende agricole già per il mese di giugno.

in breve a cura di Sergio Ferrari

1420 TITOLARI DI AZIENDA UNDER 40 IN TRENINO

In Trentino sono 1420 gli under 40 titolari d'azienda impegnati in agricoltura e sono circa un centinaio che ogni anno si insediano nel comparto, per il 70% nel settore ortofruttilicolo e vinicolo, per il 25% in quello zootecnico e per il restante 5% nel settore biologico. Il dato è emerso durante l'assemblea annuale della Coldiretti Giovani Impresa del Trentino, l'8 febbraio scorso, con la presenza di oltre cento giovani agricoltori locali

MANZE DI QUATTRO RAZZE ALLA PRIMA ASTA



Alla prima asta di bovini che si è svolta il 16 febbraio 2011 nei locali attrezzati della Federazione provinciale allevatori di Trento erano in vendita 54 capi di cui 34 manze, il resto vitelle e bovine adulte. Il gruppo delle manze che rappresenta la categoria più richiesta dagli acquirenti potenziali era composta da: 13 brune, 10 frisone, 1 rendena, 2 grigio alpine, 8 pezzate rosse. Il prezzo medio per le manze è stato di 1750 euro. Nella prima asta del 2010 il prezzo delle manze fu di 1559 euro.

CIPPATO, L'IVA RITORNA AL 10 PER CENTO

L'agenzia delle Entrate ha chiarito che il cippato destinato alla combustione o distribuzione di calore attraverso reti di teleriscaldamento può essere considerato al pari della legna da ardere in tondelli, ceppi, ramaglie e fascine e che quindi alla sua cessione si rende applicabile l'aliquota ridotta al 10%.

CONTRIBUTI SCOPAZZI ERRATI NESSUNA RESTITUZIONE

"Nessun agricoltore dovrà restituire o rifondere alcunché alla Provincia, dal momento che l'errore è stato rilevato in sede istruttoria e prima di qualsiasi comunicazione agli interessati". E' quanto assicura l'assessore all'agricoltura Tiziano Mellarini in relazione all'errato calcolo delle liquidazioni dei contributi per l'estirpazione e nuovi impianti dei frutteti colpiti dagli scopazzi.

In sede di calcolo da parte del Caa Coop Trento, a cui è stata affidata l'istruttoria delle domande per gli indennizzi per le estirpazioni di piante di melo affette da scopazzi effettuate nell'autunno 2009, nell'utilizzo del programma informatico è stato compiuto un calcolo errato relativamente agli impianti di melo degli anni 1993 e 1994, conteggiando erroneamente la maggiorazione relativa all'età delle piante, superiore od inferiore ai 15 anni. Ciò ha comportato una rideterminazione del contributo spettante ad ogni singolo frutticoltore.

CORMORANI: È INIZIATO IL VOLO DI RITORNO

Il censimento dei cormorani eseguito il 10 febbraio 2011 nei luoghi dormitorio tradizionali ha dato i seguenti risultati: 150 presenze alla foce dell'Avisio, 45 sul Lago di Toblino, 40 su quello di Caldonazzo. Il censimento effettuato a gennaio aveva rivelato la presenza di oltre 400 esemplari.

Il dott. Fabrizio Baldessari dell'Ufficio faunistico della Provincia autonoma di Trento che segue da qualche anno la presenza dei cormorani in Trentino ritiene che sia già iniziato il volo di ritorno verso i Paesi del nord Europa, indotto dalle condizioni climatiche favorevoli. Una verifica suppletiva eseguita all'indomani dall'ultimo censimento ha escluso che i cormorani mancanti abbiano trovato nuovi luoghi dormitorio.



ALIMENTI BIO ALLE TRE TORRI

Snack, merendine, barrette, succhi e crostatine bio sono ora a disposizione, per veloci ma salutari spuntini, di quanti lavorano presso le Tre Torri di via Trener 3 a Trento, sede del Dipartimento Agricoltura. La novità è l'inaugurazione, avvenuta il 17 febbraio scorso al sesto piano dell'edificio, di due distributori automatici di prodotti biologici. Uno dei due distributori eroga caffè d'altura 100% arabica proveniente da agricoltura biologica con zucchero di canna biologico; l'altro invece offre vari alimenti biologici: yogurt da bere, succhi di frutta, mousse di mela, merendine alla frutta,

plum cake, frollini, tortine di farro, crostatine alla frutta, merendine al mirtillo, barrette al sesamo, succhi di arancia, pera, albicocca e pesca, galletta di riso integrale senza sale e glutine e di mais senza glutine.

I due distributori di alimenti biologici si collegano all'iniziativa pilota dell'Azienda Sanitaria denominata "Pausa amica", inserita nell'ambito del programma "Guadagnare Salute" per la quale sono stati collocati distributori automatici di prodotti salutari e biologici presso il Centro per i Servizi Sanitari e l'ospedale di Borgo Valsugana.



SARÀ UN 2011 DI PIOGGIA LO DICONO LE CIPOLLE

Primavera di piogge diffuse, bel tempo solo a luglio, poi ancora acqua da agosto a settembre, mentre il sole splenderà solo alla fine dell'anno. È questo il responso per il 2011 delle cipolle trentine, secondo un singolare e tradizionale sistema adottato da tre agricoltori della Valle di Non, che sono ora pronti a stampare un calendario. I tre

"meteo-cipollari", come ogni anno a gennaio, di notte hanno sistemato ciascuno 12 scodelle di cipolle, una per ogni mese dell'anno, su assi di legno che poi hanno esposto all'aperto, in direzione est, al riparo dalle intemperie. La mattina dopo i tre agricoltori si sono ritrovati con le loro cipolle per confrontare i risultati. Le previsioni vengono fatte osservando il loro grado di umidità e secchezza. "Ci basiamo su una tradizione secolare, che non è così ingenua e goliardica come sostengono gli increduli", dice Franco Zanini, uno dei tre "esperti" (nella foto). "E poi anche i satelliti spesso sbagliano...". Intanto le previsioni per il 2011 finiranno in stampa su un "calendario delle cipolle", che pare sia già stato richiesto da molti appassionati, pronti ad annotare mese per mese il grado di affidabilità delle cipolle-oracolo.

MANCOZEB ESCLUSO DAGLI ANTIPERONOSPORICI

Il disciplinare di produzione viticola integrata valido per la stagione 2011 che è stato presentato ufficialmente il 21 febbraio scorso nella sala Don Guetti della Cassa centrale delle casse rurali dal Consorzio tutela vini trentini contiene una novità molto importante. Dall'elenco dei prodotti ammessi per la difesa contro la peronospora della vite è stato infatti escluso il principio attivo Mancozeb, principio che dovrà essere sostituito da prodotti a base di rame. Il Mancozeb appartiene alla famiglia dei ditiocarbammati che danno origine a sostanze cancerogene. Nel disciplinare non è stato incluso l'obbligo di revisione periodica degli atomizzatori impiegati nei trattamenti in vigneto che entrerà in vigore nel 2014.

IMMIGRAZIONE: IL TRENTINO CHIEDE 3000 STAGIONALI

La Commissione provinciale per l'impiego di Trento ha deciso che il fabbisogno di lavoratori non appartenenti all'Ue da impiegare in Trentino nel 2011 è di 200 lavoratori, da occupare esclusivamente all'attività di "assistenza alle persone affette da patologie o handicap che ne limitino l'autosufficienza". Lo rende noto Cinformi precisando che resta ferma la possibilità di conversione dei permessi di soggiorno nelle tipologie previste dal decreto flussi (studio, stagionali, permessi Ce) secondo la disponibilità delle quote gestite a livello nazionale. La stessa Commissione ha poi confermato la richiesta di 3.000 quote per l'ingresso di lavoratori da impiegare in attività stagionali (agricoltura e turistico-alberghiero).

CONSORZIO DI BONIFICA: UN SOLO RECLAMO

Il nuovo piano di classifica del Consorzio trentino di bonifica è stato illustrato in varie riunioni di zona che si sono svolte nel mese di dicembre del 2010. Il documento è poi rimasto esposto nella sede di via Brennero a Trento fino al 31 gennaio 2011. Alla scadenza si registra una sola richiesta scritta di modifica. E' stata presentata da un gruppo di viticoltori di Roverè della Luna che coltivano 10 ettari di vigneto sull'omonimo conoide. Essi chiedono di essere esentati dal pagamento della tassa di servizio in quanto la quota dei loro vigneti è più alta di 4-5 metri rispetto alla sponda del fiume Adige.

APPROVATI I PIANI OPERATIVI DELLE OP FRUTTICOLE

Il Servizio vigilanza e promozione delle attività agricole della Provincia di Trento ha approvato i piani operativi presentati per il 2011 dalle organizzazioni di produttori ortofrutticoli Melinda. La Trentina, Cio e Sant'Orsola. Si tratta di piani di attività sostenuti finanziariamente al 50% dall'Unione europea e dalle stesse associazioni. Manca nell'elenco delle OP la sezione ortofrutticola del Gruppo Mezzocorona che aderisce alla OP Conerpo dell'Emilia Romagna.

CORNACCHIE DISTURBATE CAMBIANO DORMITORIO

Le cornacchie che all'imbrunire gracchiano a lungo compiendo ampi giri in volo attorno alle cime dei cedri nella zona nord di Trento si comportano da volatili gregari ed abituarini. Lo afferma Paolo Pedrini, ornitologo del Museo Tridentino di Scienze Naturali. Potrebbe anche trattarsi di gruppi provenienti estemporaneamente da altre zone del Trentino, dove hanno subito l'influenza negativa di azioni di disturbo. In questo ambito l'esperto include anche la caccia diretta facilitata da un richiamo chiuso in gabbia.



"FRUTTA NELLE SCUOLE" IN 30 ISTITUTI TRENTINI

Una trentina gli istituti scolastici trentini, con oltre 7.500 alunni, che sono stati coinvolti quest'anno nel Programma "Fruita nelle scuole" realizzato, grazie ad un progetto comunitario, dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca, il Ministero della Salute e le Regioni e Province autonome. Obiettivo dell'iniziativa - finanziata con contributi comunitari e nazionali per complessivi 36 milioni di euro circa per l'anno scolastico 2010/2011 - è la promozione del consumo di frutta tra bambini e ragazzi. Per la sua realizzazione il territorio italiano è stato

suddiviso in 8 "macroregioni" (la Provincia di Trento assieme alla Provincia di Bolzano, il Veneto ed il Friuli-Venezia Giulia rientra nel lotto n. 3 Nord-Est), per ognuna delle quali è stato emesso un bando per la fornitura della frutta agli alunni delle scuole e la realizzazione delle misure accompagnatorie. Le forniture relative al lotto 3 sono state assegnate ad una RTI (raggruppamento temporaneo di imprese) con capofila l'AOP (Associazione di Organizzazioni di Produttori) VENETO ORTOFRUTTA). I produttori trentini hanno partecipato alla gara ma sono rimasti esclusi.

corsi

UTILIZZAZIONI FORESTALI: CORSI ANCHE PER NON PROFESSIONISTI



I titolari dell'attestato comprovante il possesso di "adeguata capacità professionale per l'esercizio dell'attività artigianale di boscaiolo", che veniva in passato rilasciato dalla Commissione provinciale per l'Artigianato, o certificati equipollenti, potranno partecipare al corso per Responsabile della conduzione di utilizzazioni forestali ed ottenere il patentino di idoneità tecnica per la conduzione delle utilizzazioni forestali in deroga a quanto previsto dalla disciplina (delibera n. 559 di data 7 marzo 2008). Lo prevede la delibera con la quale la Giunta provinciale ha approvato, la scorsa seduta, i nuovi criteri di programmazione riguardanti i corsi informativi e formativi, a prevalente carattere pratico-applicativo, rivolti agli addetti alle utilizzazioni forestali. Accanto alle attività ormai consolidate in materia di organizzazione, tecnica e sicurezza dei lavori di utilizzazione forestale indirizzata

agli operatori impegnati nel settore, sia pubblico che privato, del taglio dei boschi e della manutenzione del territorio, la Giunta ha voluto considerare anche il settore degli operatori non professionali, integrando l'offerta di iniziative per il 2011 con:

- ▶ un percorso di informazione rivolto agli aventi diritto d'uso civico con la predisposizione di una decina di eventi dimostrativi volti ad aumentare la consapevolezza delle persone riguardo ai rischi connessi alle lavorazioni ed a rappresentare i dispositivi di protezione individuale e le tecniche basilari da adottare.
- ▶ un percorso formativo sulla sicurezza e tecniche base per il taglio degli alberi per gli operatori non professionali che fanno uso della motosega.

Come per il passato sarà il Servizio Foreste e Fauna che si incaricherà della realizzazione delle iniziative previste, attraverso uno staff tecnico appositamente selezionato e formato, coordinato dall'Incarico Speciale per la formazione e consulenza tecnica forestale. Il calendario per il 2011 dei corsi sarà inviato a tutte le strutture periferiche del Servizio Foreste e Fauna (Uffici Distrettuali Forestali e Stazioni Forestali) e pubblicato sul sito www.foreste.provincia.tn.it oltre che sul portale del legno trentino della CCIAA di Trento www.legnotrentino.it.

CONCORSI

RURAL4KIDS PER LA SCUOLA PRIMARIA

Rural4kids è un progetto, promosso dalla Rete Rurale Nazionale nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 e indirizzato alle scuole per conoscere il mondo rurale e il rispetto dell'ambiente. L'attenzione è focalizzata sulle quattro sfide a cui è chiamato a rispondere il mondo rurale oggi: acqua, biodiversità, clima ed energia. Sul sito www.rural4kids.it ragazzi e insegnanti possono trovare video, blog, eventi e molto altro ancora, per conoscere più da vicino le sfide del mondo rurale. Inoltre, fino al 12 aprile 2011 le classi della scuola primaria possono partecipare al primo concorso nazionale Rural4kids. Per partecipare, la classe dovrà completare la storia dei 4 supereroi e trasformarla in un video o in un elaborato cartaceo. Le 5 classi vincitrici saranno premiate con una gita a Roma di due giorni.

Rural4KIDS
4 cose da fare, molte da scoprire

dall'Italia

VATICANO FAVOREVOLE A PIANTE TRANSGENICHE

Il mensile "Spazio rurale" pubblica nel numero di febbraio il testo ufficiale degli atti della settimana di studio della Pontificia Accademia delle Scienze che si è svolta in Vaticano dal 15 al 19 maggio 2009 dedicata alle biotecnologie in agricoltura. Nel testo le piante transgeniche sono ritenute fonte indispensabile di cibo per le popolazioni affamate del mondo e si ritiene negativo il principio della precauzione che finisce per ritardare o addirittura bloccare la ricerca.

ETICHETTATURA, VARATO IL DISEGNO DI LEGGE

La Commissione agricoltura della Camera ha varato definitivamente all'unanimità in sede legislativa il ddl sull'etichettatura che rende obbligatoria l'indicazione dell'origine sui prodotti alimentari. "La legge - ha precisato il ministro Galan - ha stabilito il principio dell'etichettatura, non le etichette dei singoli prodotti, che tratteremo con la filiera agroalimentare italiana e con la Ue".

dal mondo

LA PIÙ ANTICA "CASA VINICOLA" IN UNA CAVERNA DELL'ARMENIA

Un'unità completa per la produzione del vino di 6.100 anni fa, la più antica conosciuta finora, è stata scoperta in una caverna in Armenia. Lo ha annunciato l'11 gennaio scorso un'equipe internazionale di archeologi. Prima di questa scoperta, i reperti di macchinari per la produzione vinicola risalgono a 5.000 anni fa. "Per la prima volta abbiamo una visione completa di utensili per la produzione del vino che risalgono a 6.100 anni fa" annuncia soddisfatto Gregory Areshian, responsabile degli scavi e vice direttore dell'Istituto di Archeologia Cotsen presso l'università della California, a Los Angeles. Tra gli oggetti ritrovati ci sono semi di uva, resti di uva spremuta, dei tralci di vigna disseccati, un torchio rudimentale, un tino in argilla per la fermentazione, dei cocci di terracotta impregnati di vino e anche una tazza e una ciotola per bere il vino. La scoperta è stata fatta in un canyon nella provincia armena di Vayots Dzor, una regione frontiera tra l'Iran e la Turchia.

LA "SCROFA COMUNISTA" E I SUOI 500 MAIALINI

Del maiale, si dice, non si butta niente, ma ciò che la famiglia Pop del piccolo villaggio di Varai, nel nord della Romania, ha ricavato dalla scrofa "Baba" (vecchia in romeno) è più di una manna. L'animale è il maiale più vecchio del Paese e nei suoi ben 24 anni di vita (un suino vive al massimo dieci anni) ha partorito all'incirca 500 porcellini. Per questo, scherzando, in casa Pop la chiamano anche la "scrofa comunista", in riferimento all'incoraggiamento a fare tanti figli che solo durante il regime comunista veniva rivolto alle donne. Grazie a "Baba", comunque, Octavian Pop e la moglie hanno potuto mandare a scuola i loro tre figli e anche comprarsi una casa. A cosa è dovuta tanta longevità? Secondo il giornale veterinario Viorel Meda "lo stile di vita e l'alimentazione a base esclusivamente di prodotti biologici hanno influenzato sia la durata della vita che la riproduzione".

enonews

DXS, ECCO IL GENE DELL'AROMA DELLE UVE

I ricercatori dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige hanno scoperto il gene che determina l'aromaticità delle uve e sviluppato un metodo basato sul Dna che stabilisce con molta precisione se una vite può produrre uve aromatiche oppure neutre. Le numerose piantine ottenute da seme nei programmi di miglioramento genetico potranno così essere selezionate senza dover aspettare che la vite entri in produzione. Si tratta del gene DXS e il gruppo di genomica applicata del Centro ricerca e innovazione ha associato le sue variazioni alle caratteristiche aromatiche di 150 vitigni che producono uve a diversa intensità aromatica contenute nella collezione dell'Istituto Nazionale di ricerca agronomica di Mon-

tpellier. La ricerca, pubblicata recentemente sulla rivista BMC Plant Biology dal giovane ricercatore Francesco Emanuelli e altri membri del gruppo, ha evidenziato che il cambiamento di un amminoacido nella proteina codificata dal gene è responsabile dell'accumulo di monoterpeni nella bacca di uva e dunque della comparsa del tipico aroma moscato nelle piante che portano la variazione genetica. Un'applicazione immediata di questo risultato sarà la valutazione precoce di nuove varietà prodotte dalle attività di miglioramento genetico classico e, infatti, i ricercatori hanno già sviluppato un metodo rapido per lo screening dei sementali. (s.c.)



VITICOLTURA ETICA NEL COMUNE DI ISERA

Il Comune di Isera, che gestisce da 11 anni il concorso "La vigna eccellente di Marzemino" si avvarrà per la stagione 2011 della consulenza del prof. Attilio Scienza, docente di viticoltura all'Università di Milano, per inserire nel bando del concorso la possibilità per i viticoltori di aderire ad una iniziativa denominata "Viticoltura etica". I particolari del progetto saranno discussi con i viticoltori e i tecnici del Centro per il trasferimento tecnologico di S. Michele. Si tratta di un protocollo di produzione che riduce al minimo gli interventi antiparassitari ed agronomici nel rispetto dell'equilibrio vegeto-produttivo delle viti, dell'ambiente e della biodiversità. L'iniziativa ricalca un progetto in corso a livello nazionale denominato "Magis" e quella promossa dall'Ufficio tecnico della cantina La Vis e Valle di Cembra che si ripete da quattro anni ed è seguita da un centinaio di giovani viticoltori.

CONSORZIO TUTELA VINI NUOVE COMPETENZE

La Gazzetta Ufficiale del 7 gennaio e quella del 22 gennaio pubblicano il testo di due decreti attuativi della Legge n. 61 dell'8 aprile 2010 riguardanti i consorzi di tutela dei vini a denominazione. Il primo indica le procedure per il riconoscimento degli agenti vigilanti. Il secondo prevede la revisione dello statuto dei consorzi di tutela per adeguare l'attività alle nuove competenze contenute nella legge di riferimento. In pratica il Consorzio tutela vini trentini ha tempo un anno per mettersi in regola con le nuove disposizioni e chiedere il nuovo riconoscimento.

IL VINO MIGLIORA CON LA MUSICA DI MOZART



Mozart fa bene anche al vino: è quanto sostengono due gastronomi viennesi, che hanno brevettato come "Sonor Wines" la loro scoperta musical-enologica. Secondo Thomas Koeberl e Markus Bachmann, gli effetti della musica classica e di Mozart in particolare sul vino sono miracolosi. La sinfonia n. 41 del genio salisburghese, ad esempio, ha un beneficio eccezionale durante la fermentazione: il sapore del vino cambia, diventa più buono e raffinato. È stato anche fatto un esperimento nella scuola di viticoltura a Klosterneuburg: a un Gruener Veltliner 2009 è stata fatta sentire della musica e l'effetto era che il valore di glicerina è aumentato e quello di zucchero calato.

SI ALLA DOC VENEZIA IL TRENTINO SI OPPONE

Il Ministero per le politiche agricole, agroalimentari e forestali ha accolto la richiesta di riconoscimento della Doc Venezia presentata dalla regione Veneto per alcuni vini, tra i quali il Pinot grigio. Il Ministero non ha tenuto conto del ricorso preventivo presentato dal Consorzio tutela vini trentini nel quale si esprimevano timori e riserve in ordine ad

una probabile concorrenza tra la Doc Venezia e la IGT Delle Venezie usate per lo stesso tipo di vino, ad esempio Pinot grigio, soprattutto sui mercati USA.

TRENTINO WINE ON TOUR A BERLINO E ZURIGO

Sono due le tappe europee del "Trentino Wine on Tour", la prima a Berlino (28 febbraio) e la seconda in terra elvetica, a Zurigo (7 marzo). Interesse e curiosità per le degustazioni libere e per quelle guidate da tre importanti addetti ai lavori tedeschi: Richard Grosche, Jens Priewe e Hans Bättig. Ospite d'onore, Ruben Larentis, "enologo del 2011" per il Gambero Rosso.

CABINA DI REGIA PER IL PIANO VINO

Si delinea la cabina di regia che dovrà coordinare gli interventi suggeriti dal "Piano Vino", elaborato dalla Fondazione Mach, per rilanciare il settore. Il 17 febbraio scorso a San Michele gli attori pubblici e privati del settore chiamati a dare sostanza e progetto al Piano hanno condiviso la proposta dell'assessore Mellarini di dare vita ad un comitato ristretto che dovrà in tempi brevi indicare i componenti della cabina di regia. Del comitato faranno parte la Provincia (Mellarini), la Cooperazione (Schelfi), l'Istituto agrario (Salamini), la Camera di commercio (Dalpez), i produttori vitivinicoli (Endrici e Balter), la Confindustria (Togn).

"Il Piano - ha assicurato Mellarini - non intende sminuire il ruolo di nessuno ma affiancare organismi che già esistono per migliorare la capacità complessiva d'intervento dell'intero comparto".

prodotti

a cura di Sergio Ferrari

CRESCE IL FATTURATO DEL CENTRO CARNI



Il Centro carni della Federazione provinciale allevatori di Trento che si trova all'interno del complesso edificiale di via delle Bettine ha realizzato nel 2010 un fatturato di 2.925.000 euro. L'incremento dell'8% rispetto al 2009 è significativo in un momento di crisi economica che coinvolge anche il settore alimentare.

INTESA TRA TRENTINGRANA E COPAL BASILICATA

Il Consorzio produttori agroalimentari lucani (Copal) sta lavorando con il Consorzio Trentingrana a un progetto di partenariato per commercializzare i prodotti lattiero-caseari e per individuare nuovi percorsi di promozione e tutela del comparto. Lo ha reso noto il Copal che ha incontrato in Trentino Alto Adige, insieme alla società Csamed di Tito scalo (Potenza), i produttori di Trentingrana: "La nostra presenza a Trento - ha detto il presidente del Copal, Giovanni Grieco - punta a costruire nuove sinergie nel settore lattiero-caseario".

MAJESTIC, PATATA CENTENARIA

Nel 2011 cade il centenario di costituzione della Majestic, varietà di patata un tempo assai diffusa in tutte le valli del Trentino ed ora in via di progressiva scomparsa, perché non più riprodotta nel Paese di origine che è la Scozia. Un progetto di ripristino genetico della varietà, promosso anni fa dall'Ufficio per le produzioni biologiche della Provincia di Trento, si è fermato all'ultimo stadio, con disappunto di molti amatori. Tra questi c'è anche Giancarlo Setti di Ronzone, in Alta Val di Non, che vorrebbe celebrare il centenario con varie iniziative, compresa la pubblicazione di un libro.

MARRONI AFFOGATI IN GRAPPA DI NOSIOLA

La cooperativa Castanicoltori del Trentino ha confezionato 7.000 contenitori di marroni produzione 2010 affogati in grappa di Nosiola e Traminer, di crema di marroni semplice o aromatizzata con vaniglia ed altre spezie e di marroni canditi allo sciroppo. L'offerta è completata da una birra speciale di marroni fermentati denominata Castanea. Tutte queste specialità si possono acquistare nei punti vendita di prodotti gastronomici elitari.

DOP IN ATTESA DI RICONOSCIMENTO

Sono in attesa di definizione alcune domande di riconoscimento della Dop per altrettanti prodotti trentini. La più vicina alla ratifica

da parte dell'UE è la Dop per il formaggio Puzzone di Moena. Le altre riguardano il formaggio Vezzena (contestato dal Consorzio di tutela dell'Asiago del Veneto), luganega, carne salada, mortandela della Val di Non e speck. C'è inoltre la richiesta della IGP mela trentina ferma da alcuni anni. Un supplemento di istruttoria è richiesto anche per trote e salmerini. L'avanzamento dell'iter di certificazione - affermano i funzionari provinciali - dipende dalla solerzia dei promotori nel completare le rispettive pratiche con le informazioni richieste dallo stesso Ministero.

"VERDE" IN VALSUGANA GLI ALTRI CRAUTI



Le "verde" sono un prodotti tipico della Bassa Valsugana derivato da frammenti di foglie di cavolo cappuccio posti a fermentare per 45 giorni in tini di legno, come si fa in altre zone del Trentino con i crauti. Un tempo le verde si producevano in grande quantità. Ora a produrle sono rimasti due privati: Igor Busarello e Antonio Marighetto. La produzione del 2010 è di 10.000 vasi da 500 gr. Una confezione al dettaglio costa 2,50 euro.

mercati

a cura di Sergio Ferrari

TRENTODOC, 9 MILIONI DI BOTTIGLIE NEL 2010

I 34 produttori di spumante Trentodoc si erano incontrati ai primi di dicembre per fare il punto sul volume delle vendite nei primi 10 mesi del 2010 ed esprimere una valutazione preventiva sull'ammontare delle vendite nell'ultimo bimestre che fa registrare normalmente il 70% del totale annuale. A metà gennaio 2011 il presidente dell'Istituto Trento Doc Fausto Peratoner conferma la previsione di un aumento del 10% e forse anche superiore. Il numero di bottiglie di Trentodoc vendute nel 2010 è vicino ai 9 milioni.

VENDITE LEGNAME NEL 4° TRIMESTRE 2010

Il 4° trimestre 2010 ha confermato il buon andamento delle vendite sia a strada (vendite organizzate dalla Camera di commercio di Trento) con un quantitativo venduto di 34.492

mc ad un prezzo medio di 90,63 euro (+ 2,66 % rispetto al 3° trimestre e + 14,76 % rispetto allo stesso trimestre 2009), sia in piedi, con un quantitativo di 70.519 mc venduto ad un prezzo medio di 34,59 euro (- 16,73 % rispetto al trimestre precedente). Questo trimestre ha visto un innalzamento dei prezzi dei principali assortimenti venduti a strada, paragonabili quasi all'annata "d'oro" 2006.

BAG IN BOX PER IL NORD EUROPA

Ammonta a circa 100 mila euro su una spesa prevista di 500 mila euro il contributo che la Provincia ha assegnato al gruppo Cantine Mezzacorona per l'allestimento di un impianto di confezionamento di bag in box per vini destinati alla vendita in Germania ed altri Paesi del nord Europa, quali Danimarca, Norvegia e Svezia, dove il bag in box da 3 o 5 litri è molto in uso. L'impianto è collocato

nella vecchia sede di via 4 novembre ed ha una capacità di 3.500 bag in box al giorno che saranno riempiti con vini Chardonnay e Pinot grigio IGT. La legislazione europea vieta infatti la vendita di vini Doc in questo tipo di contenitori.

BARBATELLE TRENTINE IN ETIOPIA E BRASILE

Il vivaista trentino Nello Cainelli ha ricevuto una consistente richiesta di barbatelle da un'azienda viticola dell'Etiopia. Finora Cainelli ha collocato partite di Traminer e Pinot nero in Francia. Delle 450 mila barbatelle di cui disponeva a fine campagna 2010, 200 mila erano di Prosecco e sono state già tutte vendute nel Veneto. Cainelli mantiene contatti anche con viticoltori del Brasile che ora sono impegnati nella vendemmia 2011. Chiederanno barbatelle per nuovi impianti tra un paio di mesi.

vicino e lontano

LA RENDENA IN BOSNIA ERZEGOVINA



Un dono per essere utile deve adattarsi alle condizioni del destinatario. E' quanto si può dire in merito all'iniziativa intrapresa da Gianni Rigoni, apprezzato ispettore zootecnico della Comunità montana 7 comuni di Asiago e figlio di Mario Rigoni Stern, di fornire agli abitanti dell'area rurale di Sucséska (Bosnia Erzegovina) posta nella municipalità di Srebrenica, 48 manze di razza Rendena donate dalla Federazione Provinciale Allevatori di Trento con il contributo della Provincia autonoma di Trento. La scelta della Rendena - razza a duplice attitudine: latte (40-50 quintali in 300 giorni) e carne - non è stata casuale. Si tratta di una razza bovina

autoctona, nata in montagna, rustica, parca nelle esigenze alimentari e resistente più di altre a condizioni climatiche e ambientali difficili. Prima di scegliere la razza Rendena per portarla nella zona di Srebrenica, Gianni Rigoni vi si è recato più volte per rendersi conto in loco delle condizioni ambientali, già difficili di natura ma rese ancora più disastrose dalla guerra interetnica (1992-1995). Gli allevatori, di etnia musulmana, tornati in patria dopo il forzato esilio, hanno ripreso a lavorare una terra che produce beni alimentari appena sufficienti per far sopravvivere le loro famiglie. La parte restante del territorio è coperta da prati poveri e pascolo, entrambi da vivificare. Scarso è la meccanizzazione. Un'attività zootecnica non si improvvisa e richiede, oltre ai capi di bestiame, anche alimenti adatti (foraggio e mangimi) ricoveri per gli animali, strutture per la lavorazione del latte e formazione degli allevatori, per i quali sono stati effettuati appositi corsi. Ce n'è abbastanza per ritenere che serviranno altri aiuti ed una costante assistenza tecnica per portare a buon fine un progetto di sviluppo rurale ma anche sociale, economico e di recupero ambientale e paesaggistico. (s.f.)

UNA FATTORIA SOCIALE IN BENIN

Massimo Manincor

In Benin, nel villaggio di Bouyérou è attiva da oltre un anno una fattoria sociale che garantisce il sostegno alimentare ad una comunità di circa 1700 persone.

L'iniziativa, promossa dall'associazione Linea Diretta Benin - onlus in collaborazione con il Servizio Solidarietà Internazionale della Provincia Autonoma di Trento, è nata dall'esigenza di ricostruire una fattoria, distrutta completamente da un incendio, in quanto la comunità non disponeva delle risorse necessarie per far ripartire questo progetto.

Su 30 ettari di terreno, oltre ai comuni prodotti dell'orto, pomodori, peperoni, cipolle e carote, oggi vengono coltivati mais, soia, frumento assieme a igname e manioca, tipici tuberi africani. Una zona è destinata all'allevamento di mucche, pecore, conigli, maiali e pollame ed è attivo anche un progetto di apicoltura per produrre miele di acacia e mango.

La struttura funziona anche come centro di formazione agricola. Ogni area della fattoria è affidata ad un esperto agronomo che oltre ad organizzare il proprio settore, coordinando le persone che vi lavorano, ha il compito di formare giovani provenienti da altri villaggi. Il percorso formativo prevede che dopo 3 anni, grazie alle conoscenze acquisite, i ragazzi possano ritornare nei rispettivi villaggi inizian-

do attività autonome anche attraverso progetti di microcredito.

I raccolti sono utilizzati per l'auto-sostentamento e ad oggi solo una parte viene destinata alla vendita per garantire il funzionamento della struttura. Nei diversi periodi dell'anno lavorano al progetto alcune centinaia di persone in rappresentanza di tutti i nuclei famigliari. In futuro è previsto un ampliamento della struttura per destinare parte del raccolto alla vendita iniziando così a produrre anche un reddito per la comunità.

Le tecniche apprese a Bouyérou sono già state esportate nel villaggio di Darinon dove sono state messe a dimora piante di banane e mango e, grazie alle sementi spedite dall'Italia, avviate nuove colture orticole di zucche, zucchine e fagioli.



zoom



Una Cincia mora (Parus ater) su una mangiatoia

MANGIATOIE INVERNALI PER UCCELLI

Sergio Abram

Nella stagione autunnale-invernale, soprattutto il giorno precedente, durante e nei giorni seguenti alla caduta della neve, alcuni uccelli selvatici della nostra regione frequentano assiduamente le mangiatoie. Si tratta, nei vari ambienti (boschi ed aree ad essi vicine, parchi, giardini ecc.), di cince (cinciallegra, cinciarrella, cincia mora, cincia dal ciuffo, cincia bigi e cincia bigia alpestre), fringuello, merlo, verdone, pettirosso, picchio muratore, passere, ghiandaia, lucherino, peppola.

Meno frequentemente troviamo picchio rosso maggiore, gazza, cornacchia, scricciolo, rampichini, regolo, codibugnolo, fanello, frosone, organetto ed altri ancora.

Cosa mangiano preferibilmente gli uccelli alle mangiatoie? Per lo più arachidi sgusciate, non tostate, inserite in appositi contenitori a rete; semi di girasole, grasso di manzo, di maiale o di altro grosso animale (molto appetito è il grasso, che avvolge i reni degli animali macellati), appeso in sacchetti a rete (quelli per gli agrumi ecc.) o semplicemente con uno spago o un filo di metallo; mele, pere, kaki, noci di cocco ecc. Come riempitivo di supplemento anche pane, panettone, pandoro ecc. inzuppati nell'acqua e disposti su vassoi (meglio sopraelevati) o sul terreno (attenti agli agguati dei gatti!).

Talvolta le mangiatoie sono visitate anche da scoiattoli, che possono prelevare i succitati alimenti, ma anche noci, nocciole, mandorle, arachidi con guscio ecc.

Le abbondanti e ripetute nevicate possono mettere in difficoltà diversi animali, tra cui il capriolo, che, negli spostamenti, talvolta rimane intrappolato nella neve, ma anche molti uccelli quali cince, fringuello, scricciolo e rampichini, i quali soffrono per la scarsità di alimenti a causa dell'eliminazione, ad opera dell'uomo, di siepi baccifere.

aneto

L'ERBA DEI GLADIATORI

di Iris Fontanari
iris@martinatti.com



Aneto
Anethum graveolens L.

L'aneto appartiene alla grande famiglia delle Ombrellifere come le piante sue consimili, ossia l'anice verde, il cumino e il finocchio selvatico, delle quali condivide sia l'aroma che quasi tutte le proprietà terapeutiche.

Originario dell'Asia occidentale e dell'Europa meridionale e coltivato in tutta l'Europa meridionale come pianta aromatica, è sfuggito alle colture degli orti e si è diffuso un po' ovunque, anche nella nostra Penisola.

Allo stato selvatico è presente sia in pianura che in collina fino a 600 metri d'altitudine. Predilige terreni incolti, aridi e soleggiati, i bordi dei viottoli e le colture.

Questa pianta era nota nell'antichità ed è, infatti, citata in molti Erbari. I Romani l'apprezzavano molto per il suo aroma e per le sue proprietà. Il suo olio essenziale, ad esempio, era già conosciuto dai gladiatori romani, che

lo usavano per cospargersi il corpo prima di scendere nell'arena.

Il naturalista latino Plinio il Vecchio (I sec.) affermava che l'aneto, come l'anice verde, aveva la proprietà di favorire la digestione e di calmare le coliche e il singhiozzo, oltre ad essere un buon astringente per l'intestino.

Note botaniche e culturali

L'aneto (*Anethum graveolens*) è una pianta erbacea annuale con radice a fittone e fusto di color verde chiaro, cilindrico, cavo fra un nodo e l'altro, alto da 20 a 50 cm ed anche più. Fiorisce abbondantemente, da giugno ad agosto, con piccoli fiori raccolti in grandi ombrelle pluriraggiate, sostenute da lunghi peduncoli.

Per le sue infiorescenze gialle e le foglie filiformi è molto simile al finocchio, del quale ha pure le medesime proprietà medicinali. Se ne differenzia, tuttavia, per l'odore più



Se ne ricava un olio essenziale, i semi sono digestivi, il decotto cura le stomatiti.



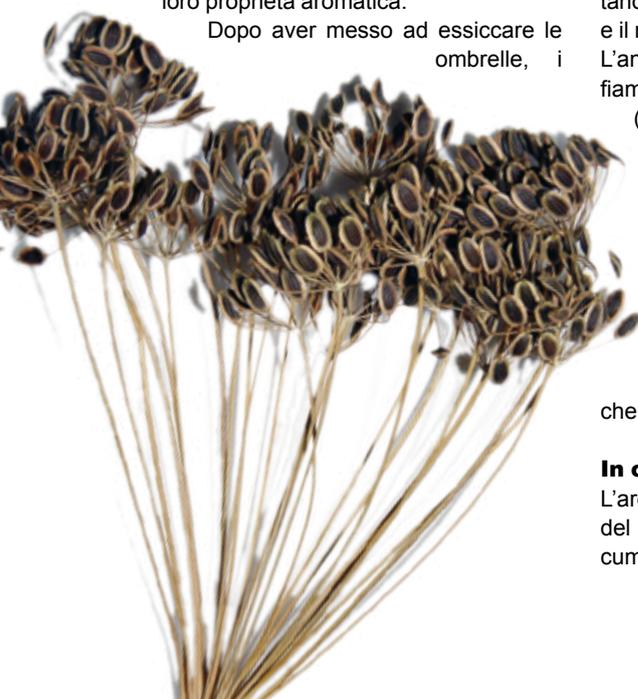
E in cucina il “finocchio bastardo” insaporisce insalate, pesci e carni

acuto (è chiamato volgarmente “finocchio bastardo” o “fetido”) e per i suoi frutti (semi) appiattiti, bruno-chiari, con tre creste longitudinali e due laterali allargate a mo’ di ali, mentre quelli del finocchio sono grigio-scuri e cilindrico-affusolati.

L’aneto è coltivato su larga scala soprattutto in Europa, in India ed in Giappone. Da noi è coltivato anche negli orti familiari ed in alcune regioni costituisce una delle piante aromatiche più apprezzate.

I frutti si devono raccogliere a piena maturazione, sul finire dell’estate, perché in questo periodo il contenuto di olio essenziale è maggiore e quindi più accentuata è anche la loro proprietà aromatica.

Dopo aver messo ad essiccare le ombrelle, i



semi si separano e si lasciano asciugare ancora per qualche tempo, quindi si ripongono in contenitori chiusi.

Dai semi, ma anche dalle foglie e dai fusti, si estrae un olio essenziale, costituito principalmente da carvone, presente pure nell’olio di comino, che viene utilizzato in campo medicinale.

Proprietà terapeutiche ed usi

L’olio essenziale di aneto ha proprietà carminative (promuovono l’espulsione dei gas intestinali), vermifughe e galattogene (aumentano la secrezione latte).

I semi, uniti al cibo o masticati da soli, facilitano la digestione e combattono l’aerofagia e il meteorismo.

L’aneto è valido anche nella cura delle infiammazioni e delle malattie della bocca (stomatiti ecc.). In questi casi, si può preparare un decotto facendo bollire per 10 minuti 5 g di semi in un litro d’acqua. Si lascia poi intiepidire il liquido, lo si filtra, si aggiunge del succo di limone e si fanno frequenti sciacqui alla bocca e gargarismi durante il giorno.

Per curare il singhiozzo e le coliche si può invece usare l’essenza: ne bastano 3-5 gocce sopra un po’ di zucchero.

In cucina

L’aroma dell’aneto, più piccante di quello del finocchio, ricorda quello dell’anice e del cumino: i suoi semi, proprio come quelli di

queste piante sue consimili, si usano come condimento per crauti, insalate, salse, minestre, salamoie e marinate; per insaporire sottaceti; per aromatizzare l’aceto (ottimo nei cetrioli) e per preparare un delicato burro composto.

Con le foglie più giovani e i germogli tritati si guarniscono le patate bollite, il pesce ecc. oppure si aromatizzano le salse per il pesce, le frittate, le carni e le verdure cotte.

I semi dell’aneto costituiscono pure l’aroma ideale per il pesce in carpione (fritto e messo sotto aceto con cipolle e qualche altra droga).

La ricetta

PESCE D’ACQUA DOLCE AL CARTOCCIO

Ingredienti: un pesce di circa 1200 g (trota, carpa, tinca, salmone), un limone, pepe, sale, rosmarino, semi di aneto, olio.

Pulire il pesce praticando un’incisione sulla pancia ed eliminando le interiora, le pinne e le branchie; asciugarlo e spargere un po’ di sale all’interno. Ungere con l’olio un foglio di alluminio, adagiarvi il pesce e mettere su questo due fettine di limone, alcuni aghi di rosmarino, un pizzico di semi d’aneto e un po’ di pepe. Chiudere bene il cartoccio e cuocere in forno per 20 minuti a 180°. Aprire quindi il foglio d’alluminio e gratinare il pesce per altri 5 minuti. Portare il pesce in tavola direttamente nel cartoccio, suddividendo poi le porzioni.

...LA FESTA DEL MAIALE



di Iris Fontanari
iris@martinatti.com

Nei tempi passati, per le famiglie contadine delle nostre vallate, l'uccisione del maiale costituiva un vero e proprio rito tardo autunnale al quale partecipavano quasi sempre, oltre al padrone di casa con i suoi famigliari, anche i vicini o gli amici. Con questo prezioso animale domestico, presente in tutte le stalle dei nostri contadini, ci si assicurava il pasto quotidiano per l'intera stagione invernale, spesso fino alla primavera inoltrata. Del maiale si utilizzava tutto (o quasi): la carne dell'intero animale, dalla testa fino alla coscia; la pelle (cotica), le zampe (piedini), il sangue, il grasso (lardo, sugna o strutto), i visceri, le ossa ecc. Spesso il macellaio del paese (becàr o bechèr) andava presso le famiglie stesse a sovrintendere sia all'uccisione dell'animale sia

alle varie fasi di lavorazione della sua carne. La festa culinaria che seguiva in onore del povero maiale "sacrificato" non ammetteva alcuno spreco per cui si consumavano subito con la polenta le frattaglie, creando così lo sguazét, uno spezzatino che, al giorno d'oggi, si fa in genere con le frattaglie di vitello e di cui daremo in seguito la ricetta.

Anche il sangue dell'animale appena ucciso era utilizzato per prodotti di consumo immediato, come i brusti (sanguinacci), detti anche baldonazzi, e la torta de sang, fatta con sangue di maiale cotto nel latte e guarnita con noci e nocciole.

Ma i prodotti più importanti che si ricavano, seguendo tecniche di lavorazione più o meno lunghe ed elaborate, soprattutto se eseguite dalle mani esperte del becàr, erano quelli adatti alla lunga conservazione, come

gli insaccati (lucaniche, cotechini, salami, prosciutti, zamponi), lo speck, il lardo, la pancetta (stufata e affumicata) ecc.

Fino a poche decine di anni fa le carni del maiale venivano stagionate e conservate nel volt o càneva, un locale col soffitto in avvolto, né troppo asciutto né troppo umido, con i muri di pietra spessa e il pavimento in terra o in selciato. I vari salumi, dopo l'asciugatura, la salatura e l'affumicatura, venivano appesi con lo spago a lunghi bastoni (bacheti de le luganeghe) e qui lasciati fino al momento del consumo. È doveroso, a questo punto, aggiungere che la famiglia contadina d'un tempo sapeva sfruttare i salumi con molta parsimonia, utilizzandoli spesso in ricette rustiche e sane che potevano, tuttavia, variare di valle in valle a seconda dei prodotti presenti nelle singole vallate.

Puntine di maiale con i crauti

Ed ora, sempre a base di carni di maiale, eccovi la ricetta di un piatto che si cucina abbastanza spesso a casa mia durante l'inverno: in esso, questa volta, "la fanno da padroni" i crauti, preparati con gli ottimi cavoli pinetani:

Ingredienti:

► un kg o poco più di crauti, ½ kg di puntine di maiale, 2 hg pancetta cruda, una grossa lucanica fresca (scottata prima in acqua, dopo averla sforacchiata per farne uscire il grasso).

Mettere in un tegame abbastanza capiente un po' d'olio, aggiungere i crauti (dopo una veloce sciacquata sotto l'acqua corrente), la pancetta, le puntine e un pizzico di semi di cumino (o di aneto). Far cuocere lentamente per alcune ore. Aggiungere, infine, la lucanica tagliata a pezzi.

Questo tipico e assai gustoso piatto contadino si può accompagnare con la polenta o con patate, lessate a parte e aggiunte verso la fine della cottura dei crauti stessi.



Brusti

Benché nelle famiglie contadine di oggi non si usi ormai più utilizzare il sangue del maiale per fare i gustosi brusti, rimane tuttavia interessante conoscere in quale modo i nostri nonni preparavano questo gustoso insaccato dal colore marrone scuro e dal gradevole profumo di spezie.

Il sangue, raccolto subito dopo l'uccisione dell'animale, veniva mescolato col latte, quindi amalgamato con farina di frumento o di castagne, riso, sale, pepe, noce moscata, noci e porri. Dopo aver amalgamato e addensato il tutto, lo si insaccava in appositi budelli di maiale, i quali venivano poi immessi per pochi minuti nell'acqua bollente, quindi fatti asciugare. I brusti erano sempre consumati prestissimo, previa cottura in padella di ferro con pezzetti di lardo o di sugna.

Squazét (spezzatino di frattaglie)

Molto ricercato dai buongustai amanti della cucina d'altri tempi, è un simbolo della gastronomia contadina e lo si raccomanda, in genere, anche per il basso tenore di calorie. Questo gustoso piatto richiede tempi di preparazione abbastanza lunghi ed è perciò opportuno iniziare la preparazione già il giorno prima.

Ingredienti:

► frattaglie di vitello, olio, burro, una grossa cipolla, un cucchiaino di farina bianca, un bicchiere di vino bianco, brodo vegetale, un pugno di prezzemolo, sale, pepe, formaggio grana grattugiato.

Tagliare a pezzetti le frattaglie miste di vitello (cuore, fegato, milza, polmoni). Soffriggere in olio e burro la cipolla tagliate fine, versarvi le frattaglie e farle rosolare a fuoco basso, aggiungere quindi un bel cucchiaino di farina e far rosolare ancora lentamente; versare un mestolo di brodo e, quando questo è asciugato, aggiungere il vino e il prezzemolo. Insaporire infine con sale e pepe e una grossa manciata di parmigiano. Lo squazét si può servire con polenta e formaggi saporiti.

Tonco de pontesel

Un pasto molto in uso, quand'ero bambina, nella cucina di casa mia era costituito da un altro spezzatino fatto con carni miste, spesso avanzate da pasti precedenti: era il famoso tonco de pontesel, nel quale la carne di maiale, il lardo e la lucanica occupavano un posto privilegiato.

Ingredienti:

► un Kg di carne (vitello, manzo, maiale), una lucanica fresca nostrana, una cipolla, lardo, farina bianca, olio d'oliva, brodo vegetale, burro, sale e pepe.

Tritare finemente una cipolla e un po' di lardo e farli soffriggere nell'olio d'oliva, versare poi la carne, tagliata a pezzetti e infarinata, e la lucanica, tagliata a fette non troppo sottili e infarinate. Far rosolare le carni e aggiungere il sale e il pepe.

A metà cottura, far tostare in un tegamino un cucchiaino di farina bianca con un po' di burro e aggiungerlo al sugo della carne assieme ad un mestolo di brodo. Qualora necessario, aggiungere, durante la cottura, ancora dell'altro brodo.

Quando la carne sarà cotta e il sugo abbastanza denso, si potrà servire il tutto con polenta o patate lessate.



"Denti de cagn" col lardo

Allo sciogliersi delle nevi, spesso assai prima dell'inizio della primavera, presso le famiglie delle nostre vallate non mancava mai il "rito" della raccolta dei denti de cagn (tarassaco), ossia di quelle deliziose piantine tanto utili per depurare l'organismo dalle sostanze nocive accumulate durante il lungo inverno. Mia madre era espertissima in questo e andava ogni giorno a cercare i cespi del tarassaco, prediligendo quelli teneri che crescevano fra le zolle o sotto le foglie secche. Nei giorni a seguire, quando le piante si facevano più grandi, ne raccoglieva solo le foglie, badando sempre a scegliere le più tenere; più tardi, prima della fioritura, anche la pianta intera per consumarla lessa e frita come gli spinaci e berne pure l'utilissima e diuretica acqua di cottura.

Ingredienti:

► 2 hg di rosette basali o di foglie di tarassaco, ½ hg di lardo, un cucchiaino d'olio, 3 cucchiaini di aceto bianco, sale quanto basta e, se gradito, uno spicchio d'aglio schiacciato.

Lavare accuratamente cespi e foglie, tagliarli a pezzi e condirli con sale e listarelle di lardo ancora bollenti, fatte prima rosolare con un filo d'olio e "spente" poi con l'aceto. Al posto del lardo si può utilizzare anche la pancetta sia stufata che affumicata.

Questa verdura va mangiata immediatamente, prima che appassisca troppo; si può accompagnare egregiamente con la polenta calda.

IL MENÙ ANTIOSSIDANTE

di Carmelo Bruno

già docente di chimica
all'ITI "Buonarroti" di Trento
brunocarmelo@tiscali.it

L'opinione di un Premio Nobel per la medicina è sempre autorevole e quindi è opportuno prenderla in seria considerazione. Il professor Montagner, intervenendo ad un convegno, ha affermato che molte delle malattie degenerative (cancro, diabete, infarto...) hanno in comune lo stress ossidativo, provocato da eccesso di radicali liberi nell'organismo. Perciò gli interventi nutrizionali che possono contrastarlo contribuiscono a prevenire tali malattie e, inoltre, migliorano le risposte alle terapie farmacologiche. Tra questi interventi nutrizionali, certamente la Dieta Mediterranea è in grado di fornire una quantità più che adeguata di antiossidanti, permettendoci di evitare i guasti e i malanni tipici delle diete fast food.

Fino a tutta la prima metà del '900, le abitudini alimentari degli italiani della zona mediterranea si basavano su cereali, ortaggi e frutta. Le proteine erano rappresentate da legumi, formaggi, uova e pesce. La carne e i dolci erano presenti in tavola solo nelle festività.

A partire dagli anni '60 col boom economico, questo regime alimentare "povero" viene sostituito con nuove abitudini alimentari che emulano quelle americane: si comincia a consumare tanta carne (la famosa bistecca a mezzogiorno e alla sera), grassi animali, zuccheri semplici e a mangiare troppo.

L'inevitabile conseguenza di questo stile di vita alimentare è stato il diffondersi delle "malattie del benessere": malattie di cuore, ipertensione, cancro, diabete, obesità.

I PILASTRI DELLA DIETA MEDITERRANEA

Per Dieta Mediterranea (D.M.) si intendono le abitudini alimentari che avevano i popoli della Grecia e dell'Italia meridionale negli anni '60. Vediamo ora quali sono i punti forti della D.M. e i loro effetti salutari. Il pezzo forte della dieta sono gli alimenti di origine vegetale: cereali, frutta e verdura, legumi, olio di oliva e vino.

1-CEREALI PER L'ENERGIA

Pane e pasta sono l'alimento base, indispensabili e non sostituibili dalle proteine. Gli zuccheri danno all'organismo un'energia utilizzabile subito. Ci sono quelli a rapida assimilazione, quando abbiamo bisogno subito di energia (glucosio, fruttosio, saccarosio, miele, marmellata, frutta) e quelli a lenta assimilazione (amidi di pane, pasta, riso, patate, legumi), la cui energia impiega alcune ore ad essere resa disponibile.

Se sono assunti in quantità eccessiva si trasformano in grassi. Mentre se sono insufficienti costringono l'organismo a trasformare in energia le proteine della carne e dei legumi. Questo è il motivo per cui nelle diete dimagranti sono indispensabile pane e pasta e non solo carne, che affaticherebbe l'organismo costringendolo ad una complicata serie di reazioni chimiche per ricavare l'energia dalle proteine.

Una porzione di pasta standard, 80 gr, ha una grande capacità saziante, a cui contribuiscono sia le fibre sia l'amido, che, essendo un carboidrato complesso, deve essere trasformato in zucchero semplice (glucosio), ma questo procedimento richiede tem-

po e tiene lontana più a lungo la sensazione di fame e inoltre quei pericolosi picchi della glicemia, che potrebbero essere provocati dall'eccessivo consumo di zuccheri semplici (cioè dolci) che, invece, non necessitano di alcuna trasformazione e quindi entrano nel circolo sanguigno più rapidamente.

I cereali integrali, anche grazie al contenuto di fibra, mantengono basso l'indice glicemico. Quindi è opportuno preferire i cereali integrali e quelli a basso indice glicemico (fanno aumentare poco la glicemia), come, orzo perlato, riso parboiled rispetto al pane (ancor più se bianco), patate e riso brillato che fanno alzare di più la glicemia.

2- FRUTTA E VERDURA PER LA VITALITÀ E LA SALUTE

Almeno 5 porzioni al giorno. Ricordiamo che l'American Cancer Society propone questa misura come strumento indispensabile per prevenire il cancro. Frutta e verdura sono ricche di vitamine, minerali e antiossidanti, che ci proteggono sia dalle sostanze tossiche immesse dall'ambiente sia dagli additivi alimentari, coloranti e conservanti. L'alto contenuto di fibre stimola la peristalsi intestinale e abbassa il colesterolo.





Olio d'oliva extravergine, pasta, pomodoro: gli ingredienti base della salute alimentare

3- POCA CARNE, MOLTO PESCE E TANTI LEGUMI

La carne, negli anni '50-60 arrivava in tavola solo la domenica, quindi era un alimento piuttosto raro. Questo è uno dei motivi per cui la Dieta Mediterranea previene tante malattie. Infatti le troppe proteine animali portano ad un aumento delle scorie tossiche, affaticamento degli organi emuntori come fegato e reni e a lungo termine malattie cardiovascolari e cancro al colon.

Il consumo di pesce è sempre stato abbondante nei paesi che sono affacciati sul mare. Tutti gli studi hanno sempre evidenziato una relazione inversa tra consumo di pesce con la dieta e malattie cardiovascolari. Infatti i pesci sono ricchi di acidi grassi benefici per la salute (omega-3), in particolar modo lo sono salmone, sgombri, sardine.

Inoltre, la Dieta Mediterranea integra i cereali coi legumi (pasta e fagioli, riso e piselli). L'abbinamento è ottimale, in quanto la pietanza contiene tutti gli amminoacidi essenziali per l'organismo.

4- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Le olive sono prodotte in grandi quantità in tutti i paesi mediterranei e quindi da sempre tale olio è usato in cucina. Nel corso degli anni '70 c'è una grossa campagna pubblicitaria che spinge per il consumo di oli di semi, con la motivazione che così si riduce il colesterolo totale. Dopo qualche decennio arriva il contrordine: l'acido linoleico contenuto nei semi abbassa sia il colesterolo totale sia quello buono e inoltre è facilmente ossidabile producendo radicali liberi. Così il ruolo di primo attore nella salvaguardia delle arterie viene preso dall'olio extravergine di oliva che è in grado di prevenire l'aterosclerosi, abbassare il colesterolo "cattivo" ma non quello "buono", diminuire la viscosità del sangue. Inoltre, è ricco di polifenoli e di vitamina E, quindi resiste meglio all'ossidazione rispetto agli oli di semi.

5- VINO

Un buon bicchiere di vino ai pasti è parte integrante della dieta mediterranea. E' un ottimo comprimario perché è ricco di polifenoli e resveratrolo, potenti antiossidanti.

6- ATTIVITÀ FISICA

Le ultime versioni della dieta comprendono l'attività fisica, come requisito essenziale, allo stesso livello degli alimenti base.

Da numerosi studi condotti in tutto il mondo emerge che un'alimentazione povera di frutta e verdura raddoppia il rischio di cancro e aumenta in modo significativo quello di malattie del cuore. Mentre il consumo abbondante è protettivo nei confronti dei tumori dell'apparato digerente e serve a tenere sotto controllo il peso, il rischio di diabete, la pressione alta.

Gli effetti benefici sono dovuti alla forte presenza di antiossidanti (flavonoidi, carotenoidi, vitamina C) e di altri composti biologicamente attivi, detti "fitochimici". Proviamo a vederne alcuni per capire meglio cosa immettiamo nell'organismo e quali sono gli effetti di tali sostanze.

LE LIACEE (AGLIO, CIPOLLA, PORRO...) sono utilizzate da sempre per le loro proprietà medicamentose. L'aglio contiene sostanze in grado di prevenire l'ipertensione e l'innalzamento del colesterolo, ha efficacia antibatterica. Il suo consumo riduce il rischio di cancro allo stomaco. Le sue proprietà protettive sono attribuite ai composti solforati, dall'odore pungente. Le cipolle contengono flavonoidi e composti solforati utili per prevenire il cancro e le malattie cardiovascolari.

LA CROCIFERE(CAVOLI, CAVOLFIORI, BROCCOLI...) contengono altri composti solforati (come sulforafane e isotiocianato) che riducono il rischio di cancro, perché neutralizzano le molecole carcinogene e prevengono il danno al DNA.

GLI SPINACI contengono quantità elevate di vitamina C, E, betacarotene, nonché di luteina e zeaxantina (che prevengono la degenerazione della macula dell'occhio), anche se l'elevato contenuto di acido ossalico li rende sconsigliabili per chi soffre di calcolosi renale ossalica.

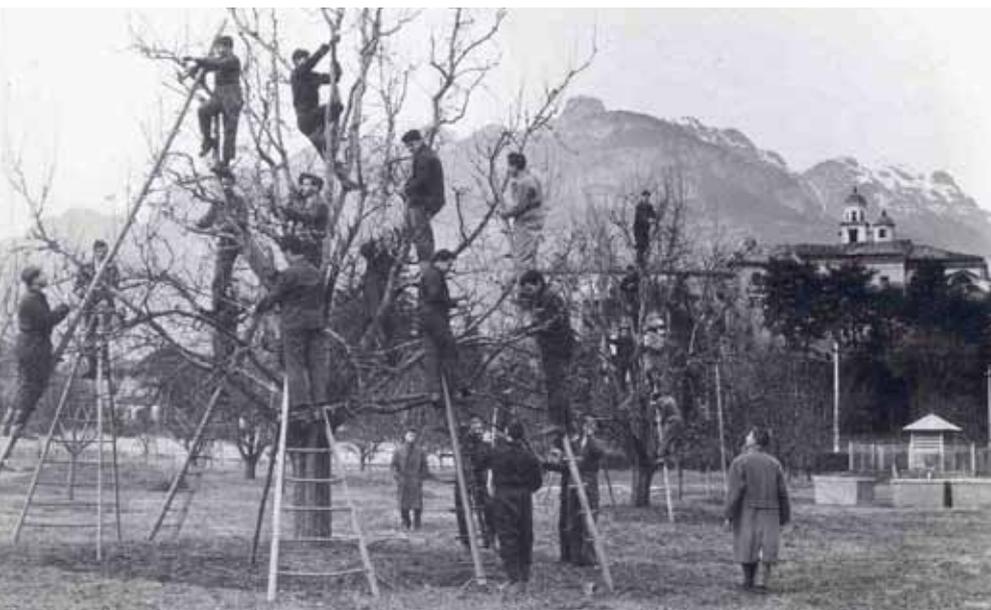
LA FRUTTA SECCA (NOCI, MANDORLE, NOCCIOLE) è ricca di acidi grassi omega-3 e di vitamina E. Questi sono in grado di diminuire il colesterolo LDL "cattivo", aumentare quello "buono" HDL e di aumentare la resistenza all'ossidazione del colesterolo LDL e quindi di prevenire l'aterosclerosi. Questi sono alcuni esempi delle innumerevoli proprietà salutari. Gli studiosi sono concordi sul fatto che l'effetto protettivo dei vegetali è dovuto più che al singolo componente, ad un grande varietà di sostanze che agiscono in associazione tra loro.



“Le radici della nostra storia”

L'EMOZIONE DEL PRIMO ANNUARIO

di Silvia Ceschini



L'ISTITUTO SI RACCONTA
Generazioni di studenti raccontate nell'Annuario lasma.
In alto: Edmund Mach, fondatore dell'Istituto



Uno staff composto da 130 persone tra docenti e collaboratori, che forma ed istruisce ogni anno più di 1500 studenti tra scuola superiore, formazione professionale, corsi post-diploma, università e iniziative di aggiornamento e che solo negli ultimi cinquant'anni ha diplomato 3304 figure professionali: periti agrari, enotecnici, agrotecnici, periti agroindustriali, tecnici agricoli. Numeri importanti quelli del Centro istruzione e formazione dell'Istituto Agrario contenuti nel primo Annuario della scuola, intitolato “Le radici della nostra storia”.

La pubblicazione è stata presentata il 14 gennaio scorso a San Michele, alla presenza degli assessori Marta Dalmaso e Franco Panizza, contestualmente alla consegna dei diplomi dell'anno scolastico 2009/2010 e alla premiazione degli alunni più meritevoli. “Mi fa piacere poter esprimere di persona l'apprezzamento dell'assessorato per il lavoro svolto da una realtà scolastica come questa, un modello didattico innovativo che è sempre affascinante e di cui dobbiamo essere orgogliosi” ha sottolineato Dalmaso. L'assessore Franco Panizza ha spiegato agli studenti che il diploma è un traguardo importante e li ha invitati ad impegnarsi ancora a sfruttare la conoscenza per essere protagonisti del proprio futuro.

“È con viva soddisfazione che presentiamo questa prima edizione dell'annuario che cerca di abbracciare un po' tutte le diverse tematiche collegate alle attività del centro” ha evidenziato il dirigente Marco Dal Rì intervenuto con il direttore generale Alessandro Dini, il sindaco di San Michele Clelia Sandri, i rappresentanti delle organizzazioni di categoria, il dirigente del Dipartimento agricoltura della Provincia, Mauro Fezzi, che ha sottolineato l'importante supporto di San Michele per l'agricoltura trentina.

L'annuario, dedicato al docente recentemente scomparso Adriano Scoz, si compone di 167 pagine che ripercorrono i momenti significativi della scuola fin dalla fondazione. Ampio spazio è dedicato alle iniziative didattiche ma anche alle esperienze di tirocinio, sia di tipo tecnico sia di tipo linguistico e ai rapporti che ormai da molti anni la scuola ha instaurato e consolidato con alcune realtà scolastiche europee, in particolare tedesche.

Un ulteriore capitolo è dedicato simpativamente al confronto tra la vita studentesca negli anni '60 e quella dei giorni nostri, prendendo come spunto la pubblicazione del giornalino studentesco di quei tempi, il famoso “Mostador”, e la versione attuale del giornale, ricomparso con il titolo “Il Muggito”. Nell'ultima parte sono infine riportate alcune foto di classe, realizzate da don Renato Scoz

negli anni trascorsi presso l'Istituto Tecnico Agrario in qualità di docente di religione.

La pubblicazione è il frutto dell'apporto collaborativo di diverse persone ma soprattutto dei docenti Diego Biasiotto e Roberta Bernardi.

La presentazione dell'Annuario è stata anche l'occasione per premiare gli alunni più meritevoli dell'anno scolastico 2009-2010. Eccoli: Giulia Verones, Sergio Schiesaro, Luca Tasin sono i ragazzi dell'Istituto Tecnico Agrario che hanno vinto il premio Cartiera Cornenons, mentre Matteo Planchestainer si è distinto per la miglior tesina in ambito vitivinicolo aggiudicandosi il premio delle Cantine Mezzacorona; Alberto Vaia ed Elisa Zadra dell'Istituto professionale per l'agricoltura e l'ambiente hanno vinto il premio della Libera associazione dei custodi forestali del Trentino per la miglior tesina in ambito forestale, e Mirko Clementi il premio della Associazione cacciatori trentini per la miglior tesina in ambito faunistico; Gabriele Florian, Omar Rigotti, Matteo Zuccatti sono stati valutati come migliori studenti della Formazione professionale vincendo il premio della Federazione delle cooperative trentine.

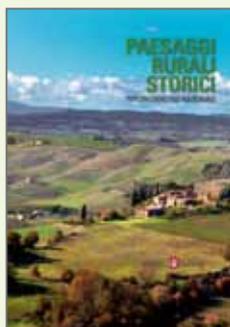
Tra i dottori in viticoltura ed enologia il premio è andato a Elena Andreatta, Oscar Giovannini e Franz Pardatscher per la dorata laurea con lode.

► Testi di Lucia Matteotti

DIMMI, APE...

Provincia Autonoma di Trento - Servizio
Vigilanza e promozione delle attività agricole

Sulla vita, benessere e attività delle api si basa la sopravvivenza della biodiversità e tutta la buona agricoltura, così come sui bambini si fonda il futuro della nostra società. E proprio ai bambini delle scuole dell'infanzia è rivolto questo bel libretto illustrato con il quale il Servizio Vigilanza e promozione delle attività agricole completa la specifica "trilogia del miele", tre pubblicazioni ("Il miele del Trentino, storia, tradizione e qualità" destinato ad un pubblico adulto, e "Andiamo a scuola dalle api" rivolto ai ragazzi delle scuole medie, i precedenti volumi) nati con l'obiettivo di ampliare la conoscenza del mondo delle api. Con "Dimmi, ape..." Lucia Matteotti esce virtualmente dall'ufficio nel quale si occupa di problemi tecnici e organizzativi riguardanti l'agricoltura trentina, per entrare nell'aula di una scuola materna e raccontare ai bambini, che hanno ancora in bocca il sapore del miele gustato a colazione, la vera storia delle api. Anzi è l'ape stessa a prendere la parola per raccontare, attraverso pagine animate da illustrazioni e qualche fotografia, la propria vita e quella della sua famiglia. I volumi della trilogia del miele si possono ritirare gratuitamente presso l'Ufficio vigilanza produzioni agroalimentari della Provincia di Trento, tel. 0461-494981. (s.f.)

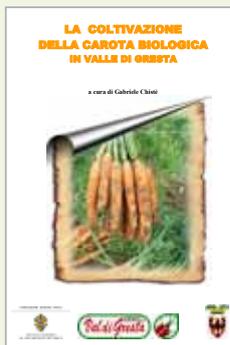


► Gabriele Chisté

LA COLTIVAZIONE DELLA CAROTA BIOLOGICA IN VAL DI GRESTA

Fondazione Edmund Mach

Scopo dichiarato del libro è spiegare al consumatore quanto lavoro richieda la coltivazione biologica di un ortaggio, volendo rispettare il severo regolamento dell'Unione Europea ed ottenere un prodotto sano, presentabile, naturale, senza impiegare concimi minerali e antiparassitari di sintesi ed escludendo qualsiasi tipo di forzatura. L'obiettivo si può dire perfettamente raggiunto anche perché l'autore ha scelto come oggetto di trattazione uno degli ortaggi più impegnativi dal lato agronomico. Il testo richiede una lettura attenta, anche se il ricco corredo fotografico ne facilita la comprensione. Un riconoscimento indiretto va alla lungimiranza degli amministratori del Consorzio Val di Gresta per avere scelto 30 anni fa il metodo biologico che attualmente contraddistingue quasi tutta la produzione conferita alla cooperativa. (s.f.)

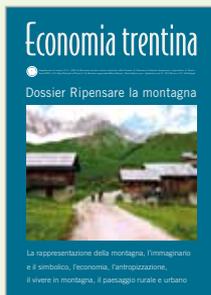


► AA.VV.

DOSSIER "RIPENSARE LA MONTAGNA"

Supplemento al numero 2/3 2010 di Economia Trentina

Il tema della montagna è affrontato da Economia Trentina, rivista trimestrale della CCIAA di Trento, con un dossier ("Ripensare la montagna") in due parti: "Le problematiche panalpine" e "Il caso Trentino". Il coordinamento scientifico della monografia è stato curato da Annibale Salsa, docente di antropologia presso la facoltà di Scienze della formazione all'Università di Genova. Tra gli autori Franco de Battaglia, Geremia Gios, Pietro Nervi e Michele Corti, con analisi e proposte concrete, da prendere in considerazione, per la valorizzazione sostenibile. (s.f.)



► Autori Vari

PAESAGGI RURALI STORICI. PER UN CATALOGO NAZIONALE

Laterza, Bari 2011, pp. 596.

Spicca il Trentino con la valle di Cembra e i boschi di Cadino nel Catalogo nazionale dei paesaggi rurali storici, pubblicato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e dal Ministero per i beni culturali, nell'ambito delle celebrazioni dei 150 anni dell'Unità d'Italia. La pubblicazione è accompagnata da una prefazione del presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano, mentre la scheda sui terrazzamenti cembrani è stata curata da Nicola La Porta, ricercatore dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, che si è occupato negli ultimi anni di paesaggio agrario e forestale trentino. Nelle 600 pagine del catalogo sono passate in rassegna tutte le regioni italiane con esempi di quello che ancora resta di paesaggio storico rurale originario. Il Trentino è stato rappresentato da due siti di grande importanza storica: uno più forestale, "I boschi della Val Cadino", dove l'impronta umana millenaria sul territorio è sempre stata rilevante fin dalla fondazione della Magnifica Comunità di Fiemme; l'altro sito sono "I Vigneti terrazzati della Val di Cembra" dove la viticoltura ha origini antichissime che si situano nelle civiltà Reto-Etrusche del VII-VI a.C. Per entrambi i casi, questi due siti rappresentano degli esempi di primizie di paesaggio storico rurale nazionale ed europeo ed un importante riferimento per le politiche di conservazione di questo unico patrimonio, sottoposto a molteplici minacce, ma anche oggetto di crescente interesse.

La pubblicazione, corredata da un pregevole materiale illustrativo dei paesaggi rappresentati insieme a dati e grafici, rappresenta una delle più importanti iniziative proposte dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per identificare e valorizzare questo grande patrimonio, che deve diventare parte integrante di un nuovo modello di sviluppo, finalmente rivolto a utilizzare al meglio le risorse presenti nel territorio, assumendosi la responsabilità della loro conservazione. (s.c.)

► Donatella Simoni, fotografie di Roberto Vacis

MEMORIE D'ACQUA, IMMAGINI DI ARTIGIANI TARENTINI

Provincia autonoma di Trento

"Memorie d'acqua" è il titolo di un volume - con fotografie di Roberto Vacis e testi di Donatella Simoni - frutto di un progetto curato e coordinato dal Servizio attività culturali dell'assessorato alla cultura della Provincia di Trento che, con immagini e parole, racconta lo speciale rapporto, di fatica e di creatività, che lega il mondo degli artigiani a quello dell'acqua. Il libro, presentato oggi in Provincia, è stato realizzato in collaborazione con l'assessorato all'industria, artigianato e commercio e l'associazione Artigiani e Piccole imprese. Il volume - ha detto l'assessore Franco Panizza - è "un omaggio poetico alla creatività dell'artigiano", mentre secondo l'assessore Alessandro Olivi "l'artigiano nella sua bottega è l'immagine del vero Trentino". Questo volume - è stato detto - rappresenta "non solo un catalogo di passioni autentiche, ma anche la dimostrazione di come la prima innovazione sia quella che sta nella testa delle persone, perchè il sostegno alla conoscenza è anche, come in questo caso, sostegno all'economia stessa".



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

La tua spesa può aiutare l'ambiente.
Ci avevi mai pensato?



I tuoi gesti quotidiani possono fare molto: quando fai la spesa, scegli prodotti con pochi imballaggi e con confezioni riutilizzabili.

Ridurre i rifiuti è possibile!