

> **VITICOLTURA**
10 Ritorno
alla natura



> **ATTUALITÀ**
18 Desmontegade
in Trentino

> **RICERCA**
44 Ticchiolatura
le novità

> **TURISMO**
56 Il Manifesto
di Innsbruck



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



terra trentina

www.trentinoagricoltura.net

N. 5 anno LV

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



CAMPAGNA 2010: COME È ANDATA

GIOVANI RACCOLTI

05

anno LV



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

Giovanni De Silvestro
Servizio promozione delle attività agricole

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:
Archivio Atabio; Archivio Comune di Isera; Archivio Consorzio Terradeiforti; Archivio Fotografico Cantine Ferrari; Archivio Iasma; Archivio Servizio Foreste e Fauna; Archivio Ufficio Stampa Pat; Fototeca Trentino Spa; Agf Bernardinatti, Florio Badocchi, Alvisè Barsanti, G. Bernardi, Alberto Campanile, Samantha Casagrande, Piero Cavagna, Ceidos by Gabriella Valentini, Luca Franceschi, Giuliano Francescani, Pietro Frattin, Jennifer Jacquemart, Giovanni Gorga, Romano Magrone, Giulio Montini, Dino Panato, Nereo Pederzoli, Attilio Scienza, Marco Simonini, Luigi Svaldi, Giancarlo Torresani, Mauro Varner, Giuseppe Visintainer.

GRAFICA
Prima - Trento

STAMPA
Tipografia Esperia - Trento

Chiuso in redazione il 04/11/2010

terratrentina@provincia.tn.it



| | |
|---|-----------|
| EDITORIALE | 3 |
| ATTUALITÀ | |
| Domande PSR, voglia d'investire nonostante la crisi | 4 |
| Premio di insediamento: largo ai giovani | 6 |
| Acqua, primo non sprecare | 8 |
| Viticoltura, ritorno alla natura | 10 |
| Sulle tracce del Marzemino | 14 |
| Vigne eccellenti | 16 |
| Fà la cosa giusta | 17 |
| Desmontegade | 18 |
| Rovereto capitale del biologico | 22 |
| Il futuro è di legno | 24 |
| La pausa? Amica e bio | 26 |
| SPECIALE NUOVI RACCOLTI | 27 |
| FORMAZIONE | |
| Tirocini estivi studenti Iasma | 38 |
| LEGISLAZIONE | |
| Regolamento funghi, tartufi | 40 |
| Firmato Provincia | 43 |
| TECNICA, RICERCA E SPERIMENTAZIONE | |
| Novità sulla ticchiolatura | 44 |
| La banca dati degli oli extravergine | 47 |
| Irrigazione con sonde capacitativa multilivello | 48 |
| Invertebrati sotto le ruote | 50 |
| Tuta assoluta | 52 |
| Zonazione Terradeiforti | 54 |
| Come conservare i semi di pomodoro | 55 |
| MARKETING E TERRITORIO | |
| Un'alleanza alpina per il turismo | 56 |
| RUBRICHE | |
| A COME AGRICOLTURA, AMBIENTE, ALIMENTAZIONE | 58 |
| NOTIZIE FONDAZIONE MACH | 62 |
| EUROPA INFORMA | 63 |
| ORTO E DINTORNI: LE AROMATICHE. La menta | 70 |
| RICETTE CONTADINE. I fagioli | 72 |
| CIBO E SALUTE. Uva, qual è la più salutare? | 74 |
| NOTIZIE | 64 |
| SCAFFALE | 69 |



CENSIMENTO, OCCASIONE PER GUARDARE AL FUTURO

di Tiziano Mellarini

Assessore all'Agricoltura,
Foreste, Turismo e Promozione

Il 6° Censimento generale dell'Agricoltura ha preso avvio in provincia di Trento lo scorso 24 ottobre con la finalità di rilevare oltre 22.000 imprese agricole sul territorio per ottenere un quadro aggiornato del settore. Per il mondo agricolo si tratta di un'occasione strategica e di un momento importante per evidenziare le nuove tendenze ed anche le problematiche di un comparto produttivo fondamentale per l'economia trentina. Dati e numeri che si riveleranno certamente un utile strumento di analisi e valutazione anche in sede di programmazione e definizione delle politiche agricole provinciali ma non solo. Lo scenario che emergerà dal Censimento avrà infatti impatto anche sullo sviluppo delle politiche agricole nazionali e comunitarie. In provincia di Trento tutte le operazioni censuarie sono coordinate e controllate dal Servizio Statistica, che come noto svolge le funzioni di ufficio di territorio dell'ISTAT.

Il Censimento vede coinvolte tutte le aziende agricole, forestali e zootecniche, condotte da privati, ma anche da enti pubblici, compresi istituti di ricerca, ospedali, comunità religiose,

scuole, imprese industriali. Rispetto ai censimenti precedenti, il campo interessato dalla osservazione è sensibilmente mutato, concentrando la rilevazione solo sulle imprese di una certa dimensione, quelle che di fatto possono essere definitive come "economicamente rilevanti" e che corrispondono a quello che viene definito "l'universo UE".

La buona riuscita del Censimento dipende certamente anche dalla partecipazione convinta e diffusa degli operatori del settore agricolo. Il Censimento dell'agricoltura è strategico anche per gli stessi agricoltori, che hanno sempre bisogno di informazioni per definire le loro politiche di mercato e individuare i settori in cui investire maggiormente. Conoscere quindi la realtà agricola vuol dire fare un servizio al Paese, significa poter promuovere le migliori politiche e magari attrarre quegli investimenti di cui l'agricoltura trentina ha bisogno. L'auspicio e l'invito è quindi alla massima collaborazione, nella convinzione che sia un lavoro utile per fare sistema e guardare al futuro con maggiore consapevolezza delle proprie potenzialità.



Oltre 700 le domande di adesione delle imprese agricole al bando 2010 PSR

VOGLIA DI INVESTIRE NONOSTANTE LA CRISI

di Riccardo Molignoni e Giovanni Bazzoli

Dipartimento Agricoltura e alimentazione



Anche nel 2010 le imprese agricole trentine hanno reagito alla persistente crisi economica, proponendo una ampia adesione alle misure previste dal Piano di Sviluppo Rurale. Il Bando per il 2010 che si è aperto il 3 maggio scorso (la delibera di adozione da parte della Giunta provinciale è la n. 998 del 30 aprile 2010) si è chiuso il 30 giugno con la presentazione di 736 domande di finanziamento sulle Misure 112 (Insediamento dei giovani agricoltori), 121 (Ammodernamento delle aziende agricole) e 311 (Diversificazione in attività non agricole), per una spesa richiesta complessiva pari ad oltre 63 milioni di euro. Una "eroica resistenza" dalla quale non si è smarcato il comparto zootecnico, che mantiene livelli di investimento di tutto riguardo. Efficacemente rappresentativo della vivacità dei comparti agricoli, è il quadro analitico delle domande suddivise per misura, comparto e iniziative di investimento. Ma vediamo, nelle tabelle che seguono, come si sono suddivise, nelle varie Misure, le domande presentate dagli agricoltori singoli (aziende agricole).

Una novità del bando 2010 rispetto ai bandi precedenti è data dalle priorità riservate alle pratiche così dette health check. Si tratta di investimenti a valenza ambientale, riguardanti sia il comparto vegetale che zootecnico. Rientrano nell'ambito di tali tipologie

Domande per iniziative Health check

| INIZIATIVE | N. | SPESA RICHIESTA | CONTRIBUTO PREVISTO |
|--|------------|---------------------|---------------------|
| iniziative health check A7: nel comparto ortofrutticolo e viticolo, acquisto di atomizzatori a basso volume e impatto (Operazione a7), dotati di convogliatore d'aria, ugelli antideriva, carter laterale al convogliatore per consentire di bloccare il flusso d'aria in prossimità delle zone sensibili, comando di apertura e chiusura delle barre di irrorazione attraverso strumenti di precisione (quali ad esempio elettrovalvole). | 284 | 2.959.425,00 | 904.739,11 |
| iniziative health check B5: nel comparto zootecnico dei bovini da latte, adeguamento o realizzazione di strutture e acquisto di attrezzature necessarie per lo stoccaggio delle deiezioni (Operazione b5). | 18 | 4.921.338,31 | 1.380.140,02 |
| TOTALE | 302 | 7.880.763,31 | 2.284.879,13 |

*le domande e gli importi sono già ricompresi nel quadro relativo alla misura 121



PSR 2010: PROGETTI A CARATTERE COLLETTIVO

L'Ufficio infrastrutture agricole della Provincia di Trento ha fornito un prospetto riassuntivo delle domande di finanziamento presentate da consorzi di miglioramento fondiario su misure del Piano di sviluppo rurale 2010 riguardanti progetti a carattere collettivo. Sulla misura 125.1 riferita alle opere di bonifica sono state presentate 5 domande per un investimento complessivo di 1 milione 756 mila euro. Sulla misura 125.2 riguardante l'irrigazione le domande presentate

sono 69 e la spesa prevista ammonta a 54 milioni 700 mila euro. Viabilità rurale e servizi essenziali, quali strade e acquedotti che fanno riferimento alle misure 125.3 e 321 hanno totalizzato rispettivamente 40 e 20 domande per un ammontare di spesa prevista di 11 milioni 300 mila euro e di 5 milioni 200 mila euro. La graduatoria di priorità dipende dai punteggi multifattoriali assegnati ai singoli progetti e alla disponibilità finanziaria a bilancio.

l'acquisto di atomizzatori a basso volume, la realizzazione di strutture per la maturazione e gestione dei reflui e la realizzazione di impianti irrigui a goccia, limitati questi ultimi a progetti proposti da Consorzi di miglioramento fondiario e Irrigui. Per l'accesso agli incentivi previsti per le citate iniziative, il bando 2010 prevedeva l'inoltro di specifiche domande come riportate nella tabella alla pagina precedente.

Ottemperando alle disposizioni contenute nel bando, con specifiche determinazioni sono state definite, per ogni misura, l'ordine di priorità delle varie domande e individuate quelle che in base alle disponibilità di bilancio possono trovare accoglimento nel corso del presente esercizio.

Le priorità sono state così definite:

M. 112:

- ▶ domande inoltrate n. 77
- ▶ domande in priorità di finanziamento dalla posizione 1 alla posizione 47, tenuto conto delle disponibilità di bilancio di € 1.628.102,44;

M. 121:

- ▶ domande inoltrate n. 633
- ▶ domande in priorità di finanziamento dalla posizione 1 alla posizione 64, tenuto conto delle disponibilità di bilancio di € 12.564.929,91;

M. 311:

- ▶ domande inoltrate n. 26
- ▶ domande in priorità di

finanziamento dalla posizione 1 alla posizione 25, tenuto conto delle disponibilità di bilancio di € 3.956.830,28.

Per le domande non rientranti nelle priorità utili all'ammissibilità nel gruppo, la Provincia provvederà ad inoltrare una comunicazione di non accoglimento.

Questa segnalazione, che costituisce atto dovuto in applicazione alle disposizioni richiamate nel bando, non preclude, come peraltro riportato nella citata comunicazione, la possibilità, in presenza di economie derivanti da minor impegni o da rimpinguamento dei capitoli di bilancio, di riconsiderare le domande presentate ai fini del finanziamento.

Misura 121 - Ammodernamento delle aziende agricole

| TIPO INTERVENTO | DESCRIZIONE | N. INIZIATIVE | CODICE INTERVENTO | DESCRIZIONE INTERVENTO | SPESA RICHIESTA |
|-----------------|---------------------------------------|---------------|-------------------|---|----------------------|
| MIS. 121 | Ammodernamento delle aziende agricole | 368 | A121.A.1 | comparto produzioni vegetali - macchine | 4.803.643,87 |
| MIS. 121 | Ammodernamento delle aziende agricole | 3 | A121.A.10 | comparto produzioni vegetali - impianti fissi di reti antigrandine | 106.559,87 |
| MIS. 121 | Ammodernamento delle aziende agricole | 11 | A121.A.4 | comparto produzioni vegetali - conservazione, trasformazione e commercializzazione - strutture e attrezzature fisse | 3.406.316,23 |
| MIS. 121 | Ammodernamento delle aziende agricole | 38 | A121.A.5 | comparto produzioni vegetali - serre, tunnel, vivai, coperture - strutture e attrezzature | 4.960.933,00 |
| MIS. 121 | Ammodernamento delle aziende agricole | 16 | A121.A.7 | comparto produzioni vegetali - impianti di irrigazione | 769.554,96 |
| MIS. 121 | Ammodernamento delle aziende agricole | 68 | A121.A.9 | comparto produzioni vegetali - opere di miglioramento fondiario e fabbricati | 5.530.329,63 |
| MIS. 121 | Ammodernamento delle aziende agricole | 117 | A121.B.1 | comparto produzioni zootecniche - strutture e attrezzature fisse | 27.112.975,51 |
| MIS. 121 | Ammodernamento delle aziende agricole | 153 | A121.B.3 | comparto produzioni zootecniche - macchine | 3.579.599,12 |
| MIS. 121 | Ammodernamento delle aziende agricole | 13 | A121.B.7 | comparto produzioni zootecniche - conservazione, trasformazione e commercializzazione - strutture e attrezzature | 1.171.544,59 |
| MIS. 121 | Ammodernamento delle aziende agricole | 2 | A121.C.1 | Altri interventi aziendali - realizzazione e sistemazione viabilità podereale - elettrificazione podereale | 72.699,40 |
| MIS. 121 | Ammodernamento delle aziende agricole | 2 | A121.D.1 | Microfiliera produttive | 740.623,66 |
| | | 791 | TOTALE | | 52.254.779,84 |

TOTALE DOMANDE PRESENTATE 633

Le opportunità offerte dal “Premio di insediamento”

LARGO AI GIOVANI

di **Angela Menguzzato**

Dipartimento Agricoltura
e Alimentazione
Provincia autonoma di Trento

Una delle principali problematiche del comparto agricolo è rappresentata dal processo di senilizzazione che priva il settore di quel ricambio generazionale necessario a creare un tessuto di imprese vitali, condotte da giovani agricoltori dotati di elevate capacità professionali, in grado di adattarsi ai rapidi cambiamenti dei mercati ed all'attenuamento delle politiche di sostegno. La misura 112 del PSR ha l'obiettivo di aumentare l'attrattività del settore agricolo nei confronti dei giovani professionalizzati, la cui presenza potrebbe incrementare la produttività e di conseguenza la competitività del settore. Abbiamo approfondito il tema con Riccardo Molignoni, direttore dell'Ufficio di Supporto all'Autorità di Gestione.

L'assessorato all'Agricoltura della Provincia autonoma di Trento ha

sempre riservato particolare attenzione all'occupazione giovanile in agricoltura; come si è concretizzato tale impegno nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale?

“L'erogazione del sostegno ai giovani era già stato attuato nelle programmazioni precedenti in modi diversi. Attualmente, con il PSR 2007-2013 l'impegno si concretizza attraverso l'erogazione di un premio di insediamento in agricoltura finalizzato alla creazione di nuove imprese condotte da giovani, e quindi a favorire l'avvicendamento tra vecchie e nuove generazioni”.

Come si articola il premio e quali requisiti devono avere i beneficiari?

“Il sostegno all'insediamento viene erogato come premio; in passato (Programmazione 2000-06) è stato erogato anche nella forma di abbuo-

BANDI MINISTERO GIOVANI AGRICOLTORI

Il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha indetto due bandi riguardanti, rispettivamente, la selezione di iniziative volte ad incentivare la ricerca e lo sviluppo nelle imprese giovanili e l'assegnazione di premi ad imprese agricole condotte da giovani agricoltori che si siano distinte in attività imprenditoriali di successo. Il primo bando mette a disposizione 2 milioni di euro con un finanziamento massimo concesso per ogni singolo progetto di ricerca pari a 150.000 euro. Il secondo bando mette a disposizione dei giovani imprenditori un totale di risorse pari a circa 500.000 euro, che i vincitori selezionati, (15 imprese agricole condotte da giovani), potranno utilizzare sotto forma di premio per un valore massimo di 26.600 euro da destinare alla partecipazione a forum per lo scambio di conoscenze tra imprese, a concorsi, mostre e fiere. La scadenza per la presentazione delle domande è il 16 novembre 2010. Informazioni sul sito <http://www.politicheagricole.gov.it/SviluppoRurale/GiovaniAgricoltura/default.htm> nella sezione "In evidenza".

Fino a 40 mila euro per gli imprenditori professionali con meno di 40 anni e precedenza nelle graduatorie dei bandi PSR



7

no interessi, tuttavia senza riscontrare grande interesse da parte dei giovani. Nella Programmazione 1994-99 il premio ammontava a 10-15.000 ECU a insediato, nella Programmazione 2000-2006 è arrivato a 25.000 euro e attualmente è di 30-40.000 euro, in funzione dell'indirizzo produttivo.

Il beneficiario deve possedere una serie di requisiti, quali ad esempio non aver raggiunto i 40 anni, possedere competenze e conoscenze professionali adeguate, deve presentare un piano aziendale per lo sviluppo dell'attività agricola e deve svolgere l'attività a titolo principale o professionale. Per il raggiungimento di questi requisiti possono essere concessi tre anni di tempo."

Oltre alla Misura 112 il PSR offre altre opportunità ai giovani?

"Al fine di incentivare l'insediamento dei giovani in agricoltura e favorire il ricambio generazionale, la Provincia propone una sorta di "pacchetto giovani" creando una sinergia tra le diverse misure del PSR quali ad esempio la Misura 121 "Ammodernamento delle

aziende agricole" e la Misura 311 "Diversificazione in attività non agricole". Queste sinergie si concretizzano con un accesso prioritario alle graduatorie di merito che seguono la chiusura dei Bandi per la raccolta delle domande. Inoltre, c'è una maggiorazione del contributo in conto capitale erogato sugli investimenti proposti dai giovani neoinsediati.

Infine, per garantire una classe imprenditoriale con un livello di formazione quanto più elevato e aggiornato, la Misura 112 si lega con la Misura 111 "Formazione professionale".

Grazie a tale Misura viene attivato il corso per il conseguimento del Brevetto Professionale per Imprenditore Agricolo, che approfondisce tutte le tematiche inerenti l'organizzazione aziendale, la contabilità agraria, gli aspetti fiscali del settore agricolo, le opportunità contributive, senza tralasciare gli aspetti tecnici e agronomici."

A quanto ammonta il finanziamento pubblico previsto e qual è lo stato di avanzamento attuale della Misura?

"Sulla Programmazione 2007-2013

sono stati stanziati 5.178.574 euro di spesa pubblica (cofinanziata UE, Stato, PAT). A seguito del Bando 2008, che ha recuperato anche gli insediamenti del 2007, e con il Bando 2009, sono state quasi esaurite le risorse cofinanziate dell'intera programmazione. Sono stati infatti concessi 138 premi per un ammontare di 4.560.000 Euro. La Misura viene finanziata per l'annualità 2010 anche con fondi aggiuntivi, o a totale carico della Provincia, per rispondere alle 77 domande pervenute.

Sembra quindi che i giovani trentenni abbiano interesse ad investire il proprio futuro in agricoltura.

"Verificando il trend delle domande in un arco temporale di medio periodo (1987-2009), mediamente vengono presentate oltre 80 domande all'anno. Tale andamento conferma un buon apprezzamento da parte del mondo agricolo di questa misura e anche un buon risultato in termini di pubblicità e divulgazione da parte del Servizio Aziende Agricole e Territorio Rurale e del Centro di Formazione dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige."



ACQUA

PRIMO NON SPRECCARE

di Lorenzo Rotondi

Acqua, non c'è ambito della vita che non sia condizionato dalla sua disponibilità e qualità. Disseta uomini e animali, produce energia, serve all'industria e all'allevamento, con la sua presenza caratterizza il territorio e determina la qualità dell'ambiente. Ci si rende conto di quanto sia preziosa se solo ci si reca in uno dei tanti Paesi del mondo in cui scarseggia e in cui vale, letteralmente, più dell'oro.

Le montagne del Trentino ne sono, per nostra fortuna, ricche. Una risorsa rinnovabile ma condizionata dai nostri comportamenti, cosa di cui sono tutti consapevoli, ma non per questo si può dire che non si possa migliorare il nostro modo di utilizzare questo dono. Il Trentino si è attrezzato da tempo per la salvaguardia di questa ricchezza. È del 1976 una legge provinciale in materia di acque pubbliche; del 2004 il Piano

Approvate dalla Giunta provinciale le linee guida per le utilizzazioni idriche

Accordo per i nuovi impianti a goccia nel Basso Sarca



Impianto di irrigazione a goccia

di tutela delle acque, che individua le misure necessarie alla salvaguardia ed al miglioramento delle loro caratteristiche qualitative; del 2006 il Piano generale di Utilizzazione delle acque pubbliche, strumento con il quale la Provincia programma, in modo integrato, l'utilizzazione delle acque per i diversi usi e la sistematica regolazione dei corsi d'acqua, con particolare riguardo alla difesa del suolo.

Entrambi i piani hanno introdotto delle specifiche discipline applicate da subito a tutte le nuove concessioni di utilizzo, mentre per quelle già in atto al momento dell'approvazione dei piani l'adeguamento alle nuove norme dovrà avvenire in occasione del rinnovo o della proroga della concessione.

Lo scorso mese di ottobre la Giunta provinciale ha approvato le linee guida per le utilizzazioni idriche. Si tratta in pratica delle procedure da seguire per adeguare alle previsioni dei due piani le oltre 5.000 derivazioni concesse dalla Provincia per gli utilizzi più diversi: potabile, irriguo, idroelettrico, zootecnico, per piscicoltura, per innevamento, per uso industriale e tutti gli altri. Il riordino parte dalle concessioni più grandi per poi coinvolgere tutti i fruitori. L'adeguamento ai piani avverrà in modo graduale, con l'obiettivo di raggiungere la piena conformità entro il 2018, o comunque entro un massimo di dieci anni dal momento del rinnovo della concessione.

In materia di utilizzo dell'acqua, un fron-

te particolarmente sensibile è quello dell'uso irriguo in agricoltura.

Un positivo esempio riguarda il Basso Sarca, dove sta giungendo a concretezza un percorso progettuale che da quasi 20 anni vede impegnati agricoltori, società di produzione di energia e altri attori coinvolti nella gestione della risorsa idrica. La giunta provinciale, su proposta dell'assessore all'agricoltura Tiziano Mellarini, ha infatti approvato uno schema di accordo per la riconversione dei sistemi irrigui da scorrimento a goccia. Esso disciplina i rapporti tra il consorzio di miglioramento fondiario di secondo grado "Alto Garda", il consorzio di miglioramento fondiario Generale di Dro, il consorzio Oltresarca di miglioramento fondiario ed irriguo, il consorzio di irrigazione e miglioramento fondiario "Fitta di Pattone", il consorzio di miglioramento fondiario di Nago-Torbole, il Comune di Arco, Hydro Dolomiti Enel srl e la Provincia di Trento.

I nuovi impianti irrigui all'interno dei citati consorzi beneficeranno entro la fine dell'anno del finanziamento provinciale per circa ulteriori 8 milioni di euro per la realizzazione delle reti di distribuzione irrigue a completamento delle adduzioni primarie. I Consorzi di Miglioramento fondiario hanno concordato unitamente sulla realizzazione dell'irrigazione a goccia in tempi brevi considerando questa tecnica come la più indicata per il forte risparmio idrico nell'ambito delle coltivazioni fruttivivicole.

Le coltivazioni agricole interessate

all'irrigazione nella zona del Basso Sarca si estendono per oltre 2.000 ettari (di cui circa 1.200 ettari fanno capo al Consorzio di Miglioramento Fondiario di secondo grado "Alto Garda", circa 560 ettari al Consorzio di Miglioramento Fondiario "Oltresarca", circa 85 ettari al Consorzio di Miglioramento Fondiario "Nago-Torbole", circa 36 ettari al Consorzio di Irrigazione e Miglioramento Fondiario "Fitta di Pattone" e circa 230 ettari al Consorzio di Miglioramento Fondiario "Generale di Dro").

L'Assessorato provinciale all'agricoltura ha armonizzato i vari progetti presentati dai consorzi, individuando un unico quadro complessivo per il riordino della struttura irrigua a favore dei territori agricoli del Basso Sarca. Il Comune di Arco già nel 2008 aveva condiviso la riorganizzazione del sistema di gestione della risorsa acqua su tutto il territorio comunale aderendo a questo progetto di riordino, così come Hydro Dolomiti Enel srl si è resa disponibile a collaborare al progetto nel Basso Sarca.

Molti sono i vantaggi paesaggistico-ambientali in quanto cessa lo sfruttamento di alcuni corsi d'acqua minori con il conseguente riutilizzo delle aree occupate. Notevole è anche il risparmio energetico poiché l'irrigazione avverrà tutta in pressione tramite allacciamenti alle finestre esistenti nella galleria "Cavedine-Torbole" e abbandonando gli attuali sistemi di pompaggio con positivi riflessi sull'inquinamento ambientale e acustico per l'assenza di motori termici.

La sostenibilità da slogan ad opportunità economica

VITICOLTURA RITORNO ALLA NATURA



di Attilio Scienza

Centro interdipartimentale
per la ricerca in viticoltura
dell'Università degli Studi di Milano
attilio.scienza@unimi.it



Affermava un grande pubblicitario americano ...”che ogni volta che si vende un prodotto voluttuario è necessario liberare l'acquirente da ogni senso di colpa, offrirgli l'assoluzione.” Gran parte delle vendite di beni di consumo dipende quindi dalla capacità che hanno i venditori di manipolare il nostro senso di colpa e di solitudine, le nostre paure, ansietà, la nostra segreta tensione. La paura di oggi è legata soprattutto alle condizioni della nostra vita quotidiana, all'inquinamento, alla progressiva riduzione delle fonti energetiche, alla perdita incessante di forme di vita naturale, al rapporto problematico tra cibo e salute. La produzione del vino non poteva, per l'importanza economica

che ricopre in molti Paesi e per l'impatto che ha sul consumatore l'immagine dell'ambiente ordinato di una distesa di vigneti, non essere coinvolta in questo processo di pressione mediatica, nel quale molti vedono una soluzione alla crisi dei consumi. Ma ci sono motivazioni più profonde nelle numerose iniziative che stanno per essere intraprese da aziende, consorzi, territori viticoli per modificare profondamente le condizioni di produzione di uva e vino in un'ottica di sostenibilità economica ed ambientale. La sostenibilità dei processi sarà nei prossimi anni un “fattore critico di successo” di primaria importanza nella competizione globale e sarà alla base nelle aziende vitivinicole di una nuova cultura d'impresa.

La sostenibilità dei processi un fattore critico di successo nella competizione globale



L'evoluzione del comportamento dei consumatori nei confronti dell'ambiente e l'adeguamento del quadro normativo

Nel 2014 entrerà in vigore una nuova normativa comunitaria che regolerà, attraverso i principi della lotta integrata, la difesa dai parassiti vegetali ed animali. Essa si basa su quattro livelli di intervento: il nuovo regolamento di autorizzazione degli agrofarmaci; la direttiva dell'uso sostenibile dei fitofarmaci, che comprende l'applicazione di principi della difesa integrata (I.P.M.), la formazione degli operatori del settore, la funzionalità delle attrezzature per la distribuzione; la revisione CE delle sostanze attive; l'armonizzazione dei residui.

Ma l'elemento decisivo per attuare il cambiamento è dato dalla domanda di sostenibilità che sta provenendo dai cittadini. La crisi dei consumi ha accentuato l'avvicinamento dei consumatori a quei produttori che vengono considerati più credibili per quanto fanno nell'area della cosiddetta "green economy" e che sono in grado di dimostrarlo con trasparenti iniziative di informazione, convincenti politiche di comunicazione, ricche di esempi e di risultati raggiunti.

Se fino agli anni 80 venivano privilegiati i prodotti buoni, di qualità e belli, negli anni '80-'90 quelli sani e sicuri, negli anni a venire l'orientamento sarà quello verso prodotti etici, sostenuti dai valori della ecosostenibilità ed equosolidarietà.

I marchi a garanzia delle scelte eco-compatibili fatte dall'azienda viticola saranno in futuro elementi strategici di sviluppo non solo produttivo ma di comunicazione e di marketing.

Viticultura e ambiente: quali scelte ?

Verso la fine degli anni '60 in diversi Paesi viticoli alcuni viticoltori decisero di affrontare la loro pratica quotidiana di coltivatori, senza il supporto della ricerca, con l'idea comune di allevare le loro piante senza concimi minerali di sintesi, né erbicidi, né insetticidi, con l'obiettivo di offrire al consumatore prodotti senza residui. Vicino ad una viticultura convenzionale o ragionata nasce una nuova modalità di produzione dell'uva, detta biologica. Grande attenzione viene riservata alla fertilità del suolo ed a tutte quelle pratiche che evitano forzature vegeto-produttive. La lotta viene operata con tecniche che si avvicinano alla omeopatia attraverso l'applicazione di preparati biodi-

namici dinamizzati.

La tutela della biodiversità appare un obiettivo comune della viticultura convenzionale e di quella biologica e biodinamica, anche se viene perseguita con modalità molto diverse.

Cos'è la biodiversità in viticultura? Fondamentale in qualsiasi forma di agricoltura è il mantenimento della biodiversità nel suolo, l'elemento più fragile tra i fattori della produzione e nel contempo il meno sostituibile con interventi antropici. Questa biodiversità animale e vegetale in tutte le sue forme è garantita da un adeguato tasso di sostanza organica, ma biodiversità in viticultura è anche operare determinate scelte genetiche e colturali, dentro e fuori il vigneto. Ciò significa la presenza di spazi tra i vigneti occupati da altre specie vegetali, sia naturali che coltivate, creare luoghi da destinare alla vita di piccoli animali ed alla nidificazione degli uccelli, l'impiego di materiale di propagazione ottenuto da pressioni selettive deboli, favorire con tecniche opportune di potatura l'allungamento della vita media dei vigneti, coltivare su piccoli appezzamenti i vitigni antichi della zona.

Senza applicare i principi della viticultura pauperistica della diaspora dei produttori appartenenti alle varie sigle

del biodinamico, è oggi possibile produrre uva senza l'impiego di insetticidi. Ne è un esempio concreto il Gruppo Mezzacorona attraverso l'applicazione rigorosa dei principi della lotta guidata ed integrata agli insetti, che dai 12 Kg /Ha di insetticidi usati nei vigneti dei soci della Cooperativa negli anni 70, è passato ai 0.1 Kg/Ha del biennio 2008-2009. Analogamente la somma dei residui di insetticidi nei suoi vini in commercio dal 2000 non è più rilevabile analiticamente.

Verso una viticoltura ecocompatibile basata sui riscontri della ricerca scientifica

Lasciando ai cultori dell'esoterismo la viticoltura pauperistica, si avverte la necessità di costituire delle filiere vitivinicole, coniugando sostenibilità e qualità, coinvolgendo sia il mondo scientifico che quello dell'industria ed i soggetti pubblici.

I progressi raggiunti dalla cosiddetta viticoltura di precisione, applicabi-

le ormai anche ad aziende di piccole dimensioni, consentono di valutare lo stato vegeto-produttivo nelle diverse parti di un vigneto e di adeguare le somministrazioni degli input energetici (concimi, acqua irrigua, prodotti antiparassitari, etc) in funzione dei reali fabbisogni delle piante. Infatti in un

Oggi è possibile georeferenziare il comportamento vegeto-produttivo delle singole piante ed intervenire sulle mappe di prescrizione

vigneto si possono stimare dei coefficienti di variazione per alcuni indici di qualità che vanno dal 10 al 50 % nella produzione per ceppo al 15-18 % negli antociani.

Attraverso le tecniche della "proximal sensing", utilizzando sensori ad ultrasuoni per valutare lo spessore delle

chiome, multispettrali (spettrometro NIR) per stimare la composizione chimica della bacca in modo puntiforme ed a tensione elettrica per l'accertamento dell'umidità del suolo, è possibile georeferenziare il comportamento vegeto-produttivo delle singole piante ed intervenire sulle cosiddette mappe di prescrizione, che vengono prodotte in funzione del vigore, della produttività e della struttura della chioma con opportune scelte colturali (diradamenti dei grappoli, cimature, sfogliature, etc) e con apporti a cosiddetto rateo variabile di concimi ed antiparassitari.

I vantaggi non sono solo valutabili nella riduzione dei presidi chimici ma anche sulla qualità del vino, in quanto si realizzano delle valutazioni dell'andamento della maturazione puntiformi e più aderenti alla variabilità naturale del vigneto, la programmazione della vendemmia viene fatta per zone omogenee, la stima della produzione e della percentuale in zuccheri è più precisa. Le economie che si possono realizzare sono di due ordini: quelle relati-



Biodiversità in viticoltura è operare determinate scelte genetiche e colturali dentro e fuori il vigneto



ve agli interventi di tecnica colturale (scacchiatura e diradamento solo sulle superfici che ne hanno necessità, migliore programmazione della vendemmia) e quelle che coinvolgono il risparmio di concimi, acqua irrigua e prodotti antiparassitari. Riguardo a questo aspetto si evidenzia che nella distribuzione degli antiparassitari solo il 20-50 % (a seconda delle situazioni colturali) raggiunge il bersaglio (foglie ed uva), mentre il rimanente 80-50 % si disperde in derivate, perdite a terra, evaporazione.

Un progetto di sviluppo integrato di queste tecnologie è in corso di realizzazione in numerose aziende viticole di primaria importanza in Italia con lo scopo di offrire una piattaforma organica di applicazioni da parte di organismi pubblici e privati. Partecipano infatti l'Università di Milano e Torino, l'UIV, l'Assoenologi, l'Image line e la Bayer-Cropscience, ciascuno per le proprie competenze. Magis è il nome del progetto, ricavato dal motto della Congregazione dei Gesuiti, che significa "meglio" e che ha lo scopo rispondere alle esigenze dei consumatori (sicurezza alimentare, rispetto ambientale), fornire dati oggettivi per la comunicazione

ai consumatori da parte delle aziende, preparare l'azienda ad una certificazione del processo produttivo ed a predisporla ad iniziative di tracciabilità, consentire una produzione vitivinicola di migliore qualità con una riduzione di costi per l'acquisto dei mezzi di produzione ed una riduzione dei fitofarmaci. Naturalmente nel rispetto dell'ambiente. Il maggior impegno nel progetto è profuso dall'Università di Torino nel controllo e nel risparmio della somministrazione dei fitofarmaci, e dall'Università di Milano per il controllo della chioma, dalla cui gestione corretta, realizzata con tecniche sia visive che strumentali innovative, proprie della viticoltura di precisione, è possibile ricavare delle informazioni preziose sui fabbisogni di nutrienti, sul rapporto foglie/uva, sul suo spessore in relazione alla somministrazione di fitofarmaci, consentendo di conseguenza interventi adatti per correggere le eventuali anomalie.

Da questa breve esposizione si comprende che, nella viticoltura del domani, le parole guida che incontreremo sempre più frequentemente nella nostra attività di viticoltori ed enologi saranno molto diverse da quelle attua-

li, e saranno loro a declinare le nostre scelte operative. Tra esse possiamo annoverare :

- ▶ sostenibilità economica
- ▶ compatibilità ambientale
- ▶ multifunzionalità della viticoltura
- ▶ alleanza tra produttori e consumatori
- ▶ marchi di ecocompatibilità e canali di vendita (GDO)
- ▶ responsabilità sociale del viticoltore
- ▶ viticoltura di precisione

Il futuro della viticoltura non si determinerà più nella separazione tra la produzione e il consumo: sarà necessaria una visione olistica del mondo dove l'espressione "sviluppo" sostenibile non deve più essere considerata un ossimoro, ma un traguardo raggiungibile attraverso i risultati della ricerca e dell'innovazione.

Il ruolo dei media sarà in questo progetto strategico, perché consentirà al consumatore di conoscere in tempo reale i successi che si raggiungeranno con l'applicazione dei protocolli di certificazione di ecocompatibilità nella produzione del vino, e consolidare in tal modo il proprio rapporto fiduciario con il mondo della produzione.

SULLE TRACCE DEL MARZEMINO



14

di Nereo Pederzoli

Ha il fascino delle cose arcaiche. Terre magiche, misteriose. Georgia: il nome ha derivazioni arabe, persiane e greche, tutte riferite al “paese dell'agricoltura”. Dove il tempo sembra sospeso. Dove l'orgoglio si ostenta con rinnovate forme d'autonomia. Paese cerniera tra est ed ovest, 70 mila km quadrati, neppure 5 milioni di abitanti, decisi a ritagliarsi un ruolo, una specificità che li distingue dalla vicina Russia. Identità georgiana, il Caucaso a prote-

zione. Con la viticoltura a scandire tempi e modi sedimentati nella cultura stessa di questa gente. Vite e viti. Che in queste valli hanno davvero radici profonde. Basta entrare nel Museo archeologico di Tbilisi. Gli esperti mostrano, in anteprima, recenti scoperte. Ecco alcuni semi di uva coltivata (diversi da varietà selvatiche) risalenti ad oltre 6 mila anni a.C. La testimonianza più atavica nella storia dell'uva.

In Georgia si spinsero gli Argonauti per cercare il mitico Vello d'oro. Un tassello

Archevitis, un film in Georgia alla ricerca delle origini della vite



di leggenda, dimostrazione dello scambio tra greci e georgiani. Specialmente per quanto concerne il mistero che ancora avvolge la nascita della vite. I custodi della tradizione agronomica, come in molte zone d' Europa, sono i monasteri. Bellissimi, incredibilmente attivi. Luoghi di culto, ma anzitutto centri di tutela e sviluppo agricolo. Della vite in primis. Sono gli spettacolari eremi che negli ultimi secoli hanno difeso le consuetudini rurali. Punti di riferimento, centri per scambi alimentari. Tutelando la biodiversità delle campagne. Anche quando l'Unione Sovietica sfruttava la Georgia come "cantina dell'impero". Ma perché il Caucaso è fondamentale nella ricerca delle radici della vite? Perché dobbiamo ai georgiani lo sviluppo mediterraneo della cultura del vino? Forse perché la parola stessa "vino" deriva proprio da gwino, la definizione georgiana del nettare dell'uva. Non solo. Noè e la sua Arca: si salvarono sul monte Ararat, dunque in Caucaso. Noè, è risaputo, amava il vino. Forse riprese a curare l'uva per far vino proprio da queste parti.

Enologia arcaica. Il mosto finisce nelle anfore - chiamate appunto kzeveri - dove vengono aggiunte le vinacce. Vi rimane per mesi e mesi, fermentando, diventando vino. Senza alcun trattamento. Nella massima naturalità. Poi viene tolto, messo in anfore più picco-

le, sempre interrate, per il consumo o l'ulteriore conservazione, tolto pure per liberare i kzeveri più capienti (attorno ai 2 ettolitri) in previsione della vendemmia. Sempre e solo così.

Lo stoccaggio del vino può durare anni. Certi vignaioli, alla nascita del figlio primogenito, riempiono un piccolo kzeveri. Da aprire solo in occasione del banchetto nuziale.

Ma è l'uva la protagonista della miglior agricoltura caucasica. Di varietà ce ne sono a centinaia. Almeno 595 sono state catalogate e salvate da recenti conflitti bellici, che avevano messo a rischio un patrimonio genetico di fondamentale importanza. L'Italia ha fatto la sua parte. David Maghradze è il responsabile della ricerca viticola dell'università di Tbilisi: "Abbiamo salvato un patrimonio genetico fondamentale non solo per la cultura georgiana, ma per poter scrivere la storia della vite. Ora noi proseguiamo nella ricerca più avanzata possibile. Per mappare le viti caucasiche, ma pure per scoprire legami e formazione di nuove varietà. Per far questo siamo in contatto con i più prestigiosi istituti europei, in particolare con l'Università di Milano, pure con l'Istituto di San Michele all'Adige, decisi ad andare alle radici della civiltà agricola caucasica, per stabilire percorsi tra Est e Ovest. Dal passato, per il futuro". Per la vinificazione, oggi come allora,

il film

DAL CAUCASO AD ISERA

Il professor Attilio Scienza è ispiratore e consulente, con il suo più diretto collaboratore Osvaldo Failla, di un filmato girato da Nereo Pederzoli, giornalista Rai, e Andrea Segata lo scorso anno in Georgia (Caucaso), considerata dagli studiosi regione di origine della maggior parte dei vitigni coltivati in Europa e, presumibilmente, anche dei progenitori del vitigno Marzemino. Il film, intitolato "Archevitis" (primo esemplare di vite), rappresenta la seconda tappa di un viaggio iniziato a metà strada (Isola di Lefkada) del percorso che si ritiene abbia compiuto il vitigno Marzemino o suoi omologhi per arrivare a Venezia e in seguito ad Isera. Accanto a vigneti più o meno simili ai nostri, il film mostra antichissime viti arrampicate su alberi molto alti. Tra queste viti si dovrebbero trovare quelle che hanno dato vita al probabile incrocio naturale da cui discende il Marzemino. Buona parte delle immagini e delle riprese sono dedicate anche alle pratiche enologiche seguite dai viticoltori georgiani per produrre vini assolutamente naturali e tipici, cioè nettamente diversi e distinguibili nei vari luoghi di produzione. Anche in Georgia però sta prepotentemente avanzando il modello di viticoltura occidentale che propone tecnologie ed attrezzature che appiattiscono la qualità dei vini. (s.f.)

si sfruttano contenitori in argilla. Semplicità e ancestrali intuizioni, difese custodite con orgoglio. Vasi di varie dimensioni, anfore poi rivestite di cera d'api prima di essere interrate. Costruite senza alcuna tecnologia moderna. Solo manualità e tanta pazienza.

Del resto i vasi in terracotta sono stati usati come unici recipienti vinari per millenni, fino all'uso delle botti di legno del nord Europa, a partire dal primo secolo avanti Cristo.

Passato e presente. Nelle cantine contadine – chiamate marani - l'apertura dei kzeveri è davvero emozionante. Vino per consumo familiare. Da bere per gioire. Sollievo alcolico per continuare a sperare.

Ma gli sviluppi futuri nella ricerca della storia della vite rimangono ancorati al passato. Viti testimoni, sentinelle dell'evoluzione vegetale. Fondamentali nella ricostruzione delle tappe del



viaggio della vite verso l'Europa. Dal Caucaso direzione antico Egitto o – più facilmente – verso la Grecia. Un viaggio intrigante, di una vite sicuramente imparentata con il moderno Marzemino. Giunto ad Isera, in riva all'Adige,

tra le Dolomiti e la Vallagarina, proprio dal Caucaso. Curato prima in Grecia, poi – grazie a Venezia e agli scambi della Serenissima – nei vocati campi dei Dogi. E, lentamente, dalla Laguna a Rovereto.



I vincitori della decima edizione del concorso VIGNE ECCELLENTI

Nel 2001, al primo concorso, i viticoltori iscritti erano 16, quest'anno 36. Nelle dieci edizioni il concorso ha premiato complessivamente 30 viticoltori con un montepremi in denaro che ha raggiunto i 50.000 euro. Questi i numeri forniti da Anita Rigotti, sindaco di Isera, alla cerimonia di premiazione dei vincitori della decima edizione del concorso "La vigna eccellente" indetto dal Comune di Isera. Madrina di tutte le edizioni, Aurora Endrici, alla quale è andato anche quest'anno l'onore di premiare i vincitori della decima edizione. Ecco, di seguito, i vigneti di Marzemino premiati dalla speciale giuria e la motivazione del riconoscimento. Prima classificata **Ester Baroni**: vigneto in Nogaredo allevato a pergola doppia con adeguati sestri di impianto, giusta inclinazione delle ali della pergola e quindi ben esposto ed arieggiato. Ottimale la gestione e l'esecuzione delle cure culturali con evidente riscontro sull'equilibrio vegeto-produttivo. Obiettivo qualitativo e risultato finale ampiamente raggiunti.

Secondo classificato **Andrea Galvagni**: un valido

esempio di vigneto allevato a filare, dove il viticoltore ha dimostrato capacità di gestire con ottimi risultati tale forma di allevamento. Produzione contenuta e gestione delle pratiche agronomiche tese al raggiungimento del massimo obiettivo qualitativo.

Terzo classificato **Sergio Turella**: vigneto inserito in una zona ad alta vocazionalità per il vitigno Marzemino, allevato a pergola doppia con parte dell'allevamento rinnovato a Guyot. La forma e la tipologia del grappolo ed il contesto vegeto-produttivo sono tipici di un vigneto che ha raggiunto il giusto equilibrio. Ai vincitori, oltre a una targa onorifica, sono stati consegnati nell'ordine assegni per 2.500, 1.500 e 1.000 euro.

Intervenendo alla cerimonia di premiazione, il professor Attilio Scienza ha presentato una

interessante proposta che potrebbe essere attuata progressivamente a partire dal prossimo anno. La riassumiamo nei termini essenziali.

I viticoltori del comune di Isera che coltivano vigneti di Marzemino stringeranno un patto con gli abitanti dello stesso borgo viticolo, impegnandosi a gestire le viti secondo regole naturali di eco-sostenibilità ed a produrre, tramite la cantina sociale e le altre cantine private di prossimità, un vino Marzemino che riproduca gli elementi qualificanti del vigneto e della mano che lo coltiva. Contribuendo in tal modo a mantenere bello il paesaggio del quale fruisce, in particolare, la comunità di Isera e gli enoturisti che hanno imparato ad apprezzare il suo territorio vitato. In cambio, la controparte non agricola si assumerà l'onere di ripagare gli impegni dei viticoltori acquistando le bottiglie di vino Marzemino, contrassegnate da un marchio di fedeltà, ad un prezzo concordato che tenga conto del duplice effetto della gestione ecosostenibile dei vigneti in termini di naturalità e pulizia del vino e di mantenimento del decoro ambientale della zona. (s.f.)



La vincitrice del concorso Ester Baroni con l'assessore Tiziano Mellarini

A “Fà la Cosa Giusta” i risultati di un’indagine

IL BIOLOGICO NEL PIATTO DELLE MENSE SCOLASTICHE

di Corrado Zanetti



Il mercatino dei prodotti biologici alla fiera “Fà la cosa giusta”

Radicchio, insalata, fagiolini, cavoli cappuccio, zucchine, patate, carote: sono queste le verdure biologiche che più entrano, con percentuali che vanno dal 100 all’80 per cento, nel menù delle mense scolastiche trentine. Alte le percentuali anche per le uova pastorizzate (100 %) e lo yogurt (97 %), mentre il latte bio si ferma al 52 %. Cenerentole tra i prodotti biologici impiegati nelle mense, la polpa di pomodoro (45 %), il burro (40,2 %), le uova non pastorizzate (27 %), i formaggi (18,3 %), i legumi (6,9 %) e il pesce (2,1 %). Totalmente assenti, tra i cibi bio, le carni rosse.

È quanto emerge dall’indagine, commissionata dalla Provincia autonoma di Trento, sull’utilizzo dei prodotti biologici nelle mense scolastiche trentine curata da Atabio e dalla Facoltà di Sociologia dell’Università di Trento, i cui primi risultati sono stati presentati a

“Fà la Cosa Giusta - Trento” nel corso di una tavola rotonda organizzata dall’Ufficio per le produzioni biologiche della Provincia.

Dai dati, illustrati dal professor Giorgio Chiari dell’Università di Trento, emerge con chiarezza come la percentuale di biologico superi abbondantemente quella convenzionale per la maggior parte dei prodotti. Dati incoraggianti, che non nascondono però le difficoltà che il biologico incontra nella nostra provincia, tema attorno al quale, dopo l’introduzione di Federico Bigaran dell’Ufficio per le produzioni biologiche della Provincia, si è sviluppato il dibattito seguito all’illustrazione dei dati. Un confronto a tutto campo tra i soggetti di una filiera che, prima criticità evidenziata, è ancora tutta da costruire: Lorenza Tomasi di Atabio, Vanda Rosà presidente del Consorzio ortofrutticolo Val di Gresta, Pirus Fateh Moghadam

dell’Azienda provinciale per i servizi sanitari, Carlo Costanzi del Servizio organizzazione e qualità attività sanitarie dell’Assessorato provinciale alle politiche per la salute, Sergio Vigliotti direttore generale della Cooperativa Risto3 ed Elena Rosa responsabile acquisti di Dolomatic Srl.

La Provincia, che per la gestione delle mense scolastiche spende ogni anno circa 20 milioni di euro, si è dotata di una legge, la 13/2009 “Norme per la promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari di prossimità e per l’educazione alimentare e il consumo consapevole”, che apre la strada ai prodotti biologici considerandone non solo gli aspetti legati alla sicurezza alimentare, ma anche la loro relazione con il territorio e gli aspetti etici (risparmio energetico e del territorio, prossimità, riduzione delle emissioni), partendo dall’assunto che “proteggere la propria salute vuol dire anche proteggere quella dell’ambiente”.

Ma la legge, da sola, non basta. Per aumentare la quantità di biologico, a fronte di una domanda peraltro in rapida crescita, occorre una sufficiente disponibilità di prodotto (solo il 3 % della SAU-Superficie agricola utilizzata complessiva del Trentino, 4.346,97 ettari, è coltivata a biologico), un maggior numero di aziende, una maggiore aggregazione tra loro, una efficiente logistica. Servirebbe, soprattutto, che nel biologico investissero le grandi organizzazioni locali dei produttori.

Un rito moderno
per riscoprire
tradizioni e voglia
di comunità



DESMONTEGADE



Le desmontegade, ovvero le feste legate al periodo di chiusura degli alpeggi e al ritorno delle mandrie nelle stalle di fondovalle, rappresentano al tempo stesso un evento antico e moderno. Non a caso si parla di “riscoperta” di questi antichi riti, proprio a sottolinearne la loro proiezione in un contesto temporale

diverso dal passato ed inserito, invece, nei moderni canali del marketing turistico e territoriale. Storicamente questi appuntamenti rappresentavano una sorta di rito autunnale di ringraziamento delle mandrie e dei malgari. Dal punto di vista antropologico, le desmontegade rientrano nel più ge-



Nelle immagini di queste pagine la Desmalgada di Bedollo.



nerale novero delle manifestazioni popolari e contadine attraverso le quali si intendeva riconoscere il ruolo attivo, anche dal punto di vista economico, del malgaro o del pastore, ma soprattutto ribadire l'appartenenza, quasi sociale, degli animali alla comunità di paese. Manifestazioni di questo tipo sem-

brano caratterizzare tutto l'arco alpino in una prospettiva storica che indica nell'alpeggio non tanto un luogo marginale ed impervio, bensì uno dei cuori strategici dell'economia di montagna. Gli altipiani svizzeri, così come la fascia di proprietà pubblica rappresentata dall'amministrazione degli usi civici nel sud delle Alpi, rappresentarono per molto tempo un'industria lattiero-casearia improntata alla cultura d'impresa e a quelle che oggi potremmo definire le "reti lunghe" del mercato. In questo contesto, tutt'altro che marginale, è evidente che il malgaro e gli animali al pascolo rappresentano dei vettori di sviluppo tutt'altro che secondari per l'economia alpina. Il burro ed i formaggi, così come gli insaccati derivanti dell'allevamento del maiale in malga, rappresentano sicuramente dei beni di autoconsumo, ma anche delle importanti risorse da immettere su quel mercato intra-alpino e di scambio con le regioni di pianura che ha caratterizzato da sempre le Alpi come grande territorio ad alta mobilità e contaminazione culturale ed economica. L'archetipo del montanaro chiuso su se stesso anche in questo caso viene disintegrato in una prospettiva che lo vede semmai partecipe di un'alta mobilità dovuta in modo particolare all'emigrazione stagionale e alla ricerca continua di sbocchi di mercato, sia per quanto riguarda i prodotti agricoli sia le cosiddette competenze professionali che i montanari hanno sempre messo a disposizione dell'economia di pianura. Per questi motivi, che hanno una precisa origine socio-economica insita nel-

la cultura materiale delle popolazioni alpine, le desmontegade si ripropongono come delle vere e proprie feste dedicate all'orgoglio del mestiere di malgaro e di pastore. In secondo luogo, come afferma il professor Michele Corti dell'Istituto di zootecnia generale dell'Università di Milano, va sottolineato come il nucleo centrale di queste manifestazioni sia la <celebrazione del ruolo dell'animale, della sua partecipazione a una comunità che comprende anch'essi, oltre agli uomini, e che rimanda a un substrato culturale che contrasta con l'antropocentrismo della cultura occidentale>. Il rito delle desmontegade e la loro riscoperta e attualizzazione sia a fini turistici che culturali, rappresenta sicuramente un'operazione di "invenzione della tradizione" nel senso che quel tipo di funzione socio-economica ricoperta dagli alpeggi oggi non ha motivo di esistere. Rimane però la loro grande funzione identitaria ed ambientale, legata in questo caso al mantenimento del territorio, delle tradizioni e dei prodotti tipici. Ecco allora che le desmontegade di oggi possono essere interpretate come delle manifestazioni ipermoderne dove la società riscopre il valore della tradizione e dell'identità, dove si rilancia il tema dell'economia sostenibile e delle sue nuove e vecchie professioni. E dove, soprattutto, le persone ritrovano quella "voglia di comunità" intesa come luogo nel quale ritrovarsi per definire insieme una nuova comunità di destino basata sulla valorizzazione della tradizione e dei valori etici di un nuovo modello di sviluppo.

Lorenzo Dellai alla Desmalgada di Bedollo

“SONO ALLEVATORI TUTTO L'ANNO”



Ogni anno, a fine estate, il ritorno delle mandrie dagli alpeggi si trasforma in una festa che coinvolge allevatori, pastori, residenti e turisti. Gli animali - mucche, cavalli ma anche pecore e capre - scendono dai pascoli di montagna addobbati con preziosi finimenti, campanacci, fiori e rami d'abete, facendo il loro festoso ingresso nei centri del fondovalle. Un rito antico che non perde il suo fascino e che anche quest'anno ha animato Cavalese, Predazzo, Siror, Cogolo, Mezzocorona ed altri centri ancora. Anche a Bedollo, sull'altopiano di Pinè, centinaia di turisti hanno partecipato il 12 settembre scorso alla classica Desmalgada. Ad applaudire le mucche vestite a festa e gli allevatori che le accompagnavano c'era anche il presidente della Provincia autonoma di Trento. “La zootecnia trentina – ha affermato Lorenzo Dellai – sta ancora vivendo un momento difficile e servono scelte coerenti sia da parte dell'ente pubblico che dei privati”.

Un modo concreto per sostenere la nostra zootecnia, ed insieme ad essa l'importante azione di salvaguardia e presidio dell'ambiente alpino che gli allevatori assicurano con il loro lavoro,

è anche quello di consumare prodotti locali. Dellai lo ha ricordato ancora una volta a Bedollo, rivolgendo a tutti l'invito a ricordarsi degli allevatori 365 giorni all'anno, non soltanto in un giorno di festa e folklore.

L'assessore all'agricoltura del Comune di Bedollo, Samantha Casagrande, ha ringraziato Dellai per aver voluto essere presente alla manifestazione (“un segno della vicinanza e della sensibilità che la Provincia ha nei confronti del mondo agricolo, soprattutto zootecnico”), si è chiesta se sia giusto che le istituzioni impieghino denaro pubblico per sostenere in maniera così rilevante l'attività zootecnica. Una “provocazione” alla quale è seguita una riflessione sull'importanza della zootecnia per il presidio del territorio, del paesaggio e della biodiversità, per la qualità della vita e per l'attrattività turistica, aspetti che vanno sempre e comunque a beneficio di tutta la comunità.

Gli enti che si sono spesi nell'organizzare la Desmalgada di Bedollo sono, accanto al Comitato Montegada-Desmalgada, i Comuni di Bedollo e Sover, l'Apt Pinè e Cembra e la Cassa rurale Pinetana Fornace e Seregnano.

Tre le malghe coinvolte - Malga Stramaiole (Bedollo), Malga Venera (Sover) e Malga Cambroncò (S. Orsola) – e circa 20 gli allevatori che hanno animato la sfilata con una trentina di vacche e altrettante capre.

Quest'anno si è voluto anche ricordare e ringraziare gli allevatori più anziani del comune di Bedollo che hanno dedicato la loro vita all'attività zootecnica, come Luigi Casagrande, Raffaele Casagrande, Adolfo Nattivi, Francesco Casagrande e Domenico “Braitto” Groff, premiato come più anziano (classe 1928). A questi anziani allevatori e malgari è stata dedicata una poesia scritta da Andrea Svaldi di Bedollo. Momento conclusivo della Desmalgada di Bedollo la premiazione del capo meglio addobbato.

La giuria, composta da 9 persone, ha valutato gli addobbi floreali, i campanacci e l'aspetto morfologico delle vacche e capre in concorso. Questo il risultato: per la categoria vacche 1° premio a Giovanni, Emil ed Elia Avi di Malga Venera, 2° Luigi Baldo, 3° Marco e Moreno Casagrande; per le capre ancora vincitori Giovanni, Emil ed Elia Avi, 2° posto per Giacomo e Mattia Cadrobbi, 3° per Giovanni Giovannini.

A Cavalese
l'undicesima edizione
del concorso



FORMAGGI DI MALGA IN CERCA DI CARATTERE

di Angelo Pecile e Silvia Schiavon CTT Fondazione E. Mach-IASMA
e Marco Vettori Servizio Aziende agricole e territorio rurale PAT, Ufficio Cavalese

Nell'ambito della ormai tradizionale Desmontegada delle caore di Cavalese, la Fondazione E. Mach - Istituto di S. Michele all'Adige, attraverso l'apporto tecnico ed organizzativo dell'Unità Risorse Foraggiere e Produzioni Zootecniche, ha reso possibile anche quest'anno la realizzazione dell'undicesimo Concorso provinciale per Formaggi di malga promosso dall'APT Val di Fiemme.

Il supporto tecnico ed organizzativo al concorso è ormai da anni inserito in un contesto di iniziative realizzate da FEM-IASMA e tutte finalizzate a fornire agli operatori di malga un supporto tecnico completo sulle diverse problematiche che devono affrontare: dalla gestione del pascolo alle tematiche dell'integrazione alimentare, alle attrezzature ed alle modalità di mungitura fino alla caseificazione con tutte le problematiche tecniche ed igienico-sanitarie connesse.

Malghe storiche e new entry

Undicesima edizione affollata: 36 malghe e 9 caseifici iscritti, con 55 formaggi di vacca e 8 di capra (2 soli formaggi in meno rispetto al "record" di presenze del 2009), una partecipazione che con-

tinua ad essere molto numerosa nonostante la "concorrenza", dal 2008, di altri due concorsi simili, anche se a carattere più locale, che stanno prendendo sempre più piede. Tra gli iscritti un buon numero di presenze "storiche", sempre più interessate a partecipare con formaggi scelti con attenzione e appartenenti anche a diverse categorie, ma anche "new entry", malghe che con entusiasmo hanno deciso di provare quest'avventura per la prima volta, o dopo diversi anni di assenza.

Anche quest'anno la giuria è stata scelta con molta attenzione (su 27 giudici ben 24 hanno approfondito la tecnica di degustazione partecipando al corso ONAF per assaggiatori di formaggio). Per quanto riguarda le categorie dei formaggi, quest'anno si è deciso, con grande soddisfazione di tutti i casari, di dividere i caprini di malga da quelli di caseificio.

Gli Incontri e l'Angolo del miele

Più che mai apprezzati gli "Incontri di degustazione", organizzati dalla Strada dei Formaggi delle Dolomiti, in compagnia di produttori, chef ed esperti che hanno offerto la possibilità di assaggi "guidati". E' tornata anche la Mostra

Mercato, che debuttò nel 2007, con grande soddisfazione da parte dei produttori, affiancata dall'"Angolo del Miele", per sottolineare il perfetto accoppiamento tra due prodotti di montagna, i formaggi e il miele, con esposizione, degustazione e vendita del miele della Val di Fiemme e Fassa; l'esposizione fotografica che accompagnava questo angolo goloso ha reso l'iniziativa anche un interessante momento didattico.

Il concorso

Il concorso ha visto, anche quest'anno, premiati in modo particolare i formaggi provenienti da malghe della Valsugana, soprattutto quelle site sul Destra Brenta, che hanno partecipato numerose a questa edizione.

Dal punto di vista tecnico, si è assistito in questi anni ad un notevole miglioramento generale della qualità dei formaggi presentati ma, in qualche caso, anche ad una tendenziale perdita di "carattere": ecco perché l'impegno sarà sempre maggiore nei confronti di questo settore, per riuscire a mantenere o recuperare quelle caratteristiche tipiche che tutti ritengono essere uniche e non riproducibili in ambienti diversi dalle malghe.

Migliaia di persone alla festa “Naturalmente Bio!”



ROVERETO CAPITALE DEL BIOLOGICO TARENTINO

22

di **Marco Vender**

Coordinatore di *Naturalmente Bio!*
e consigliere di ATABio
www.atabio.eu

Di nuovo un grande successo di pubblico per la terza edizione di “Naturalmente Bio!”, la festa provinciale del biologico trentino ideata e promossa da ATABio - Associazione Trentina Agricoltura Biologica e Biodinamica, assieme alla Provincia autonoma di Trento, al Comune di Rovereto e alla Fondazione E. Mach. Sono migliaia le persone - molte arrivate nel pieno rispetto della filosofia della festa con il bus navetta gratuito e moltissimi in bicicletta, tra cui il sindaco della Città della Quercia, Andrea Miorandi - che domenica 3 ottobre si sono riversate per tutta la giornata nella ormai collaudata cornice agricola dell'azienda dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige, in località Navicello di Rovereto.

“Riscontriamo con soddisfazione una costante grande risposta da parte dei cittadini alle iniziative che proponiamo, siano momenti di festa o di formazione”, commenta Stefano Debiasi, presidente di ATABio, l'associazione che raccoglie oltre 80 tra produttori biolo-

gici e consumatori. È la prova di una fortissima attenzione per un comparto che vede crescere, nonostante la crisi, i prodotti bio sulle tavole degli italiani di oltre il 9% dall'inizio dell'anno (fonte Coldiretti, Ismea AcNielsen).

“Ci aspettiamo ora che anche in Trentino, dove il bio fatica ad espandersi, tutti facciano la loro parte, che il biologico entri concretamente nella programmazione strategica del comparto agricolo, e soprattutto che gli siano dedicate adeguate risorse”, ha affermato Debiasi nel dare il benvenuto alla festa all'assessore provinciale Tiziano Melarini. “Le attuali 370 aziende bio trentine devono raddoppiare nei prossimi 10 anni, questa la sfida che lanciamo”. È con “Aspettando Naturalmente_Bio!” che l'evento ha preso avvio sabato 2 ottobre nel centro di Rovereto. Al mattino, allo storico mercato settimanale del biologico di piazza delle Erbe, con attività informativa e distribuzione di caldarroste della Cooperativa castanicoltori. Al pomeriggio, presso il Museo civico, con la proiezione del docu-film



Stand e bancarelle a "Naturalmente Bio!"



Debiasi, presidente di ATABio: "Ci aspettiamo che anche in Trentino il biologico entri nella programmazione strategica del comparto agricolo con adeguate risorse"

"FOOD, INC. - Non guarderai più al cibo allo stesso modo" di Robert Kenner, candidato agli Oscar 2010 come miglior documentario, puntata speciale di "DOC - Denominazione di Origine Cinematografica". Infine, la sera, sempre al museo e in collaborazione con la Fondazione Mach, con gli interventi dello specialista in scienze dell'alimentazione Michele Pizzinini e del chimico Carmelo Bruno al convegno "Ben-essere in tavola - La dieta antiossidante a base di prodotti bio", nell'ambito della campagna nazionale www.filieracortabio.it.

Come tradizione, la domenica è stata dedicata al mercato, alla sensibilizzazione, al cibo e alla festa.

Il mercato del biologico. Un grande spazio denominato "Piazza dei Bio-Sapori" ha visto la presenza di 16 produttori biologici e biodinamici trentini che per tutta la giornata si sono impegnati a far conoscere, degustare e vendere i loro prodotti.

L'area informazione. La "Piazza dei Bio-Saperi", con gli stand di 10 tra enti

e associazioni che sul territorio si occupano di formazione e informazione riguardo i temi dell'ambiente, della tutela della biodiversità, dell'alimentazione e del gusto, del consumo critico e responsabile, del commercio equo e solidale.

Per i più piccoli la biofesta

Il bio-ristoro. Piatti e dolci della cucina biologica sono stati realizzati da due ristoranti della Strada del vino e dei sapori della Vallagrina, accompagnati dal succo di mela biologico prodotto sul posto dagli studenti dell'Area professionale del Centro istruzione e formazione di S.Michele all'Adige.

La bio-festa. I più piccoli sono stati attratti dagli animali della fattoria didattica; si sono scatenati nei laboratori interattivi equo-solidali condotti dagli esperti del gruppo educazione di Mandacarù; hanno sperimentato la filiera del pane, passando dal cereale alla farina, dall'impasto alla cottura.

Gli adulti hanno potuto partecipare alla dimostrazione pratica di yoga legata all'alimentazione con i cereali integrali; gruppi di 20-25 persone per volta si sono immersi nell'antica arte del tè, tra suoni, sensi e piccoli sorsi; al laboratorio sui dolci equo-solidali, hanno ascoltato e osservato lo chef Pierluigi Brigadoi preparare i Muffin di Quinoa e i Gajar Halwa, dolcetti di carote, noci e anacardi.

Ospite speciale è stata Ruth Salditos, direttrice di Panay Fair Trade Center, che ha raccontato la coraggiosa scelta della sua organizzazione equosolidale, che coinvolge oltre 350 produttori, di produrre nelle Filippine zucchero di canna biologico.

Prima della chiusura, avvenuta quando ormai si era all'imbrunire, le musiche dal mondo e le danze popolari dell'Associazione Danzare la Pace e la tradizionale "Bio-Merenda" a base di prodotti freschi e trasformati biologici offerta da ATABio a 400 bambini.

Il prossimo appuntamento è fra due anni, nel 2012.

Dalla “crisi” del bosco al green building, due convegni a Trento e Rovereto

IL FUTURO È DI LEGNO

di Corrado Zanetti



Due recenti convegni, il primo promosso il 15 ottobre scorso presso la Camera di commercio di Trento dall'Associazione forestale del trentino e il secondo ospitato, cinque giorni dopo, al Polo tecnologico di Rovereto, hanno riportato l'attenzione su un tema di grande attualità: la promozione delle foreste come parte integrante dell'economia di un territorio e le opportunità aperte dall'innovazione, sia tecnologica che culturale, legata alla domanda di una nuova qualità della vita. Punto di partenza, di entrambi i convegni, un cubo di legno. Negli anni '50 un metro cubo di legno commercializzato remunerava 141 ore di attività di un operatore forestale, nel 2000 lo stesso metro cubo non riusciva a remunerare nemmeno una giornata. Ogni metro cubo di cemento sostituito da un metro cubo di legno equivale ad una tonnellata in meno di anidride carbonica in atmosfera.

Se il convegno di Trento (“Innovazione nel settore forestale: dalla teoria alle applicazioni pratiche”) è partito dalla fotografia della “crisi del bosco”, il secondo (“Prospettive di mercato dell'edilizia in legno. Esperienze a confronto: il caso del Quebec”), promosso dalla Provincia autonoma di Trento, Habitech e Trentino Sviluppo, ne ha rilanciato le quotazioni sul mercato (emergente) del green building, il costruire ecosostenibile.

Il bosco ha iniziato a perdere valore assai prima che la ricerca, l'introduzione di nuove tecnologie e conoscenze potessero frenarne la caduta, ma la risalita potrebbe essere molto rapida. Basta osservare la dinamica dei prezzi, in ascesa, delle nuove case “verdi” che sta caratterizzando il mercato immobiliare, anche quello locale. La sfida vera per l'economia legata al bosco – questo il messaggio uscito da entrambi i convegni - è mettere in con-

nessione i diversi soggetti e i diversi piani della filiera, con l'obiettivo di arrivare ad un sistema integrato capace di favorire un vero e proprio patto sociale per il legno che, partendo dalla dimensione economica, riesca a valorizzare anche quella ambientale e sociale.

La fotografia più “impietosa” di cosa sia oggi il bosco italiano l'ha data, al convegno dell'Associazione forestale del Trentino, Davide Pettenella, docente dell'Università di Padova: “La crisi della proprietà, la chiusura delle segherie, la delocalizzazione dei siti di lavorazione del legno, la rincorsa alla riduzione dei costi che spesso si traduce nell'importazione di legname estero, hanno eroso la capacità italiana di aggiungere valore alla risorsa-legno convertendo un sistema produttivo orientato ad impieghi nobili (produzioni artigianali, mobili etc...) verso un sistema prevalentemente impegnato nella produzione di imballaggi o di legna da ardere. Quello che si va affermando in ambito forestale è un modello di despecializzazione”.

E' indispensabile allora una radicale riqualificazione del comparto e una ridefinizione degli obiettivi nella sua gestione nazionale, mirando non solo a recuperare la capacità di creare valore attraverso la promozione dell'iniziativa privata (valorizzazione delle produzioni di nicchia, differenziazione delle produzioni, filiera corta), la semplificazione amministrativa, la programmazione gestionale, ma anche attraverso la valorizzazione del bosco a scopi turistici, ludico-ricreativi, didattici, quale componente di un più ampio progetto di sviluppo territoriale.

“Oggi il legno italiano – ha aggiunto Geremia Gios, economista dell'Università di Trento - rappresenta solo il



Il Convegno sull'innovazione nel settore forestale alla Camera di Commercio di Trento.

Nella foto in basso: misurazioni forestali.



15-20% dei flussi di valore generati dal bosco. Ed ogni realtà territoriale presenta varianti specifiche sull'offerta di questa attività da richiedere un approccio individualizzato. Le pubbliche amministrazioni devono escogitare soluzioni differenziate, misure di intervento flessibili, coerenti con le caratteristiche economiche dei singoli territori. Modelli a rete, dunque, e promozione delle buone pratiche anziché soluzioni centralizzate e vincolanti”.

Nel complesso, il sistema-bosco in Trentino partecipa al PIL provinciale nella misura di circa il 6 per cento. Per aumentare la competitività del bosco, l'amministrazione pubblica trentina ha scelto di investire su una pianificazione integrata, su leggi organiche e su una gestione unitaria ed coordinata mediante linee di indirizzo che puntino su stabilità, sicurezza e qualità del territorio e dell'ambiente montano.

Ma è soprattutto il settore delle costruzioni in legno che può ridare respiro alle foreste. Si stima che in Trentino, nei prossimi dieci anni, una fetta del 10-20% della spesa pubblica nel settore scuola e social housing possa essere rappresentata dall'edilizia in legno. Una prospettiva nella quale riveste un ruolo di primo piano il progetto Case Legno Trentino. La sperimentazione – ha annunciato Gianni Lazzari, amministratore delegato di Habitech, il Distretto Energia e ambiente, primo distretto

riconosciuto dal Governo italiano in tali settori - si sta concludendo. Alla luce dei risultati sarà messa a punto la versione definitiva del regolamento, che certificherà le caratteristiche dell'edificio in legno in riferimento a tre aree: le prestazioni tecniche, la gestione e la sostenibilità. Potremo così avere una casa più o meno performante secondo una scala di quattro livelli, verde, argento, oro, platino, e con dei requisiti minimi che ne assicurino un grande valore in termini di antisismicità, resistenza al fuoco, efficienza energetica, isolamento acustico e confort interno. La sperimentazione si concluderà a fine 2010.

Per i primi mesi del 2011 è previsto il consolidamento del processo certificativo e la stesura del regolamento tecnico nella sua versione definitiva. Contestualmente l'adozione di un marchio ne avvierà la promozione e la commercializzazione. A quel punto la casa in legno made in Trentino sarà davvero “chiavi in mano”, primo caso in Italia di certificazione di edifici in legno.

“La sfida che oggi ci vede in campo - ha spiegato Alessandro Olivi, assessore provinciale all'Industria, artigianato e commercio - è quella di fare della nostra provincia una piattaforma tecnologica in grado di eccellere nel settore delle costruzioni in legno.

Il nostro obiettivo non è però quello di conquistare a tutti i costi quote di

mercato, con prodotti di disordinata qualità. Puntiamo piuttosto a diventare esportatori di tecnologia. Il Trentino che immagino non è quello che andrà a costruire case in legno in Quebec, ma quello che metterà a disposizione ingegneri ed architetti in grado di insegnare come si costruisce in legno, portando tecnologie, sistemi costruttivi e soluzioni di design all'avanguardia”.

Una sfida nella quale il piccolo Trentino sta giocando le proprie carte e che lo potrebbe vedere partner di esperienza in un contesto di collaborazione internazionale come quella che si sta consolidando con la provincia canadese del Quebec, i cui 143 milioni di ettari di foreste (400 volte la superficie del bosco trentino) sono una straordinaria arma per ridurre, attraverso l'edilizia in legno, le emissioni di anidride carbonica.



L'Apss sperimenta i "Distributori automatici di alimenti salutari"

LA PAUSA? AMICA E BIO

di Laura Ferrari e Pirous Fateh-Moghadam

Apss - Direzione igiene e sanità pubblica



ti dell'Azienda ed agli utenti desiderosi di fare una pausa più salutare e più rispettosa dell'ambiente l'opportunità di poterlo fare con facilità, potendo contare sulla presenza di prodotti locali, biologici e di filiera corta. Un primo, piccolo ma importante passo è costituito dal collocamento presso alcune sedi sanitarie (per il momento il Centro per i servizi sanitari di viale Verona a Trento e l'ospedale di Borgo Valsugana) di "Distributori automatici di alimenti salutari".

Fare una "pausa amica", buona per se stessi e per l'ambiente, significa ad esempio bersi un succo di pura frutta invece di una bevanda zuccherata e gasata. Inoltre il succo scelto per il distributore è biologico e viene prodotto localmente: quindi il prodotto deve essere trasportato solo pochi chilometri, contro le centinaia che il succo attualmente in offerta percorre prima di arrivare a Trento. Accorciando le distanze di trasporto, si evita la produzione di una quantità non indifferente di CO₂ e di altri gas serra responsabili del riscaldamento globale.

Alla fine di un percorso molto costruttivo che ha coinvolto produttori locali, ditte di distribuzione, Azienda sanitaria e il Dipartimento agricoltura della Provincia autonoma di Trento, si è deciso di realizzare il progetto - in una prima fase - solo in alcune sedi "pilota" per verificare la fattibilità generale, testare il gradimento del personale e permettere l'eventuale modifica dei prodotti scelti.

Se la sperimentazione - che durerà sei mesi - avrà successo, l'iniziativa verrà estesa all'intera Azienda sanitaria.

Le scelte più salutari per i singoli e la comunità sono anche quelle più rispettose dell'ambiente. Mangiare più frutta e verdura, ad esempio, ridurre il consumo di carne, evitare "cibi e bevande spazzatura" (ad alto contenuto energetico e di sale, ma a scarso valore nutrizionale), protegge da sovrappeso, obesità e da numerose malattie, ma è anche più sostenibile per l'ambiente, soprattutto se si dà la preferenza a prodotti di stagione, da agricoltura biologica e coltivati non troppo lontano da casa propria.

Tuttavia, una vita più attiva ed un'alimentazione corretta non dipendono soltanto dalla nostra volontà personale ma anche dal contesto in cui si vive e si lavora. Fare in modo che la scelta più salutare e rispettosa dell'ambiente sia anche quella più facile ed immediata è la filosofia che ispira il programma ministeriale Guadagnare Salute¹, al quale l'Azienda provinciale per i servizi sanitari ha aderito promuovendo l'iniziativa "Pausa amica". L'intento è quello di offrire ai dipenden-



1 http://www.epicentro.iss.it/focus/guadagnare_salute/guadagnare_salute.asp

■ SPECIALE ■ I NUOVI RACCOLTI



mele
uva
fragole
kiwi
ciliegie
susine
orticoli
patate
olive
noci
castagne



- ✓ le produzioni 2010
- ✓ andamento stagionale
- ✓ aversità e curiosità
- ✓ prospettive di mercato

Fotoservizio di Romano Magrone



Produzione in calo in tutta Europa ma non in Trentino

MELE, CAUTO OTTIMISMO

| ITALIA Ton | Prod. 2006 | Prod. 2007 | Prod. 2008 | Prod. 2009 | Prev. 2010 | 10/09 |
|---------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------|
| Golden Del | 871.639 | 998.466 | 980.865 | 978.984 | 946.244 | -3% |
| Red Del. | 251.669 | 246.826 | 243.202 | 269.142 | 248.152 | -8% |
| Imperatore | 123.068 | 91.182 | 91.179 | 66.877 | 89.473 | 34% |
| Stayman | 21.523 | 20.093 | 18.485 | 15.553 | 16.578 | 7% |
| Gala | 263.848 | 282.140 | 298.540 | 324.331 | 303.016 | -7% |
| Granny | 93.774 | 98.320 | 99.194 | 114.500 | 97.942 | -14% |
| Gloster | 704 | 580 | 530 | 419 | 54 | -87% |
| Elstar | 2.100 | 1.820 | 1.493 | 1.137 | 1.024 | -10% |
| Annurca | 60.000 | 45.000 | 45.000 | 35.000 | 40.021 | 14% |
| Renette | 16.600 | 27.220 | 22.550 | 25.145 | 25.174 | 0% |
| Jonagold | 29.470 | 29.029 | 24.474 | 23.868 | 18.662 | -22% |
| Jonathan | 265 | 532 | 264 | 388 | 231 | -40% |
| Braeburn | 75.012 | 90.793 | 86.666 | 96.510 | 98.951 | 3% |
| Idared | 5.490 | 5.124 | 4.586 | 4.311 | 18 | -100% |
| Fuji | 91.625 | 145.553 | 142.051 | 154.112 | 160.952 | 4% |
| Cripps Pink | 0 | 65.590 | 58.190 | 80.323 | 69.080 | -14% |
| Altre | 83.227 | 48.374 | 47.412 | 46.680 | 49.564 | 6% |
| TOTALE | 1.990.014 | 2.196.643 | 2.164.681 | 2.237.279 | 2.165.137 | -3% |

Le previsioni relative alla produzione melicola 2010 parlano di un calo a livello europeo attorno al 15 per cento, con un quantitativo atteso per l'Europa a 15 di poco inferiore a 6,5 milioni di tonnellate. Secondo Assomela, la produzione italiana, anch'essa prevista in calo (-3%) dovrebbe attestarsi su 2.165.000 tonnellate circa. Un cauto ottimismo si respira invece in Trentino, dove la produzione attesa non dovrebbe discostarsi molto da quella dello scorso anno, ma con differenze significative tra fondovalle e collina per quanto riguarda il calibro dei frutti, maggiore nelle zone collinari. Qualche preoccupazione per il futuro deriva invece dal fenomeno della "moria delle piante".

LA MALATTIA

“Moria delle piante”, un fenomeno in preoccupante crescita

di Massimo Prantil
CTT/ Fondazione Mach



Da alcuni anni il rinnovo degli impianti di melo in Provincia di Trento ha subito un rapido incremento passando dal 2-3% al 6-7% sul totale degli ettari, in seguito all'estirpazione e successivo reimpianto a causa degli scopazzi. I nuovi impianti spesso subiscono uno stress di adattamento per cui si può considerare normale una moria intorno al 2-3%.

Nel passato si sono comunque sempre avuti casi di moria più o meno gravi interessando piante fino a due o tre anni dall'impianto. In queste due ultime anna-

te il fenomeno si è però molto aggravato in particolare in Val di Non, Valsugana e Valli Giudicarie interessando, oltre ai giovani impianti (fino ai 3-4 anni di età), anche impianti in piena produzione. Le varietà più colpite sono la Renetta Canada, seguita da Gala, da Golden Delicious e da Red Delicious. In alcuni impianti delle aree collinari la moria ha interessato percentuali di piante molto elevate. Minori problemi si notano nelle aree di fondovalle (Valle dell'Adige e Val del Sarca).



Sintomi

In postfioritura le piante si presentano con vegetazione stentata, foglie clorotiche di dimensioni estremamente ridotte che progressivamente deperiscono. Il deperimento può prolungarsi fino a tutto il mese di luglio. I primi sintomi si rilevano però già a gennaio, quando dai tagli di potatura fuoriescono essudati.

I NUMERI CURIOSI DI MELINDA

Ogni tanto Melinda dà i numeri, curiosi e particolari.

Partiamo dalla superficie coltivata a melo: sono 6.500 ettari di meleti, cioè 65 milioni di mq, come dire un enorme giardino lungo 10 km e largo 6,5!

E quante sono le piante di melo? 3.800 per ettaro, per un totale di 24.700.000 meli, oltre un melo per ognuna delle famiglie italiane.

Ciò significa anche che ognuno dei 5.000 soci di Melinda ha circa 5.000 "figli" da curare!

E le mele, quante sono? La produzione annua è di oltre 300.000 tonnellate, pari al 15% della produzione nazionale. Ciò significa che ogni anno Melinda raccoglie quasi 6 kg per ogni italiano, 1/3 del consumo annuo. 300.000 tonnellate sono ovviamente 300 milioni di Kg; ogni mela pesa mediamente 200 g e quindi ne servono 5 per fare 1 Kg; sono quindi 1,5 miliardi di mele che vengono raccolte ogni anno; il diametro medio di una mela è di 7,5 cm; mettendo in fila tutte le mele Melinda raccolte ogni anno si otterrebbe una "collana" di 112.500 Km, lunga abbastanza per fare circa 3 volte il giro dell'equatore.

E quanti fiori ci sono in primavera sui meli di Melinda? Un numero esagerato: 8 miliardi, più di un fiore per ogni abitante della Terra. E se volessimo unirli insieme su un unico grande tappeto fiorito, avremmo una superficie di 10.048.000 mq, un prato quadrato di oltre 1 km di lato! E se li mettessimo in fila, avremmo una ghirlanda lunga più di 300.000 km, quasi la distanza che c'è tra la Terra e la Luna!



SINDROME DA STRESS COLPISCE ANCHE I MELETI ADULTI

Questa situazione di generale indebolimento della pianta è imputabile a un'alterazione del legno che appare di colore rosso bruno e odora di fermentato. Questi sintomi sono individuabili sul fusto a diverse altezze, talvolta possono interessare anche il portainnesto. I sintomi si riscontrano principalmente sulla parte di pianta rivolta a sud - est.

Le piante colpite, in particolare Renetta Canada, sono facilmente attaccate dal bostrico e poi da funghi secondari che nelle circostanze più gravi possono portare le piante alla morte.

Rilievi in campagna

I risultati mettono in evidenza un rapporto diretto fra la moria delle piante e la tipologia di terreno, compresa la sua gestione agronomica.

Il fenomeno si manifesta a macchie all'interno dello stesso frutteto ed interessa una percentuale variabile di piante. L'incidenza risulta maggiore nei terreni leggeri dove la bonifica per l'impianto ha sconvolto gli strati del terreno, riportando in superficie terreno poco fertile. Anche l'esposizione a sud-est per i maggiori sbalzi termici aggrava il fenomeno. La percentuale delle piante colpite varia dal 5% al 30% e nei casi più gravi si è arrivati fino all'80%.

Filoni di ricerca

Oltre all'ipotesi agronomica dovuta ai terreni, alla tipologia delle nuove piante preformate, alle condizioni di forzatura delle piante prima nel vivaio e poi in campagna, si sta valutando in parallelo anche quella di tipo parassitario.

Le indagini condotte negli anni scorsi hanno evidenziato la presenza di funghi secondari.

Da quest'anno si sta indagando anche la presenza di batteri all'interno dei vasi conduttori delle piante colpite.

Conclusioni

Il fenomeno denominato "moria delle piante" o "sindrome da stress" è decisamente molto complesso e determinato da fattori non ancora ben individuati. Molto probabilmente concorrono sia fattori agronomici che parassitari, in cui i primi sono determinanti sui secondi. Infine stiamo analizzando proposte e consigli operativi da proporre agli agricoltori a partire da quest'autunno per limitare la comparsa del fenomeno nel prossimo anno.

Vendemmia posticipata di una settimana con ottime caratteristiche qualitative



UVE BASE SPUMANTE SFUGGITE ALLA BOTRITE

di Maurizio Bottura /CTT/ Fondazione Mach

Le uve base spumante sono uve di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot nero, definite tali perché destinate a formare il vino base che nella prossima primavera verrà rifermentato in bottiglia (metodo classico) per dare origine allo spumante. La spumantizzazione richiede vini con una certa struttura che si mantenga nel tempo. Pertanto le caratteristiche enologiche richieste alle uve base spumante differiscono per un maggior tenore acidico e minore contenuto zuccherino. Ecco il motivo per cui si vendemmiano circa due settimane in anticipo a parità di zona rispetto allo Chardonnay destinato a vino tranquillo.

Fondamentale è vendemmiare uve sane senza presenza di botrite la quale, se presente, causa processi ossidativi che nei vini sono indesiderati.

La situazione di quest'anno dal punto di

vista della sanità è buona. Vi sono stati dei problemi nella settimana successiva a Ferragosto a causa delle ingenti piogge del periodo soprattutto nelle zone più precoci e più basse come altitudine, poiché la maturazione era più avanzata. Fortunatamente le zone collinari superiori ai 350 metri, più vocate alla produzione di uve base spumante, avevano al momento dell'evento piovoso una concentrazione zuccherina minore ed un tenore acidico più elevato, condizioni meno favorevoli allo sviluppo del fungo della botrite. Poi le condizioni climatiche favorevoli con il bel tempo, che si è protratto fino ai primi giorni di settembre, ha permesso di iniziare la vendemmia in ritardo di circa 7-8 giorni rispetto allo scorso anno, con caratteristiche qualitative ottime che si sono confermate nel prosieguo della raccolta. È oramai ampiamente confermato che minori problemi di botrite si hanno nei vigneti equilibrati dal punto di vista vegetativo e ove sono state eseguite correttamente e con la tempistica opportuna le operazioni di scacchiatura, sfogliatura precoce e cimatura dei tralci.



Annata ottima per bianchi e rossi

Si sta concludendo in tutto il Trentino la vendemmia 2010.

A consuntivo si stima che il quantitativo di uva raccolta sia mediamente inferiore del 10% rispetto alla media degli anni scorsi. La qualità è giudicata ottima per le uve a frutto bianco e la stessa valutazione positiva si può fare anche per le uve a frutto rosso vendemmate in anticipo rispetto alle piogge di metà settembre, che hanno provocato in molti vigneti insorgenza di marciume da botrite.



Vivallis, uve rosse fortunate

La cantina Vivallis di Nogaredo è riuscita a far vendemmiare ai propri soci anche le uve a frutto rosso in tempo utile, cioè prima delle piogge di metà settembre che hanno innescato fenomeni di disfacimento degli acini. Le analisi a campione eseguite dal tecnico Roberto Menegoni avevano infatti rivelato un elevato grado zuccherino già verso la fine di agosto. Terminata la vendemmia delle uve bianche, è stato dato il via a quella delle uve a frutto rosso, Marzemino e Lagrein in particolare. L'ordine di consegna non è stato generico, ma articolato per microzona sulla base della conoscenza diretta dei singoli vigneti.



L'ALTALENA DELLA FRAGOLA



La coltivazione della fragola in Trentino è stabile come consistenza: 125 ettari quasi tutti in coltivazione fuori suolo protetta con tunnel anti-pioggia. Ha dimostrato anzi una buona ripresa di vitalità negli ultimi due anni.

La stagione 2010 è stata influenzata fortemente dall'andamento stagionale, come succede sempre in agricoltura: le forti piogge di fine inverno in Spagna hanno ridotto la produzione locale determinando nei mercati europei prezzi di inizio stagione molto alti, che hanno "aiutato" anche tutte le produzioni primaverili italiane. Anche in Trentino il tempo si è mantenuto fresco e piovoso fino a fine giugno, ritardando un poco l'inizio raccolta, ma ha favorito pezzatura, quantità e qualità, e quindi un buono smercio della produzione.

Il caldo di inizio luglio ha però ribaltato la situazione, provocando una maturazione e raccolta affrettata e concentrata nella collina alta, con calo di qualità e conseguente calo di prezzi.

I trapianti estivi di luglio sono stati fatti in pieno caldo, dstando non poche preoccupazioni, ma ben presto la situazione è tornata favorevole, con un allungamento del ciclo che ha permesso alle piante di portare i frutti a maturazione gradualmente e quindi ben nutriti. La raccolta di tali trapianti è cominciata a fine agosto ed è proseguita in alcune aziende fino a metà-fine ottobre.

Il 2010 ha dunque alternato periodi con offerta scarsa ad altri con offerta in eccesso: parlando di fragola fuori stagione è del resto inevitabile che sia spesso così.

Tra le varietà unifere quelle coltivate sono sempre soltanto Elsanta e Darselect, mentre tra quelle rifiorenti vanno ricordate Elsinore, Evi 2, Florin e Diamante.

Le piogge primaverili in Spagna hanno alzato i prezzi, il caldo di luglio li ha ribassati, ma i trapianti estivi sono andati a buon fine

di **Claudio Agnolin**

CCT/Fondazione Mach



Fragole transumanti

La transumanza non si riferisce solo alle pecore che fanno la spola fra le malghe del Trentino e la pianura veneta, o alle famiglie di api che vengono portate in montagna per produrre miele di fioriture pregiate. Luciano Mattivi, presidente della cooperativa Aurora, che opera tra Verona e l'altopiano di Pinè, ha applicato la tecnica della transumanza alle fragole Elsanta a maturazione programmata. Ai primi di luglio si piantano le fragole sotto i tunnel di Miola e Baselga di Pinè. Esse danno una prima produzione a settembre. Poi le piante si portano nel Veronese per lo svernamento fuori dal pericolo di gelate. Germogliano e iniziano a fiorire in primavera e vengono nuovamente trasportate sull'altopiano di Pinè dove completano in clima fresco la maturazione di fragole del secondo ciclo.



L'Erika cresce in Sicilia

La cooperativa Sant'Orsola è interessata alla coltivazione di piccoli frutti in Sicilia e già da qualche anno ritira fragole e piccoli frutti da aziende associate che operano in Calabria e Campania. Rientra in questa prospettiva di allargamento delle fonti di attingimento un impianto di lampone rifiorente varietà Erika realizzato a scopo di verifica su 5 mila metri quadrati coperti all'interno dell'azienda vitivinicola Feudo Arancio, proprietà del Gruppo Mezzacorona. L'impianto inizierà la produzione di lamponi verso la metà di novembre 2010 e continuerà a produrre fino a metà primavera del 2011.



di Michele Morten

CCT/Fondazione Mach

KIWI

MENO DOLCI E PIÙ ACIDI



COSÌ PIACCONO AI NORDICI

Le particolari esigenze climatiche di questa specie, introdotta in Trentino a partire dagli anni '80, ne hanno limitato la diffusione alla Valle del Sarca e in Vallagarina, dove minore è il rischio di gelate primaverili o brinate autunnali. Nei frutti, il contenuto zuccherino inferiore rispetto alle zone più vocate (Latina, ecc...) e l'acidità più elevata sono caratteristiche organolettiche apprezzate dai consumatori del centro e nord Europa.

Nel Basso Sarca la raccolta è iniziata il 25 ottobre. I tecnici di San Michele hanno monitorato l'andamento della maturazione controllando il tenore zuccherino, l'acidità e la durezza della polpa dei frutti, che quest'anno presentano una buona pezzatura. Questa si misura in base al peso del frutto: il livello minimo è di 65-70 gr. e sale con uno scatto di 5 punti fino a 85 gr. e di 10 punti sopra tale limite. Le classi commercialmente più apprezzate vanno da 105-115 gr. fino a 115-125 ed oltre. Oggi, dopo aver raggiunto negli anni dal 1994 al 2000 i 130 ettari, la superficie coltivata in Trentino è di 66,2 ettari con una produzione attestata sulle 1.212,3 tonnellate. Ben poca cosa rispetto alla produzione nazionale di kiwi, pari a 450-500.000 tonnellate.

VALUTAZIONI DA FARE QUANDO SI RINNOVA UN IMPIANTO

1. Scelta varietale. In Trentino la varietà più diffusa e più ricercata rimane sempre Hayward clone 8.
2. Esigenze pedologiche. L'actinidia predilige terreni profondi, ben drenati, con pH 6.0-6.5, calcare attivo < al 2% e un contenuto in sostanza organica > al 3,5% (ciò significa che predilige terreni fertili).
3. Concimazione di fondo. All'impianto apportare 80-100 t/ha di letame bovino ben maturo.
4. Esigenze idriche. Questa specie richiede elevati quantitativi di acqua.
5. Sesto d'impianto: 4-4.5 x 3-3.5 m.
6. Disposizione delle piante impollinanti (pianta maschile): rapporto ottimale 1/7. Scegliere le cultivar Matua (rispetto a Hayward anticipa di alcuni giorni la fioritura) o Autari® (a fioritura contemporanea con Hayward).
7. Sistema di allevamento consigliato: pergoletta modificata (T bar).
8. Sensibilità alle gelate. Nella fase di allevamento (fino al 3° anno), in tardo autunno, avvolgere il fusto fino all'altezza di 1 metro con la paglia.

CILIEGI A TAGLIA BASSA

di Sergio Franchini

CTT
Fondazione Mach

La superficie occupata ciliegi in Trentino è in grande sviluppo, arrivando nel 2010 a circa 150 ettari. Il trend degli ultimi 10 anni ha visto l'impiego quasi esclusivo delle cultivar Kordia e Regina in impianti fitti su portinnesti nannizzanti e la copertura antipioviggia è a tutt'oggi una tecnica ormai consolidata per ovviare al problema della spacca-

tura del frutto (cracking).

La stagione 2010 si era prospettata alquanto incerta per una serie di problemi: durante la fioritura infatti giornate fredde e piovose hanno influito negativamente sull'impollinazione, mentre sul fronte difesa era tutta da rivedere la tecnica di controllo della mosca (*Rhagoletis cerasi*) per l'abbassamento del



La produzione 2010 con il marchio

SUSINA DI DRO FINALMENTE DOP

di Maria Beniamina Vendurelli - CTT/ Fondazione Mach

Nel 2009 la Susina di Dro ha ottenuto dal Ministero dell'Agricoltura la protezione transitoria per la Denominazione di Origine Protetta, ma solo le produzioni del 2010 hanno potuto essere assoggettate a tutti i meticolosi controlli che hanno consentito alla Cooperativa Valli del Sarca Garda Trentino di ottenere l'autorizzazione ad apporre il prestigioso marchio DOP sulle confezioni messe in vendita. L'iter certificativo, basato su un rigoroso piano di controllo a sua

volta vagliato da altri uffici ministeriali, è stato condotto dalla Camera di Commercio di Trento, affiancata dagli specialisti di AQA e dai tecnici della Fondazione Mach. L'obiettivo era di verificare gli adempimenti previsti dal "Disciplinare" a suo tempo discusso ed approvato dai soci della Cooperativa, andando ad analizzare tutte le sue parti, dalla zona di produzione, delineata con l'elenco dei Comuni, fino all'epoca di potatura, il metodo di raccolta, i sistemi adotta-

ti per la tracciabilità ed altri parametri definiti nel particolare. Naturalmente la "Susina di Dro", l'ecotipo locale che rende assolutamente irripetibili le caratteristiche delle prugne prodotte e che si è selezionato nel corso di decenni di attenzioni e sapienza agricola dei frutticoltori della valle dei laghi, è stato al centro di tutte le procedure ed è oggi uscito "incoronato" come Denominazione di Origine Protetta, prima ed unica prugna DOP a livello italiano.



limite massimo residuo (LMR) del dimetoato (reg. CE 1097/2009), che ha portato al divieto di impiego sul ciliegio di questa molecola fino ad oggi utilizzata. Le perdite di produzione dovute a problemi di impollinazione a fine stagione sono state poco consistenti, mentre la nuova strategia di controllo della mosca si è dimostrata efficace cosicché si è registrata una buona produzione, assestata intorno ai 15 mila quintali, garantendo sempre buoni prezzi ai produttori. Altrettanto buono si è rivelato il consumo.



Quanti susini non si sa

Ammonta a 5.500 quintali la quantità di susine di Dro conferite quest'anno alla cooperativa Valli del Sarca Garda Trentino e a 2.400 quintali la quantità di altre varietà di susine: Katinka, Lepotica e Stanley. Gli ettari occupati da piante di susino nel territorio che fa capo alla cooperativa sono 41,5. Risulta difficile anche ai tecnici di zona dire quante piante di susino siano ancora presenti nell'intero distretto. Il numero esatto era noto quando il monitoraggio annuale della virosi Sharka riguardava la totalità delle piante e non, come accade adesso, una indagine a campione.

La farfallina che "porta male"

Si chiama *Grapholita funebrana* la farfallina che genera il verme delle susine. Quest'anno l'intensità del danno nelle zone di produzione susina di Dro od altre varietà affini è stata minima o del tutto assente grazie all'impiego di due insetticidi specifici denominati Calipso e Coragen. Nel 2009, nonostante tre trattamenti con esteri fosforici, la percentuale di frutti bacati da luglio ad agosto era aumentata dal 13 al 31%.



Assicurate contro pioggia e freddo

Quest'anno il valore delle ciliegie assicurate contro il danno da avversità meteoriche ammonta a 4,5 milioni di euro. I periti hanno rilevato i danni denunciati nei ceraseti allevati a pieno vento o coperti con rete protettiva. I dati raccolti per zone omogenee e singole varietà sono stati sottoposti al confronto valutativo dei tecnici dell'Istituto agrario di S. Michele che operano nelle zone interessate. Ai danni da spaccatura causati dalla pioggia si sono aggiunti quest'anno danni da freddo e da pioggia in fioritura soprattutto nel Bleggio ed in alta Val di Non.

LA SETE DELLA VAL DI GRESTA

di **Gabriele Chisté**

CTT/ Fondazione Mach

Gli ortaggi sono alimenti base nella dieta mediterranea per l'apporto di elementi nutritivi diretti come sali, proteine, acqua, fibra ma anche come fornitori di composti antiossidanti con azione preventiva alle diverse problematiche sanitarie.

La Valle di Gresta è molto influenzata dalle condizioni climatiche. Una importante risorsa per garantire una buona qualità del prodotto è l'acqua.

Sappiamo che l'acqua rappresenta oltre il 90 % della composizione degli ortaggi. Indispensabile per la vita e lo sviluppo delle piante, è però spesso poco disponibile a causa di andamenti climatici siccitosi e con temperature molto elevate, come è accaduto questa estate. In tali condizioni sono necessari interventi irrigui di soccorso, distribuendo tale risorsa in modo appropriato in funzione della coltura e dei sistemi che possano massimizzarne l'efficacia, attraverso la localizzazione con manichette a goccia o tramite il sistema per aspersione con micro irrigatori.

In valle di Gresta la superficie irrigabile con impianti di distribuzione sul territorio a bocche d'utenza e fissi è di 219 ettari su un potenziale di coltivazione di 575 ettari, pari ad una "copertura" di solo il 39% della superfi-



cie coltivabile. Questo dato evidenzia una carenza nella disponibilità di impianti per l'irrigazione, cosa che espone la produzione di ortaggi al rischio di carenza idrica nelle fasi di maggiore richiesta, compromettendo le emergenze dei semi, l'attecchimento delle piantine post trapianto o rallentando lo sviluppo delle piante predisponendole alla prefioritura.

Per fornire una adeguata capacità irrigua è indispensabile che i consorzi di miglioramento fondiario si attivino in modo da predisporre la disponibilità d'acqua attraverso impianti e bacini irrigui. Ciò significa garantire per il futuro la continuità del sistema produttivo grestano, unico nel suo genere a livello provinciale, fornendo sicurezza

produttiva e qualitativa in modo tale da avviare anche il ricambio generazionale indispensabile ed importante per far crescere e potenziare la produzione in valle.



NOSTRANO DI STORO RITARDATARIO

Il mais Nostrano di Storo, dal quale si ricava la rinomata farina gialla da polenta, occupa una superficie coltivata di 350 ettari: 300 nella Valle del Chiese, 50 nelle Giudicarie Esteriori dove entra in rotazione con la patata. Altri 50 ettari di mais sono coltivati in Valsugana (varietà "Caldonazzo Spin"). La raccolta delle pannocchie avviene solitamente solo alla metà di ottobre, ma quest'anno si registra un ritardo di maturazione, per cui le operazioni di raccolta si sono spostate verso la fine di ottobre-primi di novembre. La produzione ad ettaro si aggira sui 30 quintali di granella (nel 2009 si sono registrate punte anche di 40 quintali), per cui si stima una produzione complessiva di circa 10-11 mila quintali.

In alcuni campi di mais Nostrano della Valle del Chiese sono state rinvenute nel corso della stagione piante allettate a causa dei danni arrecati alle radici dalle larve di Diabrotica, senza per altro provocare un danno economico significativo. Il fenomeno, seppure di dimensioni ridotte e limitate, conferma che il problema della Diabrotica si risolve solo con il ricorso alla rotazione, sostituendo per due anni al mais un'altra coltivazione, come ad esempio la patata.

PATATE, CALA LA PRODUZIONE



di Sergio Ferrari

La siccità ha condizionato in misura notevole la produzione delle patate, che si è attestata quest'anno sui 68 mila quintali in tutto il Trentino con un calo del 10% rispetto allo scorso anno. La mancanza d'acqua (pioggia o irrigazione) ha anche provocato una riduzione della pezzatura dei tuberi.

“Il caldo e la mancanza d'acqua - spiega Gabriele Chisté del Centro per il trasferimento tecnologico della Fondazione Mach - hanno bloccato lo sviluppo della parte fogliare che elabora, tramite la fotosintesi clorofilliana, l'amido che scende nei tuberi e li fa ingrossare. Quest'anno la peronospora non ha dato preoccupazioni, afidi e dorifora sono stati tenuti sotto controllo con interventi mirati e tempestivi. Più evidenti, anche se ridotte per frequenza ed incidenza commerciale, le alterazioni di origine non parassitaria (fisiopatie) legate all'andamento stagionale, che ha determinato forti squilibri idrici”. L'esperto fa riferimento alla maculatura ferruginosa e alla comparsa di striature nere nella polpa. Bleggio, Lomaso, Banale, piana di Storo, Vigolo Vattaro, media e bassa Valsugana, alta Val di Non, Valle di Ca-

vedine e Val di Gresta sono le zone dove ancora si coltivano patate da consumo fresco. Il ventaglio delle varietà coltivate è occupato per il 70% dalla Cicero, seguono Desirée, Kuroda, Amorosa, Liseta e Monalisa, più altre di recente introduzione. In montagna è ancora presente la Kennebec, mentre la Majestic, per la quale gli agricoltori hanno difficoltà a procurarsi i tuberi da seme, si coltiva solo in poche aziende di montagna. Majestic, Kennebec, Sifra e Daifla sono a pasta bianca, tutte le altre hanno pasta gialla. In cucina la Kennebec, a pasta farinosa e grossolana, è utilizzata soprattutto per fare gnocchi, tortel di patate e purè. Le altre varietà sono generalmente multiuso. La durata del ciclo produttivo è di 80-90 giorni per Liseta e Monalisa (precoci) e per la Kennebec (durata media) e di 120-130 giorni per Majestic e Desirée. Da un ettaro coltivato a patata si ricavano in media 270-280 quintali di tuberi. La raccolta si è conclusa da poco ed è iniziata la fase della commercializzazione da parte delle due cooperative, Copag di Dasindo e Consorzio Val di Gresta, che operano nelle zone dove la coltivazione è più estesa.



La raccolta condizionata dagli squilibri idrici e dalle alte temperature estive

Raccolta di patate in Valle di Gresta

RICCHE DI VITAMINA C MA SOLO ALLA RACCOLTA

Le patate (se ne conoscono circa duemila varietà) sono generalmente molto appetitose, discretamente nutrienti, non fanno ingrassare e costituiscono una ottima fonte di potassio.

Sono costituite per il 78% di d'acqua, solo il 18% di carboidrati e apportano 85 calorie per 100 grammi. Il tenore di vitamina C è notevole alla raccolta (fino a 30 mg/100 g) ma diminuisce progressivamente con la conservazione e dopo 6 mesi è praticamente assente.

Alcune parti della pianta, come i germogli e le zone pigmentate di verde, non vanno mai consumate, perché contengono una certa quantità di solanina, un alcaloide velenoso. Oltre ad essere un buon alimento facilmente assimilato anche da chi soffre di disturbi digestivi (specialmente se non viene consumato assieme a pane e pasta), gode anche di qualche proprietà terapeutica.

Il succo centrifugato di patata cruda, nella dose di 4 mezzi bicchieri al giorno, esercita una buona attività curativa in caso di gastrite e di ulcera. Per migliorarne il gusto e aumentarne l'efficacia è opportuno mescolarlo con succo centrifugato di carota e di cavolo.

La polpa di patata cruda grattugiata (eventualmente addizionata con un cucchiaino di olio d'oliva) e applicata su scottature, screpolature della pelle, piaghe e geloni esercita un pronto effetto lenitivo e disinfiammante.



Risparmiate dalla mosca olearia nonostante i timori di un attacco tardivo

OLIVE, ANCORA UN'ANNATA RECORD

Nell'Alto Garda, e in particolare nei comuni di Riva, Nago-Torbole, Arco, Tenno e Dro, le tradizionali aree olivicole del Trentino, la raccolta delle olive è iniziata la terza settimana di ottobre. Come si annuncia la campagna di raccolta?

I tecnici dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige stimano una produzione di circa 14-15 mila quintali: un livello da primato che però da tre anni a questa parte è diventato la normalità grazie al miglioramento della tecnica nella conduzione degli oliveti.

L'ottenimento di un olio con spiccate caratteristiche salutistiche, olfattive e gustative dipende soprattutto dall'epoca di raccolta, che deve essere la più anticipata possibile e dall'intervallo di spremitura che a sua volta deve essere il più breve possibile. Il posizionamento a fine ottobre dell'inizio della raccolta delle olive ne favorisce, infatti, un generale anticipo ed un complessivo miglioramento della qualità dell'olio. Particolari test eseguiti su campioni di olive dell'Alto Garda avvalorano questa scelta dimostrando che a fine ottobre la sintesi di olio nelle olive ha raggiunto il massimo livello.

Un aiuto agli olivicoltori per verificare la percentuale di olio contenuto nelle olive, della percentuale di acqua e il grado di acidità, arriva da uno strumento a raggi infrarossi che l'Associazione Agraria di Riva ha avuto in dotazione dell'Associazione interregionale produttori di olive che ha sede a Verona. Un piccolo quantitativo di pasta ot-

TRE MODI PER RACCOGLIERLE

L'80% delle olive nella Valle del Sarca e nell'entroterra del Lago di Garda si raccoglie a mano. L'operazione si chiama brucatura.

L'agricoltore si avvale di pinze che pettinano il ramo e provocano il distacco delle olive.

L'uso di pettini pneumatici o elettrici riguarda il 18% della produzione. Solo il 2% delle olive viene raccolto a terra su teli di plastica dopo avere scosso il tronco dell'olivo con scuotitore meccanico collegato con la presa di forza della trattrice.

tenuta dallo schiacciamento di alcune olive viene inserito all'interno dell'apparecchio misuratore: la lettura periodica dei tre parametri sopra citati consente ai tecnici di tracciare una curva di maturazione delle olive e di stabilire appunto il momento ottimale di raccolta, che coincide con il raggiungimento del culmine della sintesi di olio.

Sotto il profilo fitosanitario non si riscontrano particolari problemi a carico delle olive, che si presentano perfettamente esenti da danni da mosca olearia, nonostante si fosse temuto un attacco tardivo nei mesi di settembre e ottobre.

“Per quanto riguarda la conservazione corretta delle olive - spiega Franco Michelotti del Centro Trasferimento Tecnologico di San Michele - lo stoccaggio nei sacchi o sul pavimento sono pratiche da abbandonare: le olive devono essere versate direttamente dalle reti di raccolta nelle casse o cassoni fessurati, eliminando subito le impurità più grossolane”. (s.c.)





NOCI

SI SCOMMETTE SULLA BLEGGIANA

di Marino Gobber /CTT/ Fondazione Mach

Produzione ma soprattutto consumo di noci a livello mondiale sono in crescita. Per prodotti di qualità i prezzi sono interessanti, purché la coltivazione sia fatta in maniera estensiva e meccanizzata, situazione poco proponibile per il Trentino. Solo nel Bleggio il noce è coltivato per la vendita di questo frutto prezioso sia per la bontà sia per le sostanze salutistiche (omega 3, antiossidanti ecc.) che contiene.

Nelle Giudicarie Esteriori il raccolto delle noci risulta dimezzato rispetto alla media degli ultimi anni, attestandosi sui 100 quintali. Il calo è dovuto alla siccità e ad una grandinata che si è abbattuta sulla zona a metà luglio. La scarsità di prodotto ha spinto il prezzo di vendita al dettaglio a 6 euro al chilogrammo. La scelta varietale continua a privilegiare la noce Bleggiana; per i nuovi impianti si utilizzano piante da seme che vanno spesso innestate con marze delle piante migliori. Le distanze di impianto variano dai 4-5 metri sulla fila ai 7-8 tra le file; circa 300 le

piante ettaro. Per eventuali impianti intensivi, soprattutto al di fuori del Bleggio, è da valutare la varietà Lara che, ad una elevata produttività e veloce entrata in produzione abbina una grossa pezzatura e bontà. Il noce è pianta esigente per quanto riguarda l'acqua, richiede un terreno non troppo alcalino, non asfittico, e un buon apporto di letame o concime minerale. Nel Bleggio la difesa fitosanitaria - influenzata dalla dimensione delle piante, che rende difficile eseguire i trattamenti se non con pericolose derive - è orientata verso i prodotti ammessi in agricoltura biologica. Contro la batteriosi sono fondamentali uno o due interventi con rame tra la ripresa vegetativa e l'inizio fioritura. La carpocapsa nelle zone di montagna è tollerata, perché colpisce non più del 10-15% dei frutti. Molto più importante è la mosca del noce (contro la quale non esistono purtroppo prodotti autorizzati), le cui larve provocano il disfacimento del mallo e un forte scadimento del gheriglio.

37

CASTAGNE, BUONA ANNATA

Annata ottima per le castagne, in particolare per i marroni. "Il raccolto - spiega Carlo Chiarani, castanicoltore di Drena - è iniziato il 25 settembre nelle zone più basse ed è terminato verso il 15 ottobre nelle zone in quota. La raccolta si stima sui 2.400 -2.500 quintali. In Trentino vi sono circa 200 ettari di castagneto con 12 mila piante in produzione. L'aspetto meno positivo quest'anno è la pezzatura dei frutti, leggermente inferiore alla media. L'allegagione era stata ottima ed elevato era il numero dei ricci fecondi, ma la siccità ha frenato la crescita dei frutti. Da una pianta

si possono raccogliere da 20 a 30 kg. di castagne. "L'anticipo di maturazione - fa notare Chiarani - ha costretto i piccoli produttori a vendere il prodotto prima della Festa dei Santi, tradizionale inizio del periodo di maggiore consumo. I produttori che hanno grandi produzioni dovranno dotarsi di celle frigo e attrezzature adatte all'immersione dei frutti in acqua per una decina di giorni per aumentarne la serbevolezza. La vendita programmata? Sarebbe proficua se i castanicoltori si organizzassero". (s.f.)



I tirocini degli studenti di San Michele all'Adige

LA CALDA ESTATE DEI NUOVI PROFESSIONISTI

di *Barbara Battistello*

Centro Istruzione e formazione

Fondazione Edmund Mach- Istituto agrario di San Michele all'Adige



I tirocini estivi si rivolgono a studenti delle quarte classi (con qualche eccezione in via eccezionale quest'anno) dell'Istituto Tecnico Agrario, dell'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente e della Scuola per Imprenditori Agricoli della Formazione Professionale ed il periodo individuato per lo svolgimento degli stessi è compreso fra la fine delle lezioni e l'inizio del nuovo anno scolastico, con una durata minima di due settimane lavorative (salvo particolari richieste), seguendo orari e organizzazione delle stesse unità operative e aziende ospitanti. A conclusione dell'esperienza i ragazzi producono un elaborato e ottengono l'assegnazione di crediti formativi.

L'iniziativa è una proposta non vincolante per gli studenti dell'Istituto Agrario e si affianca ai diversi tirocini curriculari previsti dai percorsi di studio, che si svolgono sia presso i centri operanti a San Michele sia presso altre realtà produttive.

L'esperienza effettuata in passato ha dato risultati molto soddisfacenti, con una valenza molto positiva sia in senso di arricchimento personale, di accumulo crediti scolastici ma soprattutto è molto orientativo ai fini di scelte post scolastiche lavorative e di formazione successiva.

Il gruppo di lavoro (Barbara Battistello e Alessandro Paris sotto l'attenta supervisione del dirigente del Centro Istruzione e Formazione Marco Dal Ri'), ha messo a punto un program-



A fianco: il laboratorio di fitopatologia
In basso: monitoraggio tane orsi in Val Brenta



I PARTECIPANTI

Raffaello Longo
Fabio Zeni
Martina Biesuz
Chiara Zanotelli
Eugenia Ghezzi
Sabrina Simoni
Elisabeth Giacomelli
Elisa Zadra
Teresa Del Marco
Stefano Eccel
Mattia Pietro Modena
Federica Ziller
Silvia Baitella
Marco Tomasi
Leonardo Capoani
Mattia Gnesotto
Giacomo Gironimi

ma minuziosamente preparato con l'obiettivo di ottimizzare e coordinare i tempi sia per i ragazzi che per le stesse strutture ospitanti. Una particolare attenzione, per l'inserimento degli studenti nelle strutture, si è posta per la preparazione al tirocinio, anticipando ai ragazzi le operatività delle strutture ospitanti e presentando un mese o due prima i ragazzi alle aziende stesse.

Quest'anno l'attività ha avuto l'adesione di circa 20 studenti, spinti da entusiasmo verso nuove esperienze che consentono loro di arricchirsi professionalmente.

Preziosissima la collaborazione tra Centro Istruzione e Formazione, CTT (Centro trasferimento Tecnologico) e CRI (Centro Ricerca ed Innovazione) della Fondazione Edmund Mach che ha permesso la realizzazione di questa importante attività formativa; i loro responsabili e tecnici sono stati attenti e disponibili e anche quest'anno sono stati preparati, in collaborazione, progetti formativi modellati sugli studenti

stessi ed integrati con l'operatività delle strutture ospitanti e in alcuni casi anche lavori di approfondimento per la tesina del quinto anno.

Un particolare ringraziamento, per la disponibilità ad accogliere i ragazzi, va ai seguenti enti ed aziende: Magnifica comunità di Fiemme, Azienda Cesconi di Pressano, Associazione cacciatori, CAM (Consorzio Associazioni per il Mozambico), Dallasanta Umberto & Co utilizzazioni forestali, Parco Adamello Brenta, Museo Tridentino di Scienze Naturali ed eccezionalmente la Stazione Forestale di Baselga di Pinè.

Il percorso formativo ha consentito agli studenti di fare esperienza diretta sul campo e di "imparare" come si lavora in laboratorio, ed ai ricercatori di poter contare su un utile supporto alle attività di ricerca e sperimentazione.

L'entusiasmo, la voglia e l'applicazione degli studenti che quest'anno hanno partecipato è stata elevatissima, dimostrando la loro freschezza nell'apprendimento e la volontà di migliorarsi.

La preparazione dei progetti formativi ha visto impegnati i tutor scolastici e aziendali a contatto con gli stessi studenti per sviluppare un percorso che rispecchiasse le vere attitudini degli stessi nel soddisfare le loro curiosità e obiettivi personali. Da sottolineare, in particolare, è la valenza che queste esperienze hanno nello sviluppo prima di tutto umano e professionale degli studenti: maggiore sicurezza, comprensione e applicazione di ciò che hanno studiato, inserimento in un team, responsabilità nelle mansioni, orario scolastico lavorativo, indipendenza nelle scelte dove necessarie, ecc. Sempre di più queste esperienze avranno importanza per lo sviluppo professionale e per la conoscenza della realtà economica e sociale, nell'intento di connettere l'istruzione e la formazione con il mondo esterno, riuscendo ad equilibrare la didattica con le esigenze che il mondo del lavoro richiede costruendo curricula scolastici ottimali.

LE ATTIVITÀ SEGUITE DAGLI STUDENTI

- ▶ Monitoraggio forestale
- ▶ Monitoraggio micologico macromiceti
- ▶ Esperienze di laboratorio micologico
- ▶ Diagnosi e definizione di metodi di lotta delle malattie forestali
- ▶ Diagnosi di fenomeni di deperimento nel verde pubblico urbano e periurbano
- ▶ Misure dendrometriche, fenologiche e biometriche di piante arboree
- ▶ Garden (moltiplicazione piante)
- ▶ Progettazione vigneto
- ▶ Operazioni di potatura verde
- ▶ Analisi ambientali
- ▶ Raccolta ed archiviazione dati
- ▶ Tecniche di produzione vini spumanti metodo classico;
- ▶ Trattamento dei vini in fase di affinamento e maturazione;
- ▶ Imbottigliamento e confezionamento del prodotto finito;
- ▶ Analisi enochimiche di laboratorio su mosti e vini;
- ▶ Analisi di laboratorio foglie e terreni
- ▶ Operazioni pre-vendemmiali, prelievo campioni delle uve e determinazione degli indici di maturazione.
- ▶ Laboratorio in cantina
- ▶ Collaborazione all'attività di campo presso la stazione di inanellamento al valico Bocca di Caset;
- ▶ Assistenza ai rilevamenti biometrici e altri dati per il riconoscimento degli individui catturati;
- ▶ Archiviazione dei dati raccolti;
- ▶ Partecipazione alle osservazioni visive della migrazione;
- ▶ Assistenza ai rilevamenti notturni della migrazione.
- ▶ Garden (moltiplicazione piante)
- ▶ Progettazione vigneto
- ▶ Operazioni di potatura verde
- ▶ Assistenza tecnica
- ▶ Lavori di laboratorio in cantina
- ▶ Incubatoi per avicoli
- ▶ Allevamento di Polli biologici
- ▶ La professione del guardiacaccia
- ▶ Monitoraggi faunistici
- ▶ Controllo faunistico sul territorio
- ▶ Monitoraggi entomologici
- ▶ Frutti/viti-coltura
- ▶ Cerasicoltura
- ▶ Monitoraggio tane Orsi con misurazioni specifiche

legge provinciale 23 maggio 2007 n. 11, il nuovo regolamento di attuazione

FLORA, FUNGHI, TARTUFI NUOVE REGOLE PER LA RACCOLTA

di Angela Valentini

Servizio foreste e fauna Provincia autonoma di Trento



Da gennaio di quest'anno è entrato in vigore un nuovo regolamento di attuazione della legge provinciale 23 maggio 2007 n. 11 (Legge provinciale sulle foreste e sulla protezione della natura) che disciplina la raccolta dei funghi e dei tartufi e la protezione della flora e della fauna inferiore. Con l'emanazione del regolamento sono state abrogate numerose leggi provinciali e regolamenti che si occupavano della medesima disciplina, operando la razionalizzazione e semplificazione della normativa provinciale.

Vediamo i contenuti più rilevanti di questo nuovo regolamento con particolare riguardo alle novità introdotte con la legge provinciale 23 maggio 2007, n. 11 rispetto alla normativa previgente.

FLORA E FAUNA INFERIORE

L'articolo 25 della legge provinciale 11/2007 vieta l'estirpazione di piante, tuberi, radici, rizomi e stoloni delle specie tipiche dell'ambiente alpino, nonché la vendita o la commercializzazione anche solo di parti di esse. Con il regolamento d'attuazione la protezione della flora viene efficacemente rafforzata creando tre livelli di protezione:

- ▶ specie particolarmente tutelate di cui non è ammessa la raccolta;
- ▶ specie di cui è consentita la raccolta, diverse da quelle sopra



TARTUFI, NOMINATA LA COMMISSIONE



La Giunta provinciale ha nominato la commissione d'esame per il conseguimento del tesserino di idoneità per la ricerca e la raccolta dei tartufi. Ne fanno parte il dirigente del Servizio Foreste, l'esperto Giovanni Gorga (assistente forestale presso la stazione forestale di Ala) e, con funzioni di segretario, la signora Clara Mosna.

citare, delle quali è possibile raccogliere unicamente 5 steli fioriferi o un chilogrammo;

- specie rientranti nelle antiche consuetudini locali.

In particolare, quindi, il regolamento elenca nell'allegato A le specie vegetali particolarmente tutelate di cui sono vietate la distruzione, il danneggiamento, la raccolta, la detenzione e la commercializzazione, mentre all'articolo 3 stabilisce le quantità massime ammesse alla raccolta per giorno e per persona di muschi, licheni, vischio e steli fioriferi. Infine, il regolamento apre rispetto alla disciplina generale definendo nell'Allegato B le specie il cui utilizzo rientra nelle antiche consuetudini locali e specificando per ciascuna di esse le modalità di raccolta e le quantità ammesse alla raccolta nel limite massimo di 2 chilogrammi.

La scelta operata ai fini della distinzione del diverso regime di protezione per le singole specie vegetali è stata elaborata in collaborazione con il Museo Tridentino di scienze naturali di Rovereto.

Con l'articolo 26 è stata finalmente prevista una più completa salvaguardia per la fauna inferiore. Si è, infatti, inserito accanto al divieto di raccolta, cattura, e commercializzazione di formiche e uova o girini di anfibi, già previsto con la normativa previgente, un dettagliato elenco di specie ani-

mali protette di cui è vietato uccidere, distruggere, danneggiare, catturare, detenere e commerciare esemplari o parti, in qualsiasi stadio di sviluppo. In particolare, si è voluto dare concreta tutela a particolari specie di insetti e a tutte le specie di rettili.

Tali divieti non si applicano al coltivatore diretto, al proprietario o all'affittuario nell'esercizio ordinario della gestione agricola del fondo. Ciò al fine di garantire e non penalizzare la normale attività agricola che rappresenta un'importante ricchezza della nostra provincia. Accanto al regime protezionistico il regolamento consente la cattura, a scopo alimentare, degli esemplari adulti delle specie appartenenti al genere *Rana* diverse dalla specie *Rana dalmatina* (*Rana agile*), per una quantità giornaliera non superiore a 1 chilogrammo per persona, ad esclusione del periodo compreso tra il 1° marzo e il 30 aprile.

È inoltre consentita la cattura, a scopo alimentare, di tutte le specie del genere *Helix* L. (lumaca con chiocciola), per una quantità giornaliera non superiore a 1 chilogrammo per persona, ad esclusione del periodo compreso tra il 1° aprile e il 30 giugno.

Una delle novità più importanti introdotte dalla legge è il passaggio della competenza al rilascio delle autorizzazioni alla raccolta per scopi scientifici, didattici, farmaceutici e officinali alle

Comunità di valle a seguito della loro completa attivazione. In via transitoria fino alla suddetta attivazione il rilascio delle autorizzazioni competerà ancora al Servizio Foreste e fauna.

Particolari deroghe ai limiti quantitativi potranno essere disposte per scopi scientifici, didattici, farmaceutici e officinali.

Altra novità, valida però solo per i territori che non ricadono all'interno dei parchi naturali, è l'introduzione di una particolare autorizzazione alla raccolta di flora spontanea per scopi alimentari, in deroga ai limiti quantitativi, a chi ne faccia richiesta e sia iscritto all'elenco provinciale degli operatori abilitati alla coltivazione, alla raccolta e alla prima trasformazione di piante officinali per la produzione di prodotti alimentari erboristici e loro miscelazione.

LA RACCOLTA DEI FUNGHI

La nuova disciplina ricalca quella già esistente che prevede la raccolta dei funghi spontanei, sia commestibili che non, dalle ore 7 alle 19, in quantità non superiore a due chilogrammi al giorno per persona, introducendo, però, alcune novità.

In base all'articolo 28, comma 2, della legge 11/2007 chiunque intenda raccogliere funghi nel territorio di un comune della provincia deve previamente presentare al comune interessato

un'apposita denuncia ed effettuare il pagamento al Comune di una somma commisurata al periodo di durata della raccolta. Tale periodo può avere una durata di uno, tre, sette, quindici e trenta giorni. Spetta in ogni caso al Comune definire, entro il 31 marzo di ogni anno, il periodo minimo di raccolta nonché l'ammontare della somma da versare, differenziandola a seconda dei diversi periodi di raccolta. In mancanza di specifico provvedimento da parte del Comune valgono gli importi minimi fissati dalla Giunta provinciale. Diverse sono le modalità previste per il pagamento della somma:

- ▶ l'impiego di sistemi di automazione collocati dal Comune sul proprio territorio;
- ▶ operatori commerciali e organizzazioni turistiche locali, previamente indicati dal Comune;
- ▶ accordi tra i Comuni, anche avvalendosi dell'organizzazione turistica locale, per l'esercizio congiunto degli adempimenti previsti a loro carico.

LE ESENZIONI

Un'altra particolarità della legge 11/2007 è la previsione dell'estensione delle esenzioni dalla denuncia e dal pagamento oltre che ai residenti in uno dei comuni della provincia e ai cittadini iscritti all'anagrafe italiani residenti all'estero (AIRE) dei comuni della provincia, anche ai comunque nati in uno dei comuni della provincia nonché ai proprietari o ai possessori di boschi ricadenti in territorio provinciale, ancorché non residenti in un comune della provincia, e a coloro che godono di diritto di uso civico, nell'ambito del territorio di proprietà o gravato dal diritto di uso civico.

Una importante novità, a cui è stata data attuazione con l'articolo 16 del regolamento, riguarda le agevolazioni previste con riferimento alla somma da versare per la raccolta dei funghi. Go-

dono di agevolazioni:

- ▶ le persone che soggiornano a scopi turistici in un comune della provincia, per almeno tre giorni consecutivi (due pernottamenti);
- ▶ le persone che sono state anagraficamente residenti per almeno cinque anni o hanno un genitore anagraficamente residente in un comune della provincia;
- ▶ le persone che sono titolari di un diritto di proprietà o altro diritto reale su immobili adibiti ad uso abitativo ubicati in un comune della provincia; in tal caso l'agevolazione è limitata al territorio comunale ove è ubicato l'immobile.

L'ammontare delle agevolazioni è definito da ciascun Comune per il proprio territorio, e comunque non potrà superare il 50 per cento dell'importo rapportato al periodo di durata della raccolta. Il regolamento, inoltre, riprende la disciplina dei permessi speciali per la raccolta di funghi in quantità superiore a due chilogrammi ai soggetti per i quali la raccolta dei funghi costituisce dimostrata fonte di lavoro e di sussistenza, introducendo l'importante novità di consentire il rilascio da parte del Comune o della Comunità, se il permesso interessa più comuni, non più ai soli soggetti residenti nel comune in cui si chiede di raccogliere i funghi ma a chiunque ne dimostri l'effettivo bisogno.

Un'altra importante novità riguarda la disciplina della raccolta dei funghi all'interno dei parchi naturali provinciali e foreste demaniali, nei quali è consentita ai soli residenti in un comune della provincia. In questo modo viene ampliata la possibilità di raccogliere funghi a tutti i trentini senza la necessità di presentazione della denuncia e di versamento della somma.

Peraltro il regolamento precisa che i Comuni ricadenti nei parchi naturali provinciali possono prevedere in detti territori la raccolta dei funghi anche da parte di persone non residenti in un comune della provincia purché vi sog-

giornino a scopo turistico per almeno cinque giorni consecutivi (quattro pernottamenti) e fermo restando l'obbligo della denuncia e del pagamento.

LA RACCOLTA DEI TARTUFI

La ricerca e raccolta dei tartufi è consentita unicamente a chi è in possesso del tesserino d'idoneità e in quantità non superiore a 1 chilogrammo. Le uniche innovazioni introdotte con il nuovo regolamento riguardano le specie raccogliibili e i periodi, mentre nulla è variato rispetto alla disciplina per il rilascio del tesserino di idoneità, che trova le proprie disposizioni attuative nella delibera della Giunta provinciale del 30 dicembre 2009, n. 3288.

In particolare, rispetto alla disciplina previgente, l'articolo 19 introduce un ulteriore specie raccogliibile, il tartufo uncinato, e ridefinisce, garantendo comunque lo stesso arco temporale massimo, i periodi di raccolta come di seguito specificato:

- ▶ *Tuber melanosporum* Vitt. (tartufo nero pregiato) – dal 1° dicembre a fine febbraio;
- ▶ *Tuber aestivum* Vitt. (tartufo d'estate o scorzone) – dal 1° luglio al 31 ottobre;
- ▶ *Tuber aestivum* varietà *uncinatum* (tartufo uncinato) – dal 1° dicembre al 31 dicembre;
- ▶ *Tuber brumale* Vitt. (tartufo nero d'inverno) – dal 1° gennaio a fine febbraio;
- ▶ *Tuber Mesentericum* Vitt. (tartufo nero ordinario) – 1° dicembre a fine febbraio.

Si osserva, inoltre, che la struttura provinciale competente può rilasciare speciali autorizzazioni per la ricerca a persone particolarmente esperte in materia, proprio al fine di acquisire una più approfondita conoscenza in ordine alle specie di tartufi presenti nel territorio provinciale ed eventualmente integrare e modificare l'elenco delle specie sopra riportato.



La visita del ministro Ismail Daiq

L'AGRICOLTURA PALESTINESE

Il presidente della Provincia autonoma di Trento Lorenzo Dellai - accompagnato dall'assessore provinciale all'agricoltura Tiziano Mellarini - ha incontrato il 26 ottobre scorso il ministro per l'agricoltura dell'Autorità nazionale palestinese Ismail Daiq, invitato in Trentino dal Forum trentino per la pace per visitare alcune realtà locali, come la Federazione trentina della cooperazione e la Fondazione Mach-Istituto agrario di San Michele all'Adige, oltre che alcune associazioni impegnate nel settore della solidarietà internazionale. Al ministro dell'Autorità Palestinese, Dellai ha confermato l'intenzione del Trentino di continuare sulla strada della cooperazione scientifica, culturale ed economica, all'interno di un Protocollo d'intesa che funga da cornice istituzionale alle diverse iniziative.

Accompagnato dal presidente del Forum trentino per la pace Michele Nardelli, il ministro



Daiq ha ringraziato per l'accoglienza ricevuta in Trentino e per la disponibilità riscontrata nei diversi soggetti, appartenenti al mondo della cooperazione, della ricerca, dell'agricoltura, della solidarietà. In questa fase l'Autorità Palestinese non chiede primariamente aiuti economici ma assistenza tecnica per sviluppare la propria agricoltura e favorirne la commercializzazione: tutto ciò alla luce dell'accordo di libero scambio che sarà siglato a dicembre

con l'Unione europea e che consentirà un ingresso agevolato dei prodotti palestinesi nel continente.

“Nonostante la difficile situazione politica - ha spiegato Ismail Daiq - il pil nei territori palestinesi è cresciuto dell'8%, anche grazie al sostegno degli organismi internazionali. Dobbiamo continuare in questa direzione, anche al fine di alimentare nella popolazione la convinzione che i problemi non si risolvono con la violenza.”

“Nell'incontro avuto a San Michele, presente anche il presidente Francesco Salamini - ha sottolineato invece l'assessore Mellarini - abbiamo deciso fra l'altro di mettere a disposizione alcune borse di studio per studenti palestinesi. Il rapporto continuerà anche con una visita di alcuni nostri tecnici ai territori palestinesi, per valutare congiuntamente le potenzialità della realtà locale.”

APPAG CHIUDE L'ANNO FINANZIARIO

L'Agenzia per i pagamenti in agricoltura della Provincia di Trento ha chiuso il 15 ottobre scorso l'esercizio finanziario del 2° anno di attività. Le domande esaminate ed ammesse a finanziamento sono 6.473 per un ammontare da liquidare di 26.228.000 euro. Nel dettaglio 1698 pratiche riguardano domande uniche per un intervento complessivo di 7.183.000 euro. Le altre 4.775 si riferiscono a indennità compensativa, premi agroambientali e interventi di miglioramento aziendale misura 121 del Piano di Sviluppo Rurale 2007-2013.

INQUINANTI, AUTORIZZAZIONE SEMPLIFICATA

La Giunta provinciale ha semplificato la procedura per il rilascio dell'"autorizzazione di carattere generale" per gli impianti che rilasciano in atmosfera emissioni di inquinanti installati presso allevamenti, cantine e distillerie. La procedura dell'autorizzazione in via generale consiste in una dichiarazione da parte del gestore che il proprio impianto soddisfa predeterminati requisiti sulla base del principio dell'applicazione delle migliori tecniche disponibili. Le autorizzazioni in via generale per le emissioni in atmosfera, adottate dal 1998 ad oggi dalla Giunta provinciale su proposta dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente,

riguardano alcune categorie di impianti tecnologicamente semplici e ricorrenti nella realtà provinciale, che si considerano a ridotto impatto sull'inquinamento atmosferico. Nell'elenco sono ora state inserite anche gli allevamenti e gli stabilimenti adibiti ad attività nelle quali avvengono processi fermentativi, quali cantine vinicole, spumantifici, distillerie, acetifici ed impianti per la produzione di birra e di sidro.

FITOFARMACI, STUDIO AFFIDATO ALL'APSS

La Giunta provinciale ha affidato all'Azienda provinciale per i Servizi sanitari l'incarico di progettare e realizzare uno studio di sorveglianza epidemiologica per la rilevazione dei livelli e degli effetti connessi all'esposizione della popolazione ai fitofarmaci. Già nel 2008 la Provincia aveva affidato all'Azienda sanitaria indagini conoscitive sul livello di esposizione a prodotti fitosanitari di un gruppo di persone residenti in area a forte vocazione agricola, impegnando al contempo l'Azienda sanitaria in un progetto di sorveglianza epidemiologica indirizzato a valutare, sulla base di specifici indicatori sanitari, gli eventuali effetti sulla salute. “I risultati di cui disponiamo - spiega l'assessore alla salute Ugo Rossi - sono positivi, ma è ovvio che bisogna continuare a ‘sorvegliare’ la situazione, con un approccio certo non allarmistico ma che ponga al tema la

massima attenzione”. Nel mese di maggio di quest'anno, inoltre, erano state approvate linee guida per l'utilizzo sostenibile dei fitosanitari ed era stato raccomandato un utilizzo attento di attrezzature e prodotti. Il supporto finanziario stanziato dalla Giunta è di 20 mila euro.

CORMORANI PREDATORI 250 DA ELIMINARE

Il Servizio foreste e fauna della Provincia di Trento ha fissato in 250 unità il numero di cormorani da abbattere nel quinquennio 2011-2015, elevando da 30 a 50 il numero di esemplari da eliminare ogni anno. La decisione è stata presa in considerazione della sempre più incisiva attività predatoria esercitata dai cormorani sui pesci di lago e di fiume. L'Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale di Bologna ha dato parere positivo e il Comitato faunistico provinciale ha ratificato la decisione.

CARBURANTE AGEVOLATO ACCORDO TRENTO E BOLZANO

L'assegnazione di carburante agricolo agevolato per aziende agricole con sede legale in Provincia autonoma di Bolzano o in Provincia autonoma di Trento che coltivano superfici agricole nell'altra provincia autonoma, sarà effettuata da parte della Provincia nel cui territorio ricade la sede legale dell'azienda. Lo prevede un accordo tra le due provincie.

Un patogeno che è possibile contenere ma non eliminare

ALCUNE NOVITÀ SUL COMPORTAMENTO DELLA TICCHIOLATURA



Mazzetto florale con macchie di ticchiolatura in pagina inferiore della foglia

di *Mattedi Luisa, Forno Flavia,
Maines Romano, Mescalchin Enzo*
CTT / Fondazione E. Mach

Varner Mauro, Bonetti Michele
Mezzacorona SCA

Adami Martino
Cantina Sociale Ala

La ticchiolatura è un patogeno noto da tempo che, in coincidenza con condizioni favorevoli come nel 2008 e 2009, si manifesta con un'aggressività tale da destare molta preoccupazione e, spesso, senso di impotenza. Non va infatti dimenticato che nonostante 50 anni di lotta, questo fungo, favorito dalla monocoltura, è ancora ben presente e l'andamento climatico ne determina l'aggressività. Con la difesa si persegue necessariamente un contenimento del danno, non la completa eliminazione. Per migliorare la conoscenza di questo patogeno ed incentivare una maggiore confidenza nel tempo, risulta pertanto importante approfittare di annate come le ultime per trarre indicazioni utili anche da esperienze apparentemente disastrose. Vengono pertanto proposte alcune osservazioni utili a questo fine.

OSSERVAZIONI SUL PERIODO NECESSARIO PER LA COMPARSA COMPLETA DI UN'INFEZIONE

Le principali infezioni primarie del 2009 sono state 3 e tutte in aprile: 1-2 aprile, 16-21 aprile e 26-30 aprile. L'infezione dell'1 e 2 aprile è comparsa sulla vegetazione a partire dal 15 di aprile.

In una parcella non trattata, situata a Nave S. Rocco in Valle dell'Adige, è stata osservata quotidianamente la comparsa delle macchie di ticchiolatura che erano localizzate sulle foglie della rosetta; sono stati controllati sempre i soliti 250 mazzetti floreali. Come documentato in altre esperienze, un'infezione compare scalaramente e per essere totalmente visibile sono stati necessari ben 11 giorni dal 15 al 25 aprile. I dati relativi ai controlli sono riassunti nel grafico 1.

RELAZIONE FRA INOCULO DELL'ANNATA PRECEDENTE E GRAVITA' DELLE INFEZIONI PRIMARIE DELL'ANNATA SUCCESSIVA

Durante l'autunno 2008 erano state individuate 3 parcelle non trattate (testimone) collocate in condizioni microclimatiche uguali che erano state così suddivise:

- Parcelle con altissimo inoculo (100% delle foglie di tutti i germogli con la pagina inferiore completamente nera e quella superiore con molte macchie);
- Parcelle con alto inoculo (91 % dei germogli con 96% di foglie con macchie soprattutto in pagina inferiore);
- Parcelle con basso inoculo (11% di germogli con 1-3 foglie con poche macchie).

Le tre parcelle, nella primavera 2009, sono state sottoposte a costanti controlli che hanno evidenziato una diversa evoluzione delle infezioni di ticchiolatura (grafico 2).

TICCHIOLATURA SUI FRUTTI

Le primissime macchie, a partire dall'11 maggio, hanno interessato le mele sempre in modo diverso (tabella 1).

Un forte incremento di ticchiolatura sui frutti è stato osservato fra il 6 ed il 20 di luglio (infezione 5-6 luglio). Sul basso inoculo l'incremento delle secondarie è stato più importante in seguito alla maggior crescita vegetativa estiva; sull'alto inoculo i germogli erano fermi già da maggio.

Da questa esperienza è possibile concludere che:

- l'affermarsi delle infezioni è strettamente collegato all'entità dell'inoculo dell'anno precedente;

Tabella 1: % di frutti attaccati in funzione dell'inoculo dell'autunno precedente

| data controllo | % frutti con ticchiolatura | | |
|----------------|----------------------------|--------------|---------------|
| | Altissimo inoculo | Alto inoculo | Basso inoculo |
| 11 maggio | primissime macchie | 0 | 0 |
| 24 maggio | 50 | 12 | 0 |
| 31 maggio | 56 | 17 | 12.4 |
| 10 giugno | 36 | 19.2 | 20.7 |
| 23 luglio | 90.6 | 49 | 72 |

Tabella 2: Effetto della pacciamatura delle foglie autunnale e primaverile sulla riduzione di inoculo di ticchiolatura (anno 2009)

| data controllo | Organi controllati | Parcelle con riduzione di inoculo | Parcelle senza riduzione di inoculo |
|----------------|--------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 20 aprile | 10x100 mazzetti | 0% | 4% |
| 28 aprile | 10x100 mazzetti | 0% | 5% |
| 20 maggio | 150 germogli | 6% | 20.7% |
| 20 maggio | 1000 mele | 0% | 0.6% |

- l'interferenza è considerevole soprattutto sulla prima infezione.

RELAZIONE FRA RIDUZIONE DELL'INOCULO ED AGRESSIVITÀ DELLA TICCHIOLATURA

In due grandi appezzamenti di Golden su M9 di 20 anni con un altissimo inoculo alla fine del 2008 (100% germogli colpiti con 95% delle foglie altamente attaccate in pagina superiore ed inferiore) è stata effettuata una gestione diversa delle foglie:

- In uno, dopo la totale caduta delle foglie, avvenuta entro il mese di ottobre, sono state eseguite 2 pacciamature del fogliame in novembre precedute da una spazzolatura per portare le foglie il più possibile sull'interfilare. Tale operazione

aveva lo scopo di favorire il maggior sminuzzamento possibile delle foglie al fine di migliorare l'attività disgregatrice dei microrganismi. La pacciamatura è stata ripetuta a fine inverno, in marzo, sempre per facilitare l'attività degli organismi che degradano le foglie.

- Nell'altro appezzamento è stata fatta la normale gestione aziendale: nessun intervento in autunno e la normale pacciamatura dei residui della potatura a fine inverno.

Su questi appezzamenti è stata poi effettuata la stessa difesa dalla ticchiolatura: trattamenti con rame al 27 di marzo e all'inizio di aprile precedendo le piogge che hanno provocato la prima infezione. Il 15 aprile è iniziata la comparsa delle macchie di ticchiolatura sui testimoni della Valle dell'Adige e

COMPARSA MACCHIE DI TICCHIOLATURA. Infezione 1-2 aprile 2009 (% mazzetti fiorali con macchie)

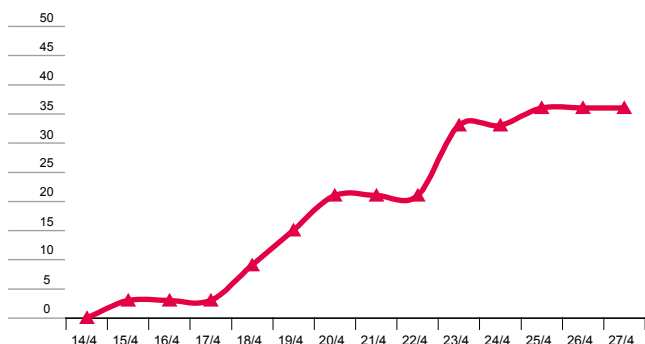


Grafico 1: Periodo di comparsa delle macchie di ticchiolatura riconducibili all'infezione dell'1-2 aprile 2009 (% mazzetti fiorali con macchie). Sono stati necessari ben 11 giorni dal 15 al 25 aprile.

INTERFERENZA DELL'INOCULO SULLA COMPARSA DI TICCHIOLATURA. (% mazzetti fiorali con macchie - Infezione 1-2 aprile 2009)

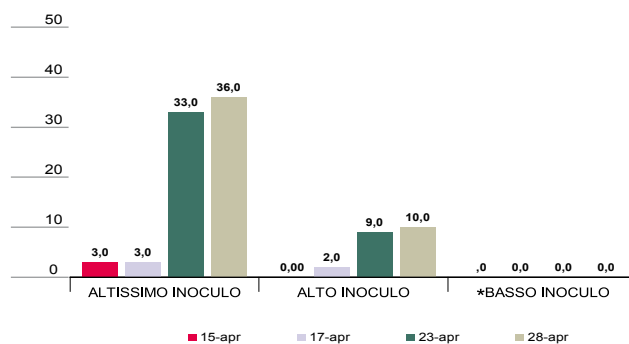


Grafico 2: interferenza dell'inoculo sulla comparsa di ticchiolatura (% mazzetti fiorali con macchie - infezione 1-2 aprile 2009). *Controllando ripetutamente mazzetti a caso non sono state riscontrate macchie relative all'infezione di fine marzo-inizio aprile; cercando, sempre sul basso inoculo per più tempo (1 ora), sono state osservate alcune macchie sulla rosetta al 28 di aprile.



Accanto: foglie e frutticino con attacco diffuso di ticchiolatura

A sinistra: mazzetti florali con diverse macchie di infezioni primarie di ticchiolatura

In basso: forte attacco di ticchiolatura secondaria su frutti



RELAZIONE FRA VIGORIA E ATTACCO DI TICCHIOLATURA

In due appezzamenti testimone sono state eseguite, durante la stagione estiva, delle osservazioni per verificare l'evolversi della ticchiolatura sulle mele in funzione di una diversa vigoria.

Alla fine delle primarie l'attacco sui frutti era del 20.7% e del 19% in quello con maggiore vigoria; in entrambi i casi, sui germogli, la ticchiolatura era del 100%.

A fine stagione la situazione sulla frutta era dell'89% nell'appezzamento con maggior vigore e del 67% nella parcella con minor vigore.

Da questa osservazione si conferma che lo sviluppo delle secondarie è direttamente proporzionale alla vigoria: c'è maggiore attacco di infezioni secondarie dove c'è maggior vigore.

- ▶ nella situazione trentina il ceppo dominante è sicuramente quello più aggressivo su Golden Delicious e simili;
- ▶ nella realtà trentina Granny Smith risulta molto meno sensibile.

RELAZIONE FRA PRESENZA DI TICCHIOLATURA SUI FRUTTI E CARICA DELLA PIANTA

In una parcella testimone non trattata caratterizzata dalla presenza di piante con carica produttiva normale e con piante scariche, alla raccolta è stato eseguito un controllo per verificare il diverso grado di attacco. È stato sorprendente verificare che la frutta proveniente da piante scariche evidenziava molta meno ticchiolatura di quella delle piante cariche. Il risultato viene riportato nella tabella 4.

Tabella 4: Carica della pianta e % di mele con ticchiolatura

| Data controllo | Piante cariche | Piante scariche |
|----------------|----------------|-----------------|
| 18.09.2009 | 89% | 27% |

Da questa esperienza si può osservare che:

- ▶ la carica produttiva può svolgere un ruolo diverso sull'affermarsi delle infezioni secondarie sui frutti;
- ▶ i frutti hanno una diversa sensibilità all'attacco di ticchiolatura rispetto alle foglie e la riduzione della sensibilità del frutto è direttamente correlata all'età: più ci si allontana dalla fioritura e più cala la suscettibilità della mela;
- ▶ in questa situazione probabilmente all'affermarsi delle condizioni di infezioni secondarie importanti sui frutti (nel 2009 in Valle dell'Adige le condizioni più favorevoli per un attacco sui frutti si sono verificate il 4-5 giugno), lo stato di sviluppo delle mele era diverso fra piante cariche e piante scariche: su piante scariche i frutti si trovavano in uno stadio di sviluppo più avanzato.

SENSIBILITÀ VARIETALE ALLA TICCHIOLATURA

Su una parcella testimone per la ticchiolatura sono presenti, come impollinanti, delle piante di Granny Smith; la curiosità è stata quella di osservare una diversa presenza di attacco sia su germogli, sia su frutti. Alla raccolta la situazione è quella riassunta nella tabella 3.

Tabella 3: Sensibilità varietale alla ticchiolatura (% di germogli e di frutti colpiti alla raccolta)

| Data | Varietà | |
|----------|--------------|------------------|
| | Granny smith | Golden delicious |
| Germogli | 37% | 100% |
| Frutti | 16% | 79% |

Da questa osservazione si possono trarre alcune considerazioni:

- ▶ è risaputo da molti anni che esistono almeno 7 razze di ticchiolatura e che la monocoltura monovariale permette la selezione del ceppo più aggressivo sulla varietà dominante;

così il 20 aprile è stato eseguito un accurato controllo sui mazzetti florali sui due appezzamenti (100 mazzetti florali ripetuti 10 volte su ogni appezzamento). Nella tabella 2 vengono riportati i risultati.

Da questa prima esperienza, che ovviamente richiede ulteriori conferme nel tempo, è possibile desumere che:

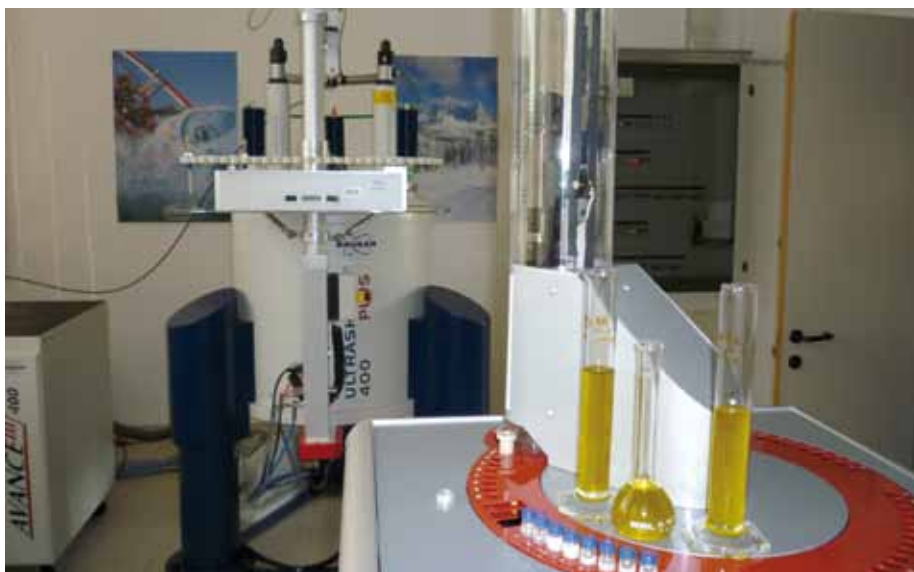
- ▶ esiste uno stretto legame fra l'inoculo dell'anno precedente e l'affermarsi della gravità delle infezioni nella stagione successiva;
- ▶ in questa esperienza la maggior interferenza è osservabile sulla prima infezione; nelle infezioni successive la presenza contemporanea di secondarie e primarie sull'altissimo inoculo determina un inevitabile accavallarsi di gravità;
- ▶ tutto il mondo frutticolo sta lavorando nel tentativo di ridurre l'inoculo; intervenire su questa fase rimane un'opportunità che merita di essere sviluppata.

Importante risultato all'Istituto Agrario dopo dieci anni di studi e ricerche

LA BANCA DATI NAZIONALE DEGLI OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA

di *Silvia Ceschini*

Ufficio Stampa Fondazione Edmund Mach - IASMA



IL LABORATORIO ANALISI ISOTOPICHE

Dotato di macchine specialistiche e di personale altamente specializzato, il Laboratorio delle analisi isotopiche dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige è tra i più specializzati a livello nazionale e internazionale nel settore agroalimentare. Storicamente è nato come iniziativa a tutela del consumatore per cercare di stabilire in Trentino, in collaborazione con il Ministero delle politiche agricole, forestali e alimentari, un laboratorio-studio dell'arte per le ricerche sulla tracciabilità. Negli anni si è evoluto diventando un valido punto di riferimento anche per i produttori.

Dieci anni di studi e ricerche e oltre mille oli analizzati provenienti da tutta Italia. I ricercatori dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige hanno creato la più grande banca dati degli oli extra vergine di oliva nazionali. Un risultato importante realizzato nell'ambito degli studi nel campo della tracciabilità e della decennale collaborazione col Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. Quali le ricadute pratiche della ricerca? Lo abbiamo chiesto a Federica Camin, coordinatrice della piattaforma tecnologica "Analisi isotopiche" del Centro ricerca e innovazione dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige.

Aver creato la più grande banca dati vuol dire possedere una specie di carta di identità "chimica" dell'olio extra vergine nazionale. In cosa consiste l'utilità di questo risultato?

Una banca dati consiste nell'accumulo di dati chimici, nel dettaglio isotopici, di oli extravergini d'oliva italiani (circa 100 all'anno) allo scopo di avere dei valori di riferimento utili per caratterizzare le produzioni tipiche italiane e per determinare l'autenticità di oli commerciali, permettendo di evitare frodi ai danni del produttore onesto e del consumatore.

Sotto il profilo produttivo l'olio italiano come si colloca?

L'Italia è il secondo produttore europeo di olio di oliva con una produzione nazionale media di oltre 6 milioni di quintali, due terzi dei quali extravergine e con ben 37 denominazioni di origine protetta (DOP) riconosciute dall'Unione Europea (www.olioextravergine.biz).

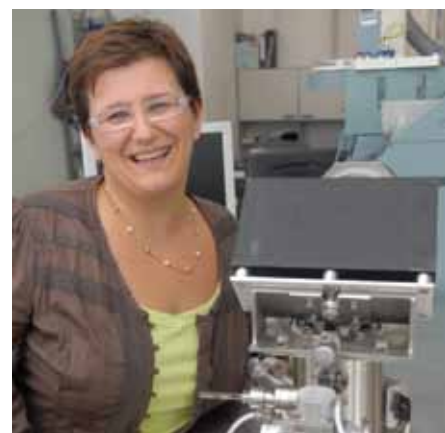
Ogni anno all'Istituto Agrario si analizzano più di cento oli. Quale tipo di collaborazione è in atto col Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali?

Dal 1987 è in essere una convenzione con l'ex Ispettorato Centrale Repressione Frodi del MIPAAF, ora ICQ, nell'ambito della quale abbiamo il compito di costruire annualmente, oltre alla banca dati olio d'oliva, anche la banca dati nazionale di riferimento per il vino, prevista dal Reg CE 555/2008, la banca dati delle grappe e dei succhi di agrumi italiani. In base alle banche dati diamo poi dei giudizi di regolarità/anomalia su circa 300 campioni annui di controllo inviati dal ministero.

Cosa sono le analisi isotopiche?

Sono le analisi dei rapporti tra isotopi stabili

dei bioelementi Idrogeno, Carbonio, Azoto e Ossigeno. In natura esistono 2 o più isotopi, sia stabili che radioattivi, per i diversi elementi della tavola periodica. Noi analizziamo i rapporti tra gli isotopi stabili di questi bioelementi in quanto essi hanno valori diversi, nei composti presenti in natura, a seconda dell'origine geografica (latitudine, altitudine, distanza dal mare), del clima (temperatura e piovosità), del tipo di pianta (alberi da frutta, compresa la vite, rispetto a mais, canna o barbabietola) e delle pratiche di concimazione (concimazione organica/minerale) adottate. Possiamo dire, in sostanza, che le analisi isotopiche sono una sorta di lente d'ingrandimento che ci permette di "scovare" l'origine di un prodotto.



IRRIGAZIONE | L'impiego di sonde capacitave (FDR) multilivello EnviroSCAN

LA MISURA DELL'ACQUA TAGLIA I CONSUMI IDRICI

di Marco Stenico

Servizio Vigilanza e promozione delle attività agricole

In ambito viticolo è ormai assodato come l'acqua influenzi in maniera significativa la qualità dell'uva. Anche se vi sono alcune differenze tra vitigni a bacca bianca e rossa, rispetto agli obiettivi enologici, nel periodo estivo è necessario controllare lo stress idrico, non eliminandolo del tutto ma lasciandolo ad un livello ottimale. L'irrigazione turnata fissa a calendario non pone considerazioni sullo stato idrico del terreno e porta in genere a situazioni di leggero eccesso idrico, permanente o temporaneo. Ciò, oltre a comportare riflessi negativi sulla qualità dell'uva, induce la pianta a squilibri fisiologici, volti a favorire la fase vegetativa (maggiore sviluppo nei tralci, femminelle, ecc.) a discapito di quella riproduttiva. Altri aspetti contingenti da considerare sono: contenimento del costo di esercizio degli impianti irrigui (pompaggio); mutazioni climatiche; vincoli previsti nel Piano Generale di Utilizzazione delle Acque Pubbliche; condizionalità (norma sulla gestione sostenibile delle risorse idriche).

IL VIGNETO

Nei circa 6,5 ettari in controllo irriguo, situati in loc. Maso delle Roste (C.C. Gardolo) sono presenti impianti a pergola semplice, doppia e spalliera (guyot) con piante in tutte le fasi del ciclo produttivo. L'assortimento varietale è limitato alle cv. Chardonnay e Pinot grigio.

IL SUOLO

Nella consulenza alla gestione dell'irrigazione un aspetto fondamentale è rappresentato dalla conoscenza del suolo. Le informazioni utili sono state raccolte attraverso sessioni in campo, accompagnate da prelievi di campioni di terreno e la consultazione dell'Atlante Viticolo, redatto dalla Cantina LA-VIS. I terreni risultano franco-sabbioso e sabbioso-franco, con significativa presenza in scheletro, più abbondante nelle zone a quota più alta dei fondi. Tale disomogeneità comporta complessità gestionali nell'azione di controllo irriguo.

**L'IMPIANTO IRRIGUO**

L'irrigazione è gestita dal Consorzio Irriguo Sponda Sinistra dell'Avisio. La tipologia impiantistica presente è microirrigua a goccia (portata gocciolatori 2,1 l/ora).

IL SISTEMA DI CONTROLLO DELL'IRRIGAZIONE

Il controllo dell'irrigazione si basa sulla misura del contenuto idrico nel suolo, esplicita attraverso l'impiego di sensori capacitativi

FDR (sistema EnviroSCAN della ditta australiana Sentek Pty Ltd) posizionati, tramite una sonda, a tre diversi livelli di profondità nel terreno: -20, -40 e -70 cm. I sensori trasmettono ad un datalogger (registratore di dati) il contenuto volumetrico percentuale di acqua del suolo misurato, cioè la quantità di acqua presente. Le informazioni sono a loro volta inviate via GPRS ad un PC remoto, gestito dalla Ecosearch S.r.l. di Città di Castello, attraverso il quale gli elementi sono



elaborati e restituiti fruibili agli utilizzatori in varie forme (grafico; informazione puntuale; ecc.).

L'unità di controllo è autonoma grazie ad un piccolo pannello solare.

Le modalità di installazione della sonda sono singolari. La strumentazione è infatti alloggiata in un pozzetto, a sua volta spinto nel terreno in maniera da non alterare il profilo, o provocare modifiche nella composizione tessiturale della matrice suolo, contrariamente a quanto avviene per altri sistemi di misura, ove sono previste procedure più invasive di installazione (scavi; trivellazioni; ecc.).

Grazie alle sue peculiarità - accuratezza di misura dei sensori FDR, modalità di installazione della sonda - il sistema è molto preciso, ed affidabile, nella determinazione del contenuto idrico volumetrico del suolo e permette di spingere il monitoraggio fino a livelli prossimi al punto di stress idrico per carenza (punto di appassimento). Nell'applicazione pratica in pieno campo ne consegue la possibilità di raggiungere notevoli risparmi di acqua, ampiamente oltre il 50% del quantitativo normalmente somministrato.

Il sistema, oltre a fornire informazioni sullo stato idrico del terreno, restituisce anche indicazioni sull'attività radicale delle piante.

La scelta del sito di installazione della strumentazione di controllo dell'irrigazione è uno dei momenti più delicati e segue una precisa metodologia procedurale.

OBIETTIVI DELLA CONSULENZA

- ▶ Qualità uva (parametri: zuccheri; pH; acidità): l'obiettivo, considerata la vocazione della zona, è quello di mantenersi in linea ai valori medi al conferimento (Cantina LA-VIS).
- ▶ Aspetto sanitario dell'uva: contrastare, in prevendemmia, gli effetti negativi sull'uva, provocati da eventi meteorici, attraverso il mantenimento di un moderato quantitativo di acqua nel terreno.
- ▶ Equilibrio vegeto/produttivo: limitare lo sviluppo della parte aerea nel periodo estivo, favorito dalla eccessiva disponibilità idrica. Ciò predispone alla migliore maturazione dei tralci.



- ▶ Risparmio nella risorsa idrica: non è lo scopo prioritario, ma si concretizza razionalizzando gli apporti irrigui in funzione delle reali esigenze delle piante.

ESPERIENZA ANNATE 2008-09

Nelle annate precedenti l'irrigazione era impostata su 2 interventi giornalieri di 1,5 ore (6,3 l/gocciolatore/giorno). Nel caso di precipitazioni significative si interrompeva la somministrazione di acqua per alcuni giorni. I ripetuti, quanto abbondanti, interventi irrigui comportavano pertanto volumi di adacquamento elevati. Questo modo di operare era dettato dalla consapevolezza di disporre di un suolo sabbioso, caratterizzato da modesta riserva idrica.

L'installazione del sistema di controllo è avvenuta tardivamente, a fine luglio 2008. La gestione irrigua è stata comunque modificata: la ripresa dell'irrigazione, dopo una precipitazione, si è attuata solo al raggiungimento di una data soglia prestabilita del contenuto idrico nel terreno, con un solo intervento giornaliero.

Sulla scorta della breve esperienza, nella stagione 2009 la consulenza ha portato a trasformazioni radicali nella gestione irrigua:

- ▶ Irrigazione primaverile: non si è fornito alcun apporto idrico esterno, al fine di stimolare la formazione di un esteso capillarizio radicale assorbente. La somministrazione precoce di acqua, attraverso gli impianti a goccia, induce un limitato sviluppo radicale e predispone le piante ad una maggiore suscettibilità alla carenza idrica nel periodo estivo.
- ▶ Soglia di intervento irriguo: per ogni livello monitorato è stata riconsiderata. Si sono così effettuati 9 interventi irrigui, di 1,5

Impensabili risparmi d'acqua senza pregiudicare quantità e qualità delle produzioni

La sonda australiana
FDR EnviroSCAN

ore, in tutta la stagione e concentrati nel solo mese di giugno (28,35 l/gocciolatore/anno pari ad un apporto di circa 9,4 mm/ha/anno in pergola doppia) conseguendo un enorme risparmio di acqua. Questo senza provocare alcuno stress idrico estivo alle viti, che potrebbe influire negativamente sui caratteri di "freschezza" dei vitigni a bacca bianca.

- ▶ Periodo prevendemmiale: il tenore idrico del suolo ("acqua disponibile") è stato portato ad un livello tale da poter accogliere precipitazioni consistenti, nell'ottica di mitigarne gli effetti negativi sulla produzione.
- ▶ Comportamento dell'apparato radicale: nei mesi primaverili l'attività radicale, alla profondità di 70 cm, era assente, ed esigua e progressivamente è aumentata contribuendo significativamente alla suzione idrica globale nel mese di agosto. Opposto il comportamento manifestato dall'apparato radicale localizzato nei primi 50 cm di profondità.
- ▶ Equilibrio vegeto/produttivo: le piante dimostrano uno sviluppo più contenuto della vegetazione.
- ▶ Cotico erboso: la conduzione è stata più semplice.

Qualità delle produzioni: in linea con i parametri medi (zuccheri; pH; acidità) della zona, per le varietà Pinot grigio e Chardonnay, misurati dalla Cantina LA-VIS.

CONCLUSIONI

In Australia l'attività di assistenza all'irrigazione in pieno campo, attraverso questa strumentazione, si configura come pratica consolidata da oltre 10 anni. In Francia, Spagna e in Italia per altre colture, è in via di diffusione. Nel Centro per la Sperimentazione Agraria e Forestale di Laimburg sono presenti tali sensori da una decina di anni, con impiego in ambito sperimentale.

Questa prima positiva esperienza di pieno campo ha permesso di conseguire impensabili risparmi di acqua, pur realizzando le normali produzioni quanti-qualitative. Le piante hanno stabilito un miglior equilibrio vegeto/produttivo. Ne consegue l'auspicio all'estensione in altre realtà viticole di tale forma di conduzione irrigua.

Uno studio sull'impatto dell'utilizzo agricolo sulla fauna del suolo

INVERTEBRATI SOTTO LE RUOTE

di Barbara Agabiti, Fabio Zottele, Enzo Mescalchin

Fondazione Edmund Mach – Iasma - Centro di Trasferimento Tecnologico

L'erosione, soprattutto idrica; l'inquinamento dovuto all'uso di fungicidi, insetticidi e diserbanti; l'impermeabilizzazione, la compattazione superficiale e profonda dovuta all'uso di mezzi meccanici; la perdita di sostanza organica, la diminuzione della biodiversità, la salinizzazione, il rischio idrogeologico evidenziato da smottamenti, frane e inondazioni: sono questi i maggiori problemi che interessano i suoli a diverso sfruttamento agricolo. Il modello di sviluppo agrario dell'ultimo secolo ha sottovalutato il degrado delle condizioni naturali dei terreni ed ha portato ad una drastica riduzione della fertilità naturale. Sebbene l'equilibrio di un terreno possa essere compromesso da uno solo dei fattori già elencati, la descrizione della "salute" di un suolo dovrebbe tenere conto di come i fattori si influenzano l'un l'altro.

Per conoscere a fondo questi equilibri, occorre studiare il terreno con un approccio multidisciplinare, dato che con ipotesi così complesse servono molti dati a disposizione. La carenza di dati validati, disponibili e confrontabili tra loro, che permettano di comprendere l'evoluzione del suolo e soprattutto il livello di sostenibilità che la messa a coltura comporta attualmente è un problema che riguarda tecnici e ricercatori.

Uno degli approcci più immediati e diretti per comprendere lo stato di salute del suolo è quello di conoscerne la qualità biologica, ovvero di analizzarne la biodiversità della pedofauna¹ che lo caratterizza. Infatti in base alla composizione della pedofauna e alla sua abbondanza, è possibile comprendere se il suolo possiede la vitalità sufficiente a mantenere un buon livello di sostanza organica e di fertilità biologica e fisica.

Nel lavoro qui presentato si espongono i risultati di alcuni campionamenti preliminari eseguiti nel comune di Mezzolombardo nell'azienda sperimentale Maso Parti della Fondazione Mach. Sono stati svolti in totale 36 campionamenti di terreno in tre diversi siti dell'azienda tra i mesi di settembre ed otto-



bre 2009. Le aree di campionamento riguardano un meleto coltivato con la varietà Fuji, uno con varietà Gala e un terreno incolto all'interno di Maso Part.

In parallelo si sono svolti dei rilievi relativi al grado di compattamento del suolo utilizzando un penetrometro Geotester² a quadrante con cinque punte intercambiabili, al fine di potere identificare una possibile relazione tra il compattamento del terreno dovuto al passaggio di mezzi meccanici ed il livello di pedofauna.

RISULTATI

La pedofauna campionata è stata raggrupata in unità funzionali comprendenti diversi ordini di invertebrati. I gruppi maggiormente rappresentati sono gli Acari e i Collemboli. È noto (Parisi, 2001) che la presenza di alcuni taxa della pedofauna (Coleotteri, Diplopodi, Lombrichi) indica un buono stato del terreno e che quando la biocenosi è in equilibrio, la percentuale di Acari rispetto ai Collemboli è maggiore (Latella & Gobbi, 2008).

Analizzando il rapporto Acari/Collemboli per ogni sito di campionamento (Fig. 1) si riscontra un valore di 2.4 per l'Incolto e di 1.5 per il

campo di Gala.

Nell'Incolto, quindi, il numero di Acari è circa 2 volte e mezzo quello dei Collemboli: da questo punto di vista il terreno sembra ben equilibrato.

Considerando invece la fauna in termini di gruppi funzionali (Fig. 2), l'Incolto presenta il più alto numero di fitofagi e detritivori, cioè dei gruppi ecologicamente più sensibili.

L'ANOVA e il test di Tukey sui taxa trovati per sito non evidenziano differenze significative (p.value=0.48).

Analogamente per ogni sito si riportano i valori medi di compattamento per zona rilevati con il penetrometro e le tre diverse punte.

| | Zona | Carico medio (kg cm ⁻²) |
|---------|------|-------------------------------------|
| Fuji | I | 1.3 |
| | II | 5.6 |
| | III | 4.3 |
| Gala | I | 1.5 |
| | II | 2.6 |
| | III | 4.3 |
| Incolto | I | 0.9 |
| | II | 2.3 |
| | III | 2.8 |

NOTE

1 La fauna del suolo viene indicata nel suo complesso con il nome di pedofauna; questa viene anche distinta in base alle dimensioni (Jacomini et al., 2000), per cui si classificano micro, meso e macro reti. Le micro-reti sono composte dagli animali più piccoli (0,2 mm) come protozoi, rotiferi, tardigradi e nematodi, che si cibano di materia organica particolata, nonché da batteri, alghe, lieviti e funghi. Questi sono tutti organismi fortemente igrofili, ma riescono a sopportare la siccità per incistazione. Le meso-reti constano di organismi dell'ordine di 2 mm e comprendono acari, collemboli, enchitreidi, piccoli miriapodi, larve di ditteri e alcuni gruppi di coleotteri. Le macro-reti comprendono termiti, formiche, coleotteri, lombrichi, fino ad arrivare alle talpe.

2 Il penetrometro tascabile GEOTESTER è uno strumento per misurare il carico limite sopportabile da un terreno e, applicando opportuni coefficienti, altri parametri geotecnici di resistenza al taglio che vengono usati nella progettazione di tipo ingegneristico (fondazioni, muri di sostegno). Solitamente la parametrizzazione della resistenza viene eseguita rimuovendo del materiale ed eseguendo prove di laboratorio, oppure con prove in sito, ma con tempi lunghi di esecuzione.



A sinistra: un Collembolo Isotomidae

In basso: un Coleottero



CONCLUSIONI

I risultati di questo primo approccio allo studio della biodiversità della pedofauna dei terreni a utilizzo agricolo suggeriscono un più approfondito esame su un maggiore numero di siti ponendo a confronto gestioni agronomiche di tipo diverso. La non significatività dell'ANOVA e del test di Tukey sottolineano che con i dati a disposizione, non è possibile definire una differenza effettiva tra i tre siti, che in effetti appartengono alla medesima azienda. Tuttavia l'Incolto presenta un rapporto Acari/Collemboli e Fitofagi/Predatori maggiore degli altri due siti, nonché un maggior numero di Detritivori. L'equilibrio tra fitofagi e predatori è essenziale per la riduzione dei rischi di attacchi dannosi alle piante. Un buon equilibrio della fauna porta ad un miglioramento della catena trofica per aumento della disponibilità dei nutrienti e quindi della sostanza organica umificata con conseguente aumento della fertilità del terreno.

Terreno più compatto al centro

L'analisi dei dati raccolti con il penetrometro GEOTESTER evidenzia un forte gradiente di

Fig. 1

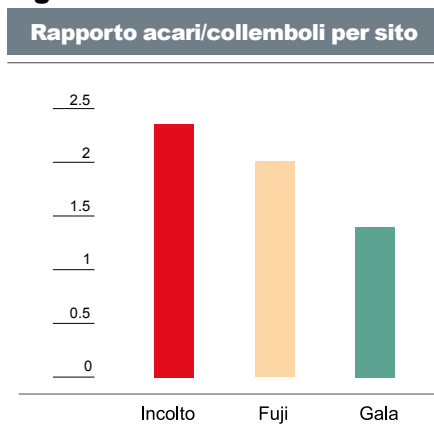
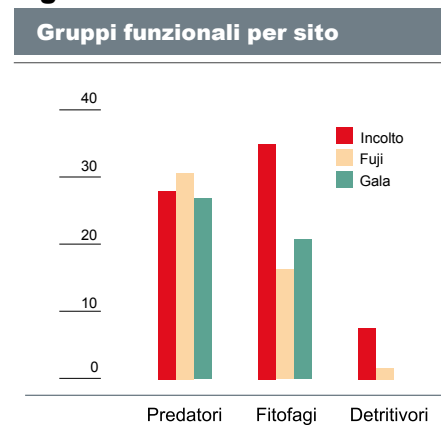


Fig. 2



“rigidità” del terreno spostandosi verso il centro del filare. I terreni risultano sempre “soffici” nella zona immediatamente circostante alla pianta in tutti i casi. Il terreno risulta nettamente più compatto nelle zone di passaggio degli pneumatici del mezzo agricolo per l'effetto di disturbo dovuto al passaggio di trattricce e macchine: la matrice assorbe in maniera non elastica trasmettendo le tensioni in profondità sia verticalmente sia sui piani orizzontali. Nella zona dell'interfilare si somma quindi la perturbazione dovuta al sovraccarico di entrambi gli pneumatici: terreni umidi risentono maggiormente della compattazione a profondità maggiori rispetto a terreni secchi. (Smith, et al., 2000). Nel caso della porzione incolta, la zona di passaggio risulta la più compatta. Questa situazione potrebbe essere dovuta comunque a passaggi di mezzi meccanici in maniera irregolare oppure ad una più compatta copertura erbacea con un maggiore compattamento dei primi strati dovuti alle radici.

Meno animali dove è più “carico”

Per comprendere come il grado di compattamento influenzi la “salubrità” del terreno, si

è utilizzato come indice la somma degli animali di grossa taglia (Pedofauna GT) ottenuta contando il numero di Aracnidi, Coleotteri, Ditteri, Imenotteri, Lombricidi e Miriapodi rapportandola ai valori del penetrometro. Si nota un progressivo calo della presenza di questi taxa all'aumentare del carico misurato con il Geotester.

Il risultato dell'analisi, in linea con le aspettative, mostra che le condizioni del terreno ne influenzano il grado di colonizzazione.

Il “punto critico”

È interessante notare come si possa identificare un comportamento non lineare del sistema: variando di poco le condizioni di disturbo del terreno diminuisce sensibilmente la presenza degli animali di grossa taglia, raggiungendo una condizione “critica” per la quale l'indice rimane pressoché costante all'aumentare della compattazione. Con i dati a disposizione non è ancora possibile identificare il “punto critico” del sistema e formulare una teoria per la sua definizione.

L'ESTRATTORE BERLESE-TULLGREN

L'imbuto luminoso che recupera gli animaletti del suolo

Per il campionamento della pedofauna si utilizzano gli estrattori Berlese-Tullgren che consistono in un imbuto del diametro di circa 25 cm, una lampadina ad incandescenza di 40 W e un setaccio a maglie di 2 mm.

Si raccoglie una zolla di terra di circa 25 cm di profondità e del peso di circa 500 g. Il campione di suolo, conservato in sacchetti chiusi non ermeticamente, viene posto delicatamente su un setaccio che viene collocato sull'imbuto. Sotto il gambo dell'imbuto si colloca una bottiglietta contenente circa 20 ml di liquido fissatore, in genere alcool etilico al 70%.

Il procedimento di estrazione sfrutta i tropismi verticali della fauna edafica in relazione all'umidità del suolo: l'evaporazione dell'acqua contenuta

nel suolo a mezzo del riscaldamento di una lampadina (posta a 20-25 cm sopra il campione) forza gli organismi edafici ad effettuare spostamenti verso il basso fino a cadere nel liquido fissatore, che verrà poi analizzato al binocolare. L'estrazione può considerarsi conclusa quando il campione è totalmente secco.

Questo avviene generalmente in 3-4 giorni. In seguito il materiale raccolto viene smistato in laboratorio con l'ausilio di un binocolare per individuare e contare tutti gli esemplari presenti nel campione.

Lo smistamento di un campione può richiedere anche più di due giorni di lavoro, a seconda dell'abbondanza degli esemplari e del tipo di suolo.



Il lepidottero presente nelle zone di Riva, Rovereto e Val di Gresta

TUTA ASSOLUTA IN TRENTINO



I risultati del monitoraggio del nuovo parassita effettuato quest'anno dall'Ufficio Fitosanitario

1. adulto di Tuta absoluta (Foto Eppo Website. Courtesy: Marja van der Straten, National Reference Centre, Plant Protection Service Wageningen NL)

2. Trappola a feromoni per il monitoraggio
3. Trappola a feromoni per la cattura massale
4. danni fogliari di Tuta absoluta su pomodoro
5. danni da nottue
6. alternaria
7. sintomi di virosi

di **Ettore D'Offria**

Ufficio Fitosanitario
Provincia Autonoma di Trento



Nel corso del 2010, l'Ufficio Fitosanitario della Provincia autonoma di Trento, ha effettuato dei controlli sulla coltura del pomodoro, finalizzati soprattutto al monitoraggio del nuovo parassita Tuta absoluta (vedi Terra Trentina n. 7, luglio 2009) (foto 1), un lepidottero della famiglia gelechiidae, che in poco più di un anno è diventato endemico in tutta Italia. Il monitoraggio è stato effettuato con l'impiego di trappole a feromoni specifici (foto 2).

In una prima fase sono state installate alcune trappole nei magazzini della grande distribuzione (SAIT, SEVEN, ORTOSAFIN, Superortofrutta).

Fin dai primi controlli è stato possibile rilevare come tale lepidottero sia stato introdotto nella nostra provincia attraverso il transito di pomodori provenienti dalle regioni del Sud Italia, Sicilia in primo luogo. Successivamente a questi primi ritrovamenti sono state disposte trappole negli impianti di pomodoro destinati alla vendita e/o trasformazione del Trentino.

Facciamo subito notare che stiamo parlando di produzioni marginali, non essendo la col-

tura del pomodoro tra quelle più significative. La superficie complessivamente investita a questa coltura in Trentino a scopo professionale raggiunge a stento i 5 ha. Ciò non toglie a Tuta absoluta la grave pericolosità ed il rischio di diffusione anche su altre solanacee, tra cui la patata. Le trappole posizionate sugli appezzamenti di produzione hanno evidenziato fin dai primi rilievi la presenza di Tuta absoluta in alcune aree del Trentino. Attualmente la presenza è confermata nella zona di Riva del Garda, nel Roveretano e in Val di Gresta.

In una realtà aziendale dell'Alto Garda, in coltura protetta, è stata realizzata in proprio una trappola per la cattura massale dotata di feromone (foto 3) Il dispositivo, molto semplice, si può realizzare utilizzando una tanica a cui vengono praticate delle aperture sui lati. Sul fondo della tanica si mette dell'acqua per alcuni centimetri e sopra va messo 1 cm di olio. Nella parte alta della tanica si applica il feromone. Tale dispositivo ha una capacità di cattura molto alta rispetto alla trappola per il monitoraggio ed è utile per abbattere la popolazione.



In generale, le popolazioni sono state molto basse senza provocare danni tangibili alla produzione.

In una situazione sono state ritrovate numerose mine fogliari (foto 4) e una larva in fase di penetrazione del frutto acerbo, in prossimità della trappola a feromoni. In un'altra situazione sono stati trovati danni imputabili a Tuta absoluta su pomodoro in fase di invaiatura.

Durante il monitoraggio è stato possibile verificare lo stato fitosanitario generale della coltura. Tra le avversità individuate vi sono, tra gli insetti, i nottuidi (Nottua gialla del pomodoro – *Heliothis armigera*) (foto 5) con danni marginali per lo più localizzati ai bordi degli appezzamenti; per i funghi, l'alternaria (foto 6), che ha colpito in modo più

pesante in appezzamenti nei quali la gestione agronomica è stata di cattiva qualità. In due casi sono stati notati sintomi ascrivibili ad una virosi da quarantena, il TSWV (Tomato Spotted Wilt Virus). Sono stati prelevati alcuni campioni subito avviati al laboratorio del Servizio Fitosanitario del Veneto per le analisi di laboratorio, le quali non hanno confermato tale patologia ma comunque presenza di altre virosi più comuni, quali il CMV (Cucumber Mosaic Virus) ed il PVYN (Potato Virus Y ceppo n) (foto 7). In un caso tali virosi hanno causato danni di una certa entità alla produzione.

La produzione è stata comunque abbondante, nonostante l'andamento meteorologico non abbia favorito in qualche caso il giusto punto di maturazione.

Ricerca pubblicata sulla prestigiosa rivista

EFFETTI DEL CLIMA CHE CAMBIA IASMA FA BRECCIA SU "NATURE"

Dopo la recente pubblicazione su *Nature Geoscience* relativa all'importanza dell'azione mitigatrice dei boschi e delle praterie nei confronti delle ondate di calore estive, un nuovo studio internazionale che ha coinvolto il gruppo di ricerca della Fondazione Mach-Istituto Agrario di San Michele all'Adige guidato da Damiano Gianelle è stato pubblicato sulla ancor più prestigiosa rivista *Nature*.

La ricerca ha interessato ricercatori di venti paesi e quattro continenti che hanno integrato dati misurati in una rete di stazioni terrestri (tra cui quelle trentine del Monte Bondone e di Lavarone), dati satellitari e modellistica avanzata per quantificare il vapore acqueo immesso nell'atmosfera terrestre dall'insieme delle terre emerse negli ultimi 27 anni, precisamente dal 1982 al 2008. Dallo studio emerge che mentre negli anni Ottanta e Novanta questo flusso è aumentato costantemente di circa sette millimetri per anno, nell'ultimo decennio si è indebolito soprattutto nell'emisfero sud della terra.

“Sono risultati - spiega Gianelle - contrari alle aspettative. Si prevedeva infatti che il riscaldamento del pianeta avrebbe causato un aumento dell'evaporazione e della traspirazione delle piante. E invece in molte parti del globo si è evidenziato un progressivo essiccamento del suolo, con una sempre minor quantità di acqua disponibile per le piante”.

Quali potranno essere le conseguenze di questo “rallentamento” del ciclo dell'acqua? San Michele si impegnerà a studiare i possibili effetti di questa ridotta crescita della vegetazione terrestre quali il minor assorbimento di carbonio e il minor raffreddamento naturale del pianeta. “Il sistema terra è però molto più complesso di quanto ci si possa immaginare - conclude Gianelle - e sarebbe sbagliato trarre conclusioni affrettate di fronte a risposte di breve-medio periodo che potrebbero essere dovute ad effetti transitori”. Il Centro ricerca e innovazione continuerà ad effettuare misure ed esperimenti favorendo il confronto in ambito scientifico. Una filosofia che caratterizza sempre di più la ricerca che viene fatta alla Fondazione Mach e che aiuta il nostro intero paese ad essere uno dei leader della ricerca internazionale.

(s.c.)



AVIO. Presentato il “Manuale d’uso del territorio”

DOC TERRA DEI FORTI ECCO LA ZONAZIONE



tilio Scienza e realizzata da un gruppo di esperti di varie discipline che fanno capo alla Fondazione Mach Istituto agrario di S. Michele e alla cooperativa universitaria Ager di Milano.

La parte tecnica del progetto di zonazione (metodologia e risultati) è stata illustrata da Duilio Porro di S. Michele, mentre Luca Toninato, rappresentante della cooperativa Ager, ha spiegato in rapida sintesi come utilizzare praticamente il manuale d’uso. Lo studio di zonazione, svolto nel triennio 2005-2007, ha interessato 37 vigneti guida suddivisi in 4 varietà: Enantio con 10 vigneti, Chardonnay con 10, Pinot grigio con 15 e Casetta con 2.

Il prof. Attilio Scienza ha parlato degli obiettivi che si vogliono raggiungere con la zonazione di un territorio viticolo: dimostrare la diversità tra ambienti nell’ambito dello stesso territorio; migliorare la qualità dei vini; dare nuovi spunti alla comunicazione; coadiuvare intorno al progetto l’orgoglio dei viticoltori e il senso di appartenenza; migliorare la loro imprenditorialità; incentivare la formazione di alleanze tra portatori di diversi interessi lungo la stessa filiera.

Il lavoro svolto nel distretto viticolo Terradeiforti dovrebbe aiutare i soggetti chiamati ad interpretare ed applicare i contenuti del manuale d’uso del territorio a produrre vini dotati di originalità, identità e tipicità.

Nel prossimo inverno il Consorzio tutela vini doc Terradeiforti organizzerà incontri con i viticoltori per sensibilizzarli ai nuovi concetti che ispirano la viticoltura ecosostenibile.

Nel tardo pomeriggio del 3 settembre 2010 nella sala auditorium della Cassa Rurale della Bassa Vallagarina di Avio si è svolto un incontro per tecnici e viticoltori della zona dedicato alla presentazione di un volume intitolato “Manuale d’uso del territorio” nel quale sono riportati e descritti i risultati di un progetto di zonazione che ha interessato tutto il distretto viticolo che sottende 1250 ha. di vigneto situati tra Avio e la chiesa di Verona e si fregia della DOC Terradeiforti acquisita nel 2006. La sede di Avio è stata scelta per un motivo contingente (la festa dell’uva), ma anche perché il comune catastale di Avio rientra nel progetto di zonazione insieme a quelli di Dolcè, Brentino Belluno e Rivoli. La ricerca è stata coordinata dal prof. At-

di Sergio Ferrari

COME CONSERVARE I SEMI DI POMODORO

di Suzanne Arregger



La gelatina intorno ai semi di pomodoro contiene un inibitore della germinazione. In natura i semi cadono per terra e questa gelatina viene fermentata dai funghi e batteri nella terra durante l'inverno ed il seme è pronto per germinare in primavera. Per avere una buona germinazione, prima di seccare i semi, dobbiamo farli fermentare per togliere questa gelatina. La fermentazione, inoltre, elimina molte delle malattie del pomodoro trasmesse attraverso i semi. Con questo metodo, che ho appreso dal libro "Seed to Seed" ho quasi sempre avuto una germinazione del 95 – 100%.

Modalità esecutive

1. Scegliere dei pomodori sani e maturi da piante sane.
2. Preparare una vaschetta in plastica per ogni tipo di pomodoro ed etichettarlo con un'etichetta autoadesiva con il nome del pomodoro e la data.
3. Tagliare di traverso il pomodoro scelto e schiacciare fuori la polpa con i semi nella vaschetta o con un cucchiaino estrarre i semi con un po' di polpa e liquido. In questo caso il pomodoro può essere mangiato crudo o usato per fare una salsa (vedi a lato).
4. Mescolare la polpa con un cucchiaino
5. Passare tutto in un setaccio fino e schiacciare con un cucchiaino sotto un getto d'acqua non troppo forte per eliminare il più possibile la polpa ammuffita.
6. Versare quello che rimane nel setaccio in una brocca di almeno ½ litro, riempirlo d'acqua e mescolare bene. Lasciare riposare un poco, finché i semi rimangono sul fondo e con cautela decantare il liquido contenente la polpa ammuffita in un altro contenitore per poi buttarlo via. Ripetere questa operazione alcune volte finché rimangono solo i semi puliti in fondo.
7. Versare di nuovo l'acqua pulita ed i semi nel setaccio. Tamponare sotto il setaccio con della carta assorbente per togliere un po' d'acqua e rimettere i semi umidi nel contenitore di plastica pulito, spargendoli in modo che si asciughino presto.
8. Lasciare asciugare bene per alcuni giorni (non al sole) e poi conservarli in una bustina piccola di carta con l'etichetta originale. Possono essere conservati da 4 a 10 anni.

REFERENZE

Cerretelli Giovanni e Vazzana Concetta, "Manuale di autoproduzione delle sementi", 2002 Edagricole, via Goito 13 – Bologna, pp. 138-141.

La ricetta

SALSA DI POMODORI GIALLI

I pomodori della linea Golden Gazzi contengono il gene ep (easy peel = facile da spellare). Sbucciare i pomodori già tagliati a metà. Tagliare a pezzetti e versare in una pentola antiaderente senza l'aggiunta di niente. Cuocere a fuoco medio-basso finché la polpa è della consistenza desiderata. Assaggiate quanto è dolce questa polpa! Si può usare come condimento così, senza neanche l'aggiunta di sale, o si può aggiungere olio d'oliva crudo e altri odori a piacere. I pomodori gialli cotti così hanno sia il profumo che il sapore di mele cotte! Probabilmente è per questo che i primi pomodori arrivati in Italia dal Messico nel 1500 si chiamano pomi d'oro. Sembra che persone allergiche o intolleranti ai pomodori rossi possano mangiare questi pomodori, sia crudi che cotti.

NOTE

* Ashworth Suzanne, "Seed to Seed", 1991 Seed Savers Exchange Inc., Decorah, Iowa 52101, USA

Firmato in Tirolo dai ministri e assessori al turismo il “Manifesto di Innsbruck”

UN'ALLEANZA ALPINA PER IL TURISMO



56

di Corrado Zanetti

Con i suoi quasi 100 milioni di pernottamenti e 800.000 letti, le regioni turistiche alpine lanciano una campagna ombrello concentrata sulle Alpi

Le regioni dell'arco alpino a forte vocazione turistica stringono un'alleanza per promuovere in modo coordinato un turismo montano innovativo, sostenibile e sociale, creando un'importante base di sussistenza per gli abitanti di queste aree. Parte da qui il “Manifesto di Innsbruck sulla cooperazione nel settore del turismo montano nell'arco alpino” approvato il 13 settembre scorso in Tirolo in occasione del primo vertice politico dei ministri e assessori per il turismo delle regioni e province di Austria (Carinzia, Salisburgo, Tirolo, Vorarlberg), Italia (Province autonome di Trento e di Bolzano, Provincia di Belluno), Germania (Baviera), Svizzera (Grigioni, Vallese)

e Liechtenstein. Un'alleanza che l'assessore all'agricoltura, foreste, turismo e promozione della Provincia autonoma di Trento, Tiziano Mellarini, saluta con favore: “L'Unione europea ha finalmente riconosciuto che il turismo è un settore economico fondamentale per lo sviluppo dell'Europa, si tratta ora di unire le forze e di promuovere nei confronti dell'Ue un'azione di lobby delle regioni alpine a vocazione turistica”.

Una comune Identità alpina

La volontà di tali regioni di unire le forze nasce dai caratteri che le identificano - la comune identità alpina rappresentata dalle Alpi, la tradizionale ospitalità



SAPORI TARENTINI IN QUOTA



In 14 rifugi del Brenta un gustoso prolungamento di stagione

«I Rifugi del Gusto» è l'iniziativa che Assessorato all'agricoltura, foreste, turismo e promozione della Provincia di Trento,

Associazione Gestori Rifugi del Trentino, Sat, Accademia della Montagna e Trentino Spa hanno promosso, dal 20 settembre al 3 ottobre scorsi, per prolungare la stagione ad alta quota e valorizzare i prodotti dell'enogastronomia trentina. Nelle due settimane de «I Rifugi del Gusto» alcuni rifugi alpini hanno proposto (al prezzo speciale di 20 euro per un menù completo) spumante Trentodoc, vini tipici e una serie di menù composti da piatti della migliore tradizione culinaria trentina, con ricette elaborate dallo chef stellato Rinaldo Dalsasso insieme ai cuochi dei rifugi. Dalle zuppe di verdure con salmerino ai canederli ai funghi con burro di malga, dagli gnocchi di patate alla trota di torrente, dallo spezzatino trentino alla polenta di Storo ed ai formaggi tipici, sino ai dolci come torte di noci o flan di mele della Val di Non.

verso i turisti, la condivisione di uno spazio naturale senza pari, tradizioni, cultura e innovazione -, ma anche dalle proiezioni e dinamiche (in crescita) del turismo mondiale.

“La vacanza in montagna - affermano nel “Manifesto di Innsbruck” i ministri e assessori al turismo alpini (in luogo dell’assessore Mellarini, trattenuto a Trento per la visita di Lech Walesa, il documento è stato firmato dal dirigente generale del Dipartimento Turismo, commercio, promozione e internazionalizzazione Paolo Nicoletti) - è qualcosa di originale e inconfondibile e si presta come nessun'altra alla rigenerazione di corpo e spirito”. Le Alpi, dunque, come “fonte della giovinezza dell'Europa”, oltre che area ricreativa adatta a tutte le fasce di età e categorie sociali, dotata delle più moderne infrastrutture e strutture ricettive di eccellente qualità e varietà.

Per sfruttare l'enorme potenziale turistico delle Alpi occorre però, innanzitutto, custodire con cura il maestoso paesaggio montano che le caratterizza (ad iniziare dalle Dolomiti Patrimonio Unesco) attraverso un'attenta gestione delle risorse naturali. Ma sono altresì necessarie nuove strategie, nuovi prodotti ed una forte comunicazione relativamente alle offerte comuni, superan-

do la logica delle soluzioni circoscritte, non più proponibili.

Sinergie tra agricoltura e turismo

Le buone sorti del settore turistico dipendono anche, nelle Alpi in modo particolare, dalle sinergie e collaborazioni tra diversi settori economici e categorie sociali. In questo senso occorre dunque garantire programmi sostenibili di cooperazione tra agricoltura e turismo, ma anche assicurare il mantenimento delle infrastrutture alpine per il tempo libero.

La cooperazione comune per la quale si sono gettate le basi con il vertice dei ministri e assessori al turismo delle regioni alpine si concentrerà dunque su questi temi, comprendendo in essi anche la ricerca scientifica di base sull'arco alpino. Una cooperazione che, alla luce del Trattato di Lisbona che cita esplicitamente il turismo quale importante campo d'azione, della Dichiarazione di Madrid dei ministri europei del turismo firmata il 15 aprile scorso, e dei protocolli della Convenzione delle Alpi (anch'essa firmataria del Manifesto di Innsbruck), trova nel progetto delle “macroregioni” europee un modello da sfruttare. Spazio dunque allo scambio di buone pratiche, per esempio

nel campo della formazione e dell'aggiornamento turistico, allo sviluppo di strategie comuni, all'elaborazione di raccomandazioni concertate ed alla continua collaborazione tra le organizzazioni turistiche delle regioni alpine. Già programmata la prima “uscita” delle regioni aderenti al Manifesto di Innsbruck: una grande fiera internazionale dedicata al turismo alpino che si terrà a giugno 2011 ad Innsbruck.

Una leale competitività nella cooperazione

“Noi presentiamo questo manifesto - così si conclude l'importante documento - consapevoli della nostra forza congiunta e fiduciosi che affronteremo, in maniera solidale, le questioni fondamentali che sono di interesse comune e che possono essere gestite con successo soltanto con un approccio congiunto. Desideriamo che l'arco alpino continui ad essere la destinazione turistica più importante d'Europa. Senza voler relativizzare le nostre rispettive peculiarità o la costruttiva, leale competitività reciproca, vogliamo intensificare la cooperazione a vantaggio di tutti e adoperarci affinché l'arco alpino, nel suo complesso, rimanga anche in futuro una destinazione turistica di prim'ordine”.



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

AAA... BIOPARCO AGRICOLO CON VISTA SULLA NATURA



A San Cristoforo di Pergine l'affascinante campionario di biodiversità di una nuova azienda "aperta" e multifunzionale



Con il nome Bioparco agricolo si intende un progetto volto al recupero degli equilibri "bio-diversi" insiti nella natura, e quindi nell'agricoltura. Un progetto culturale ed imprenditoriale, da collocare sul mercato turistico, che vede impegnati due imprenditori trentini. Dario Gottardi è un florovivaista esperto, specializzato in colture biologiche e con la passione per la costruzione del paesaggio. Claudia Casagrande è un'enoologa, anch'essa con la passione per il biologico, ma anche con il pallino delle piante officinali. Accomunati da analoghi interessi per l'agricoltura naturale e decisi a dare una nuova impronta alle rispettive esperienze professionali ed imprenditoriali, hanno deciso – con la consulenza di un esperto in materia, l'agronomo Stefano Delugan - di lanciare il primo Bioparco rurale. Teatro di questa nuova avventura è il Doss del Rastel (si pronuncia con l'accento sulla "a"), un antico toponimo adagiato sulle colline di San Cri-

stoforo, nel comune di Pergine Valsugana, dove un tempo si trovava una torre di avvistamento. Al Rastel Dario e Claudia hanno acquistato un podere di 6/7 ettari di campagna e altrettanti di bosco, con l'intento di valorizzare quest'area per farne un'azienda multifunzionale moderna ed un centro visitatori di primordine. Per prima cosa è stato rigenerato il vigneto, tanto che oggi si coltivano 13.000 metri quadrati di ottime uve di Chardonnay e Pinot nero per base spumante, oltre ad altre varietà di uve da pasto. In fondo alla proprietà, proprio di fronte al lago di Caldonazzo, è stato acquistato un antico vigneto di uve autoctone che supera il secolo di vita. L'idea, in questo caso, è di farne anche una sorta di location di un museo all'aria aperta, dove prendere visione degli antichi sistemi di allevamento della vite e delle varietà "pre-fillosera" anticamente presenti in Trentino. Accanto alla vite, l'azienda si sta inoltre specializzando nel recupero delle



A sinistra:
Dario Gottardi, Claudia
Casagrande e Stefano
Delugan;

Nelle altre fotografie scorcio del
Bioparco agricolo Doss del
Rastel



vecchie varietà di mele e di pere. Il Bioparco, dove il suffisso bio sta per biodiversità, si propone infatti di diventare un importante centro di recupero della memoria contadina attraverso la messa a coltura di piante di Renetta, Calvilla, Florina, Abbondanza e, sul versante delle pere, le Williams, le Spadone e tante altre.

Accanto a Cotogni, Nespoli, peschi e prugni troviamo poi un grande orto coltivato con metodo biologico, dove si recuperano anche le antiche varietà di lattughe e cicorie, con annesso un podere dove trovano dimora le più significative testimonianze di erbe officinali e medicamentose: salvia, menta, origano, issopo, levistico, cumino per un utilizzo sia come infusi, sia come preziose spezie in gastronomia e nella cosmesi. Come in qualsiasi progetto orientato alla biodiversità, il Bioparco prevede un forte legame con l'ambiente naturale circostante. Nell'area fanno sosta diversi rapaci ed animali selvatici: nibbio e poiana, falco pellegrino

e biancone, ma anche cervo e volpe, capriolo e tasso. Da qui nasce l'idea di dare vita, in futuro, anche ad un piccolo centro faunistico alpino. Nel frattempo l'azienda sta lavorando al progetto di un bosco-giardino aperto al pubblico dove, accanto alle più significative testimonianze botaniche del territorio, trovino spazio e vita anche piante ornamentali coerenti con questo tipo di ambiente quali il berberis, i vari cornus, moltissimi viburni, zone rocciose e qua e là una infinità di piante ornamentali dai fiori multicolori, alcune varietà di rose e altre piante bulbose.

Nei margini del bosco, dove la vegetazione spontanea lascia spazio alle coltivazioni, si è provveduto al recupero di alcune piante secolari di castagno e all'innesto di diverse centinaia di marroni trentini. Il Marrone di Centa, Castione, Torcegno e Albiano ha quindi trovato dimora qui, adornando il paesaggio e prefigurando una nuova fonte attrattiva per un pubblico di turisti, scolaresche e residenti.

La propagazione agricola di questa particolare filiera boschiva non poteva che essere un vivaio (anch'esso in conversione verso il biologico) di piante ornamentali e fiori multicolori, che fanno capolino in uno splendido laghetto artificiale, dove si rispecchia questo variegato insieme vegetale.

Il Bioparco agricolo, spiegano Dario e Claudia, sarà pronto per l'estate prossima, quando verrà predisposto un nuovo e spazioso parcheggio, un laboratorio per la trasformazione dei prodotti e un'aula didattica. A queste strutture, adibite per lo più all'accoglienza degli ospiti, si aggiungerà un sistema segnaletico per consentire la visita a piedi degli appezzamenti e, presso l'antica baita, un piccolo museo dedicato alla civiltà contadina.

BIOPARCO AGRICOLO DOSS DEL RASTEL

Località del Rastel, 38057 Pergine Valsugana
stefano@dossdelrastel.it
Tel. 347-8855462



VANOI. Primizie di montagna nella cucina dell'agriturismo Maso Santa Romina

QUANDO LE ERBE FANNO LA DIFFERENZA



Qualità dell'offerta gastronomica, fascino e bellezza di locali sapientemente ristrutturati e forte legame con l'azienda agricola: questi i segreti del successo dell'agriturismo Maso Santa Romina, una struttura abbarbicata sopra i prati di località Pianazzi, a pochi chilometri da Zortea. Siamo nel Vanoi, il cuore verde del Trentino ed è quindi naturale parlare di allevamenti di montagna e piante officinali.

E questi sono i punti di forza del versante agricolo di questo esercizio, inaugurato tredici anni fa da Mirella Simoni e Luigi Zortea. L'antico maso e il grande orto sottostante sono l'epicentro di un'azienda che conta sei ettari di prato e circa 3.000 metri quadrati di orto in conversione al biologico.

La stalla, collocata proprio sotto il maso Santo Romina, conta tre vacche da latte ad alcuni vitelli da ingrasso. Questo rimane ancora il regno incontrastato di Giglio Simoni, padre di Mirella e per oltre cinquant'anni casaro a malga Miesnotta.

La stalla rifornisce l'agriturismo di ottime tosele, ricotte e altri formaggi nostrani oltre, naturalmente, ad ottime carni fresche e lavorate.

Come in tutte le aziende familiari, ognuno ha trovato una sua specializzazione. Mirella è la regina incontrastata dell'orto e della cucina. Dopo una lunga esperienza dietro i fornelli, oggi è una chef molto apprezzata, tanto da meritarsi la segnalazione del Gambero Rosso. Ha inoltre frequentato un corso di specializzazione a Laimburg,

ed oggi può vantare anche solide competenze nel settore della coltivazione e trasformazione delle piante officinali. Accanto agli ortaggi di montagna, ai mirtilli, fragole e ciliegie troviamo quindi anche rigogliose piante di salvia di varie specie, oltre a timo, monarda, menta, origano, erbe cipolline, dragoncello, e poi fiori di fiordaliso, calendula e tanti altri. La filiera corta dell'agriturismo Maso Santa Romina si conclude dopo pochi metri, nei piatti di Mirella: canederli alle ortiche, paste con la malva, minestre e carni deliziate da queste autentiche primizie della montagna trentina.

L'offerta gastronomica dell'agritur beneficia dunque dei sapori del luogo, delle garanzie sulla tipicità e salubrità dei prodotti, oltre che del carattere, inconfondibile, di una cucina fortemente caratterizzata e di qualità. La piacevolezza degli interni (il maso è diventato a tutti gli effetti una sorta di modello di ristrutturazione per i rustici della zona), la simpatia e la competenza enologica di Luigi Zortea, maestro di sci e contadino di montagna, chiudono il cerchio attorno ad un'esperienza che proietta lo stesso Vanoi nel novero delle località dal forte appeal alpino e montanaro.

(w.n.)

AGRITURISMO MASO SANTA ROMINA

Via Muleri, 9
38050 Canal San Bovo
TI 0439-719459
masosantaromina@tiscali.it



VAL DI RABBI. Le sue Heidschmoken e Vallesi dal naso nero fanno ricrescere l'erba

CHEYENNE E LE PECORE CHE CURANO IL PAESAGGIO



Una giovane pastora tedesca "presidia" decine di ettari di territorio, salvandoli dall'abbandono, ma...



Cheyenne Daprà è una giovane pastora che si occupa dell'allevamento delle pecore e della cura del paesaggio in Val di Rabbi. Il suo gregge, un centinaio di capi in tutto, è composto per la maggior parte da esemplari di Heidschnucken e Vallese dal naso nero, razze particolarmente rustiche e frugali, tanto da meritarsi l'appellativo di pecore da paesaggio. "Queste pecore hanno mantenuto la loro rusticità - spiega Cheyenne - e riescono a vivere utilizzando pascoli molti poveri dal punto di vista nutritivo". Cheyenne ha vissuto la sua fanciullezza nel nord della Germania, dove ha frequentato una scuola per pastori. Grazie ad uno stage presso un'azienda stanziale di Ahaus, nel Land della Westfalia, ha potuto approfondire sul campo le tecniche legate al gregge da paesaggio che in quelle località vengono riconosciute ed incentivate.

Il lavoro del pastore da paesaggio non è dei più semplici. Innanzitutto è ne-

cessario conoscere quanto è possibile far pascolare un gregge e quanti capi sono necessari per ottenere il risultato voluto, in modo tale da evitare di apportare danni al terreno.

La prima fase del pascolo consiste nel delimitare e circoscrivere con le reti elettrificate un determinato terreno. Il gregge, rompendo i ciuffi d'erba secca, contribuirà alla ricrescita dell'erba e, grazie alla concimazione naturale dello stesso, allo sviluppo degli elementi che compongono la biodiversità delle praterie alpine. In questo modo Cheyenne e il suo gregge sono riusciti a garantire il presidio ed il mantenimento di diverse decine di ettari di terreno della Val di Rabbi, altrimenti destinati all'abbandono e all'incuria. Accanto all'attività di pascolo e di presidio, Cheyenne ha sviluppato anche un'opera di divulgazione e informazione rivolta ai numerosi turisti, ospiti e scolaresche sul lavoro del pastore e sulle sue funzioni ecologiche. Oggi però questa attività, ambientale ed economica, rischia di essere messa in discussione per la mancanza di fondi da parte dell'amministrazione locale, che fino ad oggi aveva garantito tale presidio. L'auspicio, ed anche il nostro appello, è che il Trentino rurale riesca a trovare le adeguate risorse per portare avanti un'esperienza che potrebbe servire quale prototipo per le Alpi e la loro biodiversità. (w.n.)

AZIENDA AGRICOLA M. CHEYENNE DAPRÀ

Frazione San Bernardo, 199/I
38020 Rabbi

BOSCHI E PRATI TARENTINI SU NATURE GEOSCIENCE

di *Silvia Ceschini*

Ufficio Stampa Fondazione Edmund Mach - IASMA



Ci sono anche due ricercatori della Fondazione Edmund Mach-Istituto Agrario di San Michele all'Adige tra gli autori dello studio pubblicato sulla prestigiosa rivista scientifica internazionale *Nature Geoscience*, che rivela l'importanza dell'azione mitigatrice dei boschi e delle praterie nei confronti delle ondate di calore estive e la loro capacità di ridurne i possibili danni.

Damiano Gianelle e Matteo Sottocornola forniscono dati certi e misure dirette, raccolti presso le stazioni del Monte Bondone e di Lavarone, sugli effetti di termoregolazione di queste importanti risorse naturali. Per arrivare a dimostrare che nelle fasi iniziali

di una ondata di calore, le praterie e i terreni agricoli sono più efficaci delle foreste nel ridurne e mitigarne l'effetto; poi, quando l'ondata di calore si prolunga, i boschi assumono un ruolo sempre più importante grazie soprattutto al loro sistema radicale più esteso e più profondo.

Gianelle e Sottocornola evidenziano che la differenza di comportamento tra foreste e praterie è dovuta al fatto che la foresta gestisce l'approvvigionamento di acqua molto più prudentemente; grazie a questa caratteristica essa gioca un ruolo fondamentale durante i periodi caldi più lunghi, con un effetto di termoregolazione che influisce su intere regioni.

AGRICOLTURA E AMBIENTE, 580 IMPRENDITORI INTERVISTATI

Che rapporto esiste oggi tra agricoltura e ambiente in Trentino? Quali pratiche "sostenibili" mettono in campo gli agricoltori? L'Istituto Agrario di San Michele all'Adige sta svolgendo un'indagine sull'atteggiamento degli agricoltori nei confronti dell'ambiente e ha predisposto un questionario per 580 imprenditori insediati tra il 2000 e il 2006.

L'iniziativa è curata dal Centro Trasferimento Tecnologico di San Michele; ha coinvolto finora 450 conduttori di aziende fruttu-viticole o comunque specializzate in produzioni vegetali mentre i 130 agricoltori che sono risultati svolgere attività zootecnica saranno contattati in autunno. I dati saranno elaborati nel corso dell'inverno.

IMPATTO DEL CLIMA SUI RITMI DELLA NATURA, WORKSHOP A SAN MICHELE

La reazione da parte di animali e piante al cambiamento climatico è rapida e può manifestarsi con conseguenze importanti, sia per gli ecosistemi naturali che per quelli agrari. Gli effetti di una modifica climatica sono rilevanti quando riguardano il rapporto tra le piante e le popolazioni animali che ad esse associano i loro cicli vitali, come i parassiti. Ma temperatura e precipitazioni si manifestano anche sul ciclo vitale dei patogeni e sulla resistenza alle malattie da parte delle colture. "Esplorare i ritmi della natura: la fenologia in un mondo che cambia" è il titolo di un incontro organizzato dall'Area Ambiente del Centro di Ricerca e Innovazione. Sono stati evidenziati alcuni aspetti della ricerca condotta da alcuni istituti: il Trinity College di Dublino, la Facoltà di Agraria dell'Università di Milano, l'Università di Perugia e lo stesso Istituto di San Michele.

STUDENTI IASMA CAMPIONI NAZIONALI DI ORIENTEERING

La squadra studentesca maschile dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige si è aggiudicata il primo posto ai campionati nazionali di orienteering che si sono svolti di recente nel Parco nazionale del Pollino, in provincia di Cosenza.

Gianluca Busana, Samuele Canella, Stefano Chin, Michele Framba, Danilo Tamè sono i cinque studenti che si sono distinti tra duecento partecipanti provenienti da tutte le regioni italiane. Per loro è arrivato il momento di prepararsi alla competizione internazionale che si svolgerà, dal 21 al 27 maggio 2010, a Fiera di Primiero. La squadra femminile dell'Istituto Agrario si è classificata invece al decimo posto.

NUOVA PAC, L'ITALIA CHIEDE LA "FLESSIBILITÀ FINANZIARIA"



Dacian Ciolos

di **Giancarlo Orsingher**
Europe Direct Trentino
Fondazione E. Mach

La Politica Agricola Comune (PAC) è la politica europea che più di ogni altra ha dovuto, nel corso degli anni, rinnovarsi per poter affrontare i continui mutamenti intervenuti negli scenari internazionali.

Con l' "Health Check", l'ultimo aggiornamento di fine 2008, la PAC ha in sostanza chiuso il lungo percorso di riforme avviato nel 2003 trovando così un suo assestamento.

Ora il dibattito si sposta sul futuro della PAC dopo il 2013, anno in cui prenderà il via il nuovo periodo di programmazione finanziaria che si concluderà nel 2020.

Non sarà semplice per il Commissario europeo all'Agricoltura, Dacian Ciolos, far convergere i diversi punti di vista che da sempre dividono gli Stati membri, molti dei quali spingono per ridurre il bilancio agricolo europeo, che oggi assorbe circa il 40% dell'intero budget. In attesa della Comunicazione della Commissione europea sul futuro della PAC, prevista per il prossimo dicembre, che ci dovrebbe consentire anche di fare delle valutazioni su quale sarà il ruolo della montagna, per ora possiamo ricordare che nei mesi scorsi ognuno dei 27 Stati membri ha fatto pervenire ai servizi della Commissione europea le proprie posizioni.

La richiesta principale avanzata dall'Italia è l'eliminazione dei Piani di Sviluppo Rurale (PSR) divisi per Regione, sostituendoli con un piano finanziario unitario per ciascun Stato membro; questo con l'obiettivo di consentire che le risorse non spese in una Regione possano tornare allo Stato centrale che poi le dividerebbe tra le altre Regioni più virtuose, e non a Bru-

xelles dove finirebbero nel "calderone" europeo e da qui sarebbero distribuite in parte alle aree più virtuose.

I Piani di Sviluppo Rurale sono al centro dell'attenzione del nostro Mi-paaf perché il livello delle spese delle singole Regioni sui PSR è sempre stato un problema italiano, e gli ultimi dati disponibili, quelli di fine agosto, lo confermano: dal 1° gennaio 2007 al 31 agosto 2010 la spesa liquidata a livello nazionale è appena del 16,66% del totale, con 1,4 miliardi di euro di fondi FEASR spesi dalle Regioni; per la norma del cosiddetto "disimpegno automatico" entro il 31 dicembre prossimo dovranno essere spesi altri 396 milioni di fondi FEASR; quello che non si spende andrà perso. La situazione è molto varia da una Regione all'altra, andando da livelli molto buoni della Provincia Autonoma di Bolzano (45%), delle Marche (31%), della Valle d'Aosta (28%) e della Provincia Autonoma di Trento (27%) ai bassi livelli di Puglia (7%), Calabria (9%) e Campania (11%).

Oltre alla "flessibilità finanziaria", l'Italia ritiene necessario un rafforzamento del secondo pilastro della PAC, lo sviluppo rurale, non solo come dotazione economica, ma anche come maggior coordinamento degli strumenti di intervento sia all'interno della PAC che con le altre politiche comunitarie; una chiarezza degli obiettivi e degli aiuti, separando quelli destinati al reddito e quelli invece alla competitività; una concentrazione sui temi importanti per i singoli territori; la semplificazione del sistema che di fatto ostacola una razionale utilizzazione integrata delle politiche comunitarie nel loro complesso.

in breve

a cura di Sergio Ferrari

**CONCORSO MERLOT D'ITALIA
MEDAGLIA D'ORO ALLA CAVIT**

È il "Trentino Doc Merlot Bottega Vinai 2008" di CAVIT il vino che all'ottavo concorso Merlot d'Italia di Aldeno ha vinto una medaglia d'oro quale "Migliore Merlot Trentino". "Si tratta di un vino - spiega Andrea Faustini, coordinatore del progetto "Maso" di CAVIT fatto con uve provenienti da vigneti selezionati dell'entroterra del Lago di Garda e del quale ne vengono prodotte 40 mila bottiglie destinate alle enoteche e all'alta ristorazione al prezzo di vendita all'origine di 10 euro". Al concor-

so hanno partecipato 104 vini, 18 dei quali prodotti da altrettante cantine del Trentino, valutati da una giuria di esperti presieduta dall'enologo Paolo Grigolli. I Merlot trentini hanno ottenuto punteggi compresi tra 79 e 86 punti. La soglia per entrare in fascia medaglia d'oro, d'argento e di bronzo partiva da 86,5 punti. Nel pomeriggio del 23 ottobre si è svolta anche una tavola rotonda sul tema: "Caratteri varietali, ruolo ambientale e tecnologia per i vini Merlot prodotti in Trentino" (relatori Enrico Paternoster, Giorgio Nicolini, Bruno Fedrizzi). Ne è uscito un messaggio molto chiaro e scientificamente documentato: è possibile, anche in Trentino, produrre vini Merlot di eccellenza, purchè si parta da uve di vigneti capaci di valorizzare il potenziale genetico del vitigno.

**NORME DI CONDIZIONALITÀ 2010
CONTROLLO IN 70 AZIENDE**

Sono circa 70 e si trovano nei comprensori dell'Alta e Bassa Valsugana e Tesino le aziende agricole scelte a campione per il controllo del rispetto delle norme di condizionalità stabilite per il 2010. Si tratta di aziende che hanno presentato domanda unica o di fruizione di indennità compensativa e di premi agroambientali. I sopralluoghi saranno eseguiti da funzionari dell'Agenzia per i pagamenti in agricoltura della Provincia di Trento. I controlli riguarderanno diverse voci: quaderno di campagna, marchiatura di capi di bestiame, farmaci veterinari, prodotti fitosanitari, corretta gestione delle deiezioni di stalla, requisiti dimensionali e allocazione dei depositi di carburante.

**NESSUN TRATTAMENTO SUL
LATTE PASTORIZZATO SCADUTO**

È priva di fondamento la notizia diffusa tramite internet che il latte bovino fresco pastorizzato venduto nelle latterie trentine può subire alla scadenza legale di quattro giorni un secondo trattamento termico. Fonti veterinarie escludono il duplice o addirittura triplice intervento termico su latte legalmente scaduto, che perderebbe in tal modo le caratteristiche naturali già parzialmente alterate della prima pastorizzazione e diventerebbe imbevibile. È vero invece che il latte invento e riconsegnato alla centrale di distribuzione viene consegnato ad un raccogliatore autorizzato al ritiro di sottoprodotti di origine animale e vegetale. Il materiale raccolto è poi trasferito in uno degli stabilimenti di utilizzazione controllata istituiti dalla Commissione europea in base a specifico regolamento numero 1774 del 2002.

**GROPPELLO VINIFICATO
A SETTEQUERCE**

La cooperativa Produttori vini di montagna di Revò che da quest'anno ha interrotto la consegna dell'uva Gropello degli associati alla Cantina Rotaliana di Mezzolombardo ha fatto vinificare l'uva da una cantina privata di Settequerce in provincia di Bolzano.

**ZANZARA TIGRE
POPOLAZIONE IN CALO**

La popolazione di zanzara tigre in Trentino, e più precisamente nell'Alto Garda e in Valagarina, è diminuita in misura significativa rispetto alle stagioni 2009. Lo afferma il prof. Uberto Ferrarese, esperto di entomologia ambientale che da più di 10 anni presta consulenza ai Comuni dei due distretti. Il calo è dovuto all'andamento climatico. A trascorrere l'inverno sono le uova deposte dalla zanzara tigre in prossimità di acque stagnanti o a scorrimento lento. Le uova non si possono facilmente localizzare e neppure raggiungere con trattamenti insetticidi ad azione specifica. "La stagione 2011 - conclude l'esperto - inizierà pertanto con una popolazione inferiore alla media degli anni scorsi. Un motivo in più per indurre la popolazione a mettere in atto fin dai primi mesi dell'anno le misure di prevenzione raccomandate dalle autorità".

**GENOMA DEL MELO
IN INTERNET**

Utilizzando il motore di ricerca Google e digitando APPLE GENOMICS si può trovare una descrizione illustrata con immagini in movimento della procedura seguita dai ricercatori della Fondazione Machi-Istituto agrario di S. Michele e da altri partner inter-

nazionali nella definizione del genoma della mela Golden Delicious. La sequenza di immagini è opera dei ricercatori della Purdue University dello Stato dell'Illinois/USA che ha collaborato al progetto.

**SCOPAZZI, NUOVO
MONITORAGGIO**

I tecnici dell'unità operativa Sperimentazione agraria e agricoltura sostenibile della Fondazione Mach eseguiranno prossimamente il monitoraggio annuale della presenza di sintomi di mal degli scopazzi in 5 frutteti campione. Essi sono situati all'interno di 4 aziende dell'Istituto agrario di S. Michele e di una azienda privata di Cagnò. Quest'ultimo frutteto è monitorato dal 1994, gli altri dal 1998. Le osservazioni annuali hanno consentito di redigere per ciascun frutteto in osservazione una sequenza puntuale dello sviluppo o della retrogradazione della malattia.

**PIANI DI GESTIONE
DELLA PESCA**

Gli addetti dell'Ufficio faunistico della Provincia di Trento hanno iniziato il lavoro di revisione e aggiornamento dei piani di gestione della pesca nelle acque del Trentino -fiumi, torrenti e laghi- che saranno fatti valere nei confronti delle Associazioni di pescatori trentini nel quadriennio 2012 -2016. Si tratta di progetti che rispecchiano i principi generali della Carta ittica provinciale e indicano per il quinquennio di validità gli obiettivi e le regole da perseguire e rispettare nell'esercizio della pesca e negli interventi di ripopolamento.

**MOSCA GALLIGENA
IN TUTTO IL TRENTO**

Entro fine 2010 l'Ufficio fitosanitario appronterà un provvedimento che estende all'intero territorio castanicolo trentino la qualifica di zona stabilmente infestata da mosca galligena. Esso avrà valore di legge e renderà obbligatorie le misure di prevenzione e di lotta al parassita che ha fatto la prima comparsa in Trentino 5 anni fa portato da materiale vivaistico non controllato.

**ANTIVERMINOSI
PER CAPRE**

La Provincia ha assegnato alla Federazione provinciale allevatori un contributo di 30 mila euro per acquistare e distribuire agli allevatori di capre prodotti antiverminosi. I vermi che si insediano nell'apparato respiratorio o gastrointestinale degli animali vengono assunti durante l'alpeggio o quando brucano l'erba. Si tratta di prodotti ad azione sistemica, che entrano in circolo con il sangue. Si somministrano per via orale o mediante iniezione.

dall'Italia

RAPPORTO "ITALIA A TAVOLA 2010" CARNI E LATTE I PIÙ CONTRAFFATTI

Frodi colorate, con le mozzarelle blu, rosa, e a pois. Frodi 'tarocate', con i prodotti-simbolo del Made in Italy vittime di sofisticazioni e contraffazioni, grazie ad un 'stacca-attacca' di etichette. Durante il 2009 sono stati 700 mila i controlli effettuati in campo agroalimentare, per un valore di 145 milioni di euro di merci sequestrate. E' quanto emerge da Italia a Tavola 2010, il rapporto sulla sicurezza alimentare del Movimento Difesa del Cittadino (Mdc) e Legambiente giunto alla sua settima edizione. Ccarni, allevamenti e prodotti lattiero caseari e Made in Italy sono i settori più nel mirino dei contraffattori del cibo'. Per fortuna il Rapporto conferma anche positivamente che il sistema dei controlli funziona e lavora bene'.

PANE AZZIMO... DI 30.000 ANNI FA

Ha 30.000 anni la prima farina della storia, così come il primo pane preparato dall'uomo moderno: una galletta cotta su pietre arroventate, nutriente e dal sapore gradevole.

mercati

LEGNAME IN NETTA RIPRESA

Il mercato del legname in Trentino segna nella seconda metà della stagione 2010 una sensibile ripresa. Per il legname accatastato fronte strada il prezzo medio è di 83-84 euro a metro cubo contro i 70-72 euro dello scorso anno nello stesso periodo. I lotti venduti in piedi si vendono a 60-80 euro a metro cubo con punte che superano i 100 euro. I due tipi di offerta sono quantitativamente alla pari con il 50%. Una impennata ha registrato ad inizio autunno la richiesta di legna da ardere. Il prezzo della legna venduta a stanghe è di 9-10 euro a quintale, se la legna è depezzata e quindi pronta per l'uso il prezzo sale a 12-13 euro. La legna di provenienza locale dà maggiori garanzie di qualità, mentre quella importata dai Paesi dell'Est può riservare sorprese per quanto riguarda stato di conservazione e resa energetica.

PREZZI IN CRESCITA PER LE PATATE COPAG

La vendita di patate da consumo fresco da parte della cooperativa Copag di Dasindo nelle Giudicarie Esteriori è iniziata e procede regolarmente a prezzi superiori del 10% rispetto a quelli realizzati nella precedente campagna. A livello europeo e nazionale c'è un sostanziale equilibrio fra offerta e domanda e quindi è probabile che il decorso com-

merciale favorevole possa continuare anche nei prossimi mesi. Le patate Copag sono vendute nelle catene della grande distribuzione organizzata del Trentino Alto-Adige, Veneto e Lombardia.

100MILA IMMIGRATI IN AGRICOLTURA

Sono quasi 100mila i cittadini extracomunitari che lavorano in agricoltura. Lo afferma il Rapporto annuale sull'immigrazione di Caritas italiana e Fondazione Migrantes. Più della metà sono rappresentati dalle nazionalità albanese, marocchina, indiana e tunisina.

merciale favorevole possa continuare anche nei prossimi mesi. Le patate Copag sono vendute nelle catene della grande distribuzione organizzata del Trentino Alto-Adige, Veneto e Lombardia.

MANCANO MELE NEI PAESI DELL'EST

Il mercato delle mele trentine ha fatto registrare un flusso commerciale consistente fino alla metà di ottobre.

Ora è entrato in un periodo di attività ridotta, ma si tratta di una situazione che si ripete ogni anno e dura di solito anche nei mesi successivi, per riprendere quota con l'inizio del nuovo anno. A fare bene sperare è la minore quantità di mele raccolte quest'anno in tutta Europa, soprattutto nei Paesi dell'Est. Addetti ai lavori parlano di una minore disponibilità del 15-20%.

PREZZI ON LINE DEI FORMAGGI TARENTINI

Dal 1° settembre 2010 sul sito www.CLAL.com sono riportate le quotazioni e le quantità prodotte mensilmente del Grana trentino e degli altri 7 formaggi che completano l'offerta del gruppo Formaggi del Trentino. I dati forniti tramite la Camera di commercio di Trento entro il 5 di ogni mese servono soprattutto agli addetti agli acquisti della grande distribuzione organizzata.

PRIME DONNE

Samantha e Suzanne premiate



Dalla patria del Brunello di Montalcino arriva la proposta di un profilo femminile con poca apparenza e molta sostanza: quello di Samantha Cristoforetti, 33 anni, trentina di Malè, prima donna astronauta europea scelta dall'Agenzia Spaziale Europea per le missioni spaziali. L'associazione "Le donne della vigna" le ha conferito il premio Casato Prime Donne 2010, quale personaggio emblematico di una femminilità positiva, vincente, attuale ma soprattutto costruita sul merito. "Anche tra i filari di vite - ha affermato la nostra astronauta - la contaminazione con la vita dello spazio è enorme, basti pensare alla comunicazione satellitare, alle applicazioni del sistema Gps, agli ormai onnipresenti navigatori ed alle immagini satellitari su cui si basano le previsioni meteo".



Suzanne Arregger, biologa inglese vive da molti anni in Trentino, a Riva del Garda, dove porta avanti i suoi studi sui pomodori insoliti, frutto di 15 anni di coltivazione e selezione. Per i suoi pomodori gialli "Golden Gazzi", Suzanne Arregger ha vinto la targa d'argento nella categoria "biodiversità" alla "Giornata di Incontri" del CRA-ORA Unità di Ricerca per l'Orticoltura, Monsampolo del Tronto (AP) il 27 luglio di quest'anno, anno della Biodiversità.

vicino e lontano

BIODIVERSITÀ NELLE MANI DELL'AGRICOLTURA

Carlo Bridi

Ogni giorno si estinguono 74 specie di piante ed animali dei circa 10 milioni che popolano il pianeta. Ma non solo, se si proseguirà con il ritmo attuale la perdita di biodiversità - secondo uno studio del Governo francese - procurerà 14.000 miliardi di danni entro il 2050. È partendo da questi ed altri dati che le Nazioni Unite hanno dedicato l'anno 2010 alla biodiversità.

I lettori di Terra Trentina si domanderanno: ma cosa centra tutto questo con l'attività agricola? Ebbene, c'entra eccome! Molti studiosi, sono concordi nell'affermare che l'unico baluardo per porre un freno alla perdita di biodiversità, è lo sviluppo di un'agricoltura ecocompatibile. Questa è fondamentale per garantire gli elementi della vita: cioè l'acqua (che manca a 1 miliardo e mezzo di persone, e il cibo (oltre un miliardo soffrono la fame), ma dev'essere un'agricoltura che usa il minimo possibile di fitofarmaci, sorretta da una politica urbanistica che mira alla tutela dei terreni agricoli. Ebbene, è proprio questa la politica agricola



ed urbanistica che la Provincia autonoma di Trento ha messo in atto con il supporto dei servizi di sviluppo di San Michele.

La FAO, dal canto suo, afferma che "i piccoli contadini, oltre che produttori di cibo, sono anche i veri custodi del pianeta, e devono essere pagati per questo".

Ma ciò non è abbastanza, è indispensabile che su queste tematiche si attui una forte azione di educazione delle nuove generazioni, attraverso la scuola. È ciò che si è im-

pegnata a fare l'Associazione Scuola Senza Frontiere, nata all'interno del mondo scolastico e della solidarietà. Il progetto ha coinvolto pubblico e privato ed è partito con un corso di aggiornamento per 41 insegnanti, sostenuto dall'assessore alla Solidarietà internazionale Lia Giovanazzi e dal presidente del Consiglio regionale Marco Depaoli, realizzato in collaborazione con l'assessorato all'Istruzione. Si tratta, come ha ricordato la presidente dell'associazione Marina Borlotti, di un progetto molto articolato che vede coinvolto innanzi tutto il mondo della scuola, ma anche i Comuni tramite il loro Consorzio, e le associazioni sensibili a questo tema che operano sul territorio, che prevede un concorso sul tema della biodiversità patrocinato dal presidente del Consiglio Gianni Kessler, in collaborazione con l'assessorato all'Istruzione, e l'organizzazione di 150 incontri con le scuole trentine, con 2 importanti sussidi: un video ed un libretto dal titolo Biodiversità: la sua tutela interessa tutti.

info: www.scuolasenzafrontiere.it



FRUTTETO TRENINO A PECHINO

Tecnica di coltivazione del melo, fisiologia della pianta, gestione del suolo e delle risorse idriche, diradamento dei fiori o dei frutti eseguito con l'ausilio di macchine e/o con prodotti chimici, controllo delle infestanti con mezzi meccanici o diserbanti. Sono gli argomenti di altrettante lezioni teorico-pratiche che Alberto Dorigoni, esperto di frutticoltura della Fondazione Mach-Istituto agrario di S. Michele, ha tenuto presso l'Accademia cinese di agricoltura di Pechino. Il tecnico, che è rimasto in Cina per dieci giorni lo scorso ottobre, ospite dell'Accademia, è stato anche invitato a fornire un elenco di vivaisti frutticoli trentini. I ricercatori e consulenti tecnici dell'Accademia sono infatti intenzionati a piantare nel territorio di competenza un frutteto dimostrativo realizzato secondo il modello trentino.



Come gestire in maniera ottimale un'azienda agricola, approntare corrette tecniche di coltivazione e trasformazione dei prodotti, realizzare allevamenti sostenibili. "Istruzioni per l'uso" in agricoltura, arricchite da visite tecniche a caseifici, vivai, aziende agricole e impianti di irrigazione, incontri con produttori e associazioni di categoria.

È, in estrema sintesi, il contenuto della collaborazione che l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige sta fornendo al distretto di Caia nell'ambito del programma di cooperazione comunitaria "Il Trentino in Mozambico" promosso dalla Provincia autonoma di Trento, che in questi giorni ha portato sul territorio provinciale i rappresentanti del Centro di formazione agro-zootecnica africano. La visita, organizzata dal Centro istruzione e

IASMA AIUTA L'AGRICOLTURA DEL MOZAMBICO

formazione di San Michele, è stata inaugurata con un incontro ufficiale durante il quale il dirigente Marco Dal Rì, il presidente del Consorzio Associazioni per il Mozambico, Paolo Rosatti, il dirigente generale del Dipartimento istruzione Carlo Basani, e il direttore del Centro di Formazione agro-zootecnica di Caia, Ferrao Massasse, hanno anche degustato i prodotti trasformati (vino, succo di mela, salumi, formaggi) preparati dagli studenti della formazione professionale di San Michele.

Il Consorzio Associazioni con il Mozambico è impegnato dal 2001 nel Distretto di Caia nell'ambito di un programma integrato di cooperazione decentrata tra la Provincia di Sofala e la Provincia autonoma di Trento. Nel quadro di questo impegno si colloca il programma di cooperazione comunitaria Il Trentino in Mozambico che prevede attività in diversi settori di intervento miranti allo sviluppo integrato, economico, sociale ed umano del distretto di Caia. In questo quadro si inserisce un programma di arricchimento culturale e tecnico tra l'Istituto di San Michele e il Consorzio delle associazioni per il Mozambico. (s.c.)

prodotti

Segnana e Flli. Pisoni, grappe di due distillerie storiche LA "ANNIVERSARIO" E LA PRIMA BIOLOGICA

Sergio Ferrari



La Famiglia Lunelli (Gruppo Cantine Ferrari Spumante) di Trento ha festeggiato i 150 anni di vita della distilleria Segnana con una grappa speciale (12 anni di invecchiamento) denominata Segnana Anniversario, a produzione limitata di 1.860 bottiglie che ricordano l'anno di fondazione. Al 1860 risale infatti l'avvio a Borgo Valsugana da parte di Paolo Segnana di un servizio di distillazione itinerante su carro trainato da cavalli con a bordo un alambicco artigianale e quant'altro bastava per distillare nei masi dell'Alta e Bassa Valsugana le vinacce fresche provenienti dalla vinificazione di uve autoctone

Alla distillazione ambulante seguì a Borgo Valsugana la costruzione di una distilleria fissa e attrezzata che ebbe grande notorietà (nella foto in bianco e nero l'alambicco). La sede è rimasta a Borgo anche dopo l'acquisto da parte dei Fratelli Lunelli. Solo a metà degli anni '90 venne realizzata, poco distante dalle Cantine Ferrari, una nuova e moderna distilleria. La

conduzione tecnica è stata assunta da Marcello Lunelli che si avvale della competenza dell'enologo Mirko Scarabello.

Ma come è nata la grappa Segnana Anniversario? Le vinacce sono di uva Chardonnay prodotta dal vigneto Pianizze situato in alta collina, lo stesso che produce l'uva dalla quale si ricava il pluripremiato Giulio Ferrari Gran Riserva del Fondatore. Segnana Anniversario è stata posta ad invecchiare in barriques di legno di quercia di diversa provenienza geografica. Per 4 volte nell'arco di 12 anni la grappa è stata tolta dalle barriques ed assemblata in un unico contenitore per ottenere un complesso di profumi più completo. Le 1860 bottiglie saranno affidate per la vendita alle enoteche più prestigiose e all'alta ristorazione. Nella distilleria delle Cantine Ferrari si producono circa 250 mila bottiglie di grappa, diversificate in Solera, Gentile, Classica, oltre alle tre monovigno Chardonnay, Muller Thurgau e Pinot nero.



L'azienda dei Fratelli Pisoni di Pergolese è tra le più rappresentative del Trentino. Non solo per avere alle spalle quasi tre



secoli di storia, ma anche per la molteplicità degli indirizzi produttivi: viticoltura, frutticoltura, cantina di vinificazione, spumantificio e distilleria. Una vera e propria azienda familiare di antico stampo (la fondazione risale al 1852) che opera in un piccolo paese della Valle dei Laghi (zona Lago di Toblino e di Cavedine) a ridosso delle colline che dividono la valle di Cavedine dalla piana di Sarche. Qui, il 6 ottobre scorso, è nata la prima grappa biologica del Trentino, ricavata da vinacce d'uva provenienti da vigneti della stessa azienda e di poche altre aziende che hanno appunto in comune la gestione basata sulle regole dell'agricoltura biologica. All'estrazione del distillato di vinacce biologiche hanno partecipato anche funzionari dell'UTIF e dell'ICEA che hanno eseguito i controlli riguardanti gli aspetti fiscali e il rispetto del regolamento UE sui prodotti biologici.

La grappa biologica rappresenta una percentuale minima - non si andrà oltre le 4 mila bottiglie che saranno vendute solo a Natale ad enoteche e ristoranti d'eccellenza - della produzione enologica della famiglia Pisoni. A partire dal 2013 l'intera produzione viticola dell'Azienda Pisoni (12 ha) farà un passo avanti diventando biodinamica.

Il quantitativo di grappa biologica potrebbe quindi aumentare, ma non oltre il limite consentito dalla quantità di vinacce disponibili. La decisione dipenderà dal riscontro che essa avrà da parte del consumatore, da ritenersi in ogni caso raffinato ed esigente. Una valutazione oggettiva di eventuali differenze rispetto ad una grappa tradizionale si potrà avere a seguito di analisi sulla materia prima e sul prodotto finito.

FORMAGGI DI MALGA AL SALONE DEL GUSTO

Tradizione casearia trentina protagonista all'edizione 2010 del "Salone del Gusto" di Torino con assaggi e degustazioni ma anche con un convegno sul tema «La malga, cultura e valore del Trentino». Attorno al tavolo le realtà istituzionali della nostra provincia, una ventina di produttori caseari e operatori del settore. «I formaggi di malga - ha affermato Adriano Dalpez, presidente della Camera di Commercio di Trento - sono una tradizione che rischia di andare perduta, è nostro dovere difenderla e mantenerla viva. Dobbiamo trovare la strada giusta per tramandare

tutta questa nostra ricchezza culturale ai più giovani». Accanto ai formaggi di malga presenti al Salone anche il Grana marchiato ed altre sette eccellenze casearie nostrane del Gruppo formaggi del Trentino, tra cui in evidenza i presidi Slow Food Puzzone di Moena e Vezzena di Lavarone.

VINO NOVELLO SOLO DAL 6 NOVEMBRE

Il vino novello 2010 si potrà vendere dopo la mezzanotte del 6 novembre. L'estrazione anticipata allo stato sfuso o imbottigliato è consentita solo per i punti vendita nazionali o l'esportazione.

BOLLICINE FERRARI NELLA FIFTH AVENUE

Sempre più di casa, sul palcoscenico di New York, le bollicine Ferrari quali ambasciatrici dello stile di vita italiano. Così, se lo scorso agosto, è con il Ferrari che si è brindato all'inaugurazione dello straordinario spazio Eataty di New York dedicato alle migliori produzioni enogastronomiche italiane, in ottobre il Trentodoc della famiglia Lunelli ha accompagnato la strepitosa sfilata di chef italiani che hanno proposto le loro creazioni nell'ambito della versione americana di Identità Golose, il congresso di cucina d'autore di Paolo Marchi.

zoom a cura di Sergio Ferrari

AGALASSIA, "PESTE" DELLE CAPRE

Ha suscitato scalpore e curiosità anche tra i non addetti ai lavori il caso del gregge di capre (oltre 300) tenuto in quarantena su una malga della Val di Fiemme, perché colpito da Agalassia contagiosa, come hanno diagnosticato i medici veterinari della sezione trentina dell'Istituto zooprofilattico delle Venezie. Se la diagnosi non lascia adito a dubbi, non altrettanto chiara è la ricostruzione epidemiologica della malattia. La causa più probabile dell'epidemia sembra ascrivibile al fatto che tra le 327 capre appartenenti a 24 allevatori diversi, non tutti della Val di Fiemme, ce ne fosse una o più che sono entrate a far parte del gregge, costituito estemporaneamente per l'alpeggio, già infette dal micoplasma denominato *Mycoplasma Agalactiae*.

Il caso specifico della Val di Fiemme è però un'occasione per dare qualche informazione sulla Agalassia contagiosa e sulle misure di carattere preventivo previste dalle norme di polizia veterinaria. Il micoplasma può colpire pecore e capre di tutte le età, ma in particolare le femmine in lattazione. Esso si insedia nella mammella, negli occhi e nelle articolazioni, determinando una forte riduzione della



produzione lattea anche fino al 100%, gravi disturbi alla vista e difficoltà di deambulazione. L'esito finale è la morte dell'animale colpito o l'abbattimento, peraltro non previsto dal protocollo sanitario ufficiale.

Il medico veterinario interviene invece con trattamento immediato e prolungato con antibiotici sugli animali colpiti e con un vaccino specifico per immunizzare quelli ancora sani. In commercio è disponibile un vaccino trivalente che agisce contro tre diverse varianti (sottospecie) del micoplasma, ma sarebbe preferibile il ricorso ad un vaccino stabiligeno. La comprensione delle misure di prevenzione riesce più facile se si tiene

conto delle modalità di trasmissione del micoplasma. Essa avviene per contatto diretto tra animali ammalati e sani, attraverso il latte o tramite gli strumenti usati per la mungitura (mungitrice meccanica) e le stesse mani del pastore che esegue la mungitura manuale. Tra le misure da adottare per evitare la malattia ve ne sono alcune che ci sembrano pertinenti con il caso della Val di Fiemme: non introdurre nuovi capi nel gregge se non sono accompagnati da certificato veterinario che garantisca l'assenza di capi ammalati di agalassia nell'allevamento di provenienza; non utilizzare mezzi di trasporto degli animali se il veicolo non è stato accuratamente disinfettato; non pascolare greggi dove siano già stati o sono presenti altri greggi sconosciuti; non introdurre materiali provenienti da greggi sconosciuti. Sarebbe inoltre necessario vaccinare periodicamente (ogni 6 mesi) le capre presenti negli allevamenti trentini, cosa per altro resa problematica dal fatto che in Trentino si contano 682 allevamenti di sole capre per un totale di 5000 capi. Sono appena 50 quelli con più di 20 capre, 15 quelli con un numero di capre compreso tra 41 e 100 unità e solo 4 sul totale di 682 con più di 100 capre.

enonews

I 125 ANNI DELLA CANTINA ENDRIZZI

La cantina Endrizzi, costituita nel 1885 e completamente rinnovata nel 2003, è situata a Masetto di S. Michele all'Adige. L'attuale proprietario, Paolo Endrici, che rappresenta la quarta generazione della casa, ha festeggiato con la moglie Christine, i due figli, i collaboratori ed una folla di estimatori, operatori di settore e giornalisti i 125 anni di vita.

La cantina è circondata da vigneti di proprietà (17 ha), ma raccoglie e vinifica anche le uve di Tenuta Serpaia, un'azienda di 30 ha in provincia di Grosseto acquistata nei primi anni '80, e quelle conferite da 35 viticoltori di eccellenza della zona.

Nei primi anni di attività la cantina Endrizzi, gestita dagli intraprendenti fondatori scesi da Don, piccolo paese della Val di Non, contava nel registro graspati ben 900 conferitori d'uva del triangolo compreso tra le colline di Faedo, quelle di Pressano e Sorni e la piana Rotaliana. La storia di quattro generazioni è contrassegnata da eventi positivi ed economicamente fortunati, e da altri assolutamente negativi e sconcertanti che gli Endrici hanno

saputo sfruttare e rispettivamente superare con determinazione e spirito imprenditoriale. Nel corso della festa per i 125 anni, Paolo Endrici ha ricordato, ad esempio, che nei primi anni del '900 i fondatori Angelo e Francesco vendevano i loro vini in diverse città dell'impero austro-ungarico e gestivano depositi a Graz, Salisburgo e Bregenz. Romano (figlio di Francesco), pur rivestendo incarichi pubblici importanti si dedicò alla cantina fondando fra il 1930 e il 1943 quattro società che si occupavano rispettivamente di utilizzazione di sottoprodotti agricoli, produzione e vendita di vini fini, ortofrutta ed esportazione.

Spetta a Franco, padre di Paolo, il merito di avere fatto ripartire l'azienda vitivinicola devastata dalla seconda guerra mondiale e dagli eventi che vi hanno fatto seguito. Franco Endrici fu presidente del Comitato vitivinicolo trentino dal 1956 al 1975, ma è stato soprattutto un anticipatore-esecutore di idee utili per la propria azienda ed anche per l'intero comparto vitivinicolo trentino. Il merito maggiore sta nell'aver aperto la strada all'esportazione di vini trentini in bottiglia verso la Germa-



nia, che ancora oggi è tra i 20 Paesi verso i quali è diretto l'export della cantina, solo ed esclusivamente destinato ad enoteche e all'alta ristorazione.

La festa è iniziata con la visita ai vigneti, alla moderna cantina attrezzata ed ai suoi reparti antichi, per concludersi nella grande sala di rappresentanza dove i partecipanti hanno avuto modo di assaggiare, tra gli altri, quattro vini a base di Teroldego proposti in scala ascendente per qualità. Ad ottenere il massimo consenso è stato il Gran Masetto 2006 fatto con uve di Teroldego parzialmente appassite. (s.f.)

nuovi libri a cura di Sergio Ferrari

► AA.V.V.
LA PLV DELL'AGRICOLTURA TRENTEINA
 Servizio Statistica / PAT
 Pag. 103

Negli anni '90 la Plv totale di agricoltura e silvicoltura ha evidenziato una sostanziale tendenza positiva, mentre a partire dal 2002 vi è stato un calo progressivo che ha interessato soprattutto la viticoltura e, in misura minore, la zootecnia. Con l'anno 2006 la Plv totale ha iniziato nuovamente ad aumentare: i dati relativi al 2007 indicano un incremento del 23,9% rispetto al 2005, arrivando a superare i 791 milioni di euro. I contributi maggiori sono venuti dai settori della frutticoltura (+52,4% tra il 2005 ed il 2007), della prima trasformazione (+18,1%), della viticoltura (+12,6%) e della silvicoltura (+8,2%).



► AA.V.V.
L'OLIVICOLTURA TRENTEINA
 Dipartimento agricoltura e alimentazione /PAT
 Pag. 96

Da un gruppo di persone accomunate dall'amore per il territorio dell'Alto Garda e per l'olio che ne rappresenta da antica data l'emblema distintivo, è stato raccolto il materiale che ha fatto da supporto alla mostra itinerante "Oliivi a confronto". Frutto di questa appassionata ricerca sono anche i capitoli del libro "L'olivicoltura trentina". I testi riguardano la storia, la botanica, l'olivicoltura e il suo prodotto di eccellenza: l'olio extra vergine di oliva Garda Dop. Nella parte dedicata a questo prodotto si descrivono la filiera produttiva delle olive, la difesa fitosanitaria, i vari interventi agronomici, la raccolta, la spremitura, le caratteristiche biochimiche, organolettiche e salutistiche. Da segnalare il corredo fotografico, che testimonia il ruolo paesaggistico che l'olivo svolge in tutto il Basso Trentino.

► Iris Fontanari
ORTAGGI COLTIVATI
 Dipartimento agricoltura e alimentazione /PAT
 Pag. 126

Il nuovo libro di Iris Fontanari rappresenta una guida pratica per tutte le categorie e classi d'età di persone interessate alla coltivazione di ortaggi e alla raccolta delle stesse specie di piante allo stato selvatico. Di ogni singola specie, puntualmente riprodotta in fotografia o in accuratissimi disegni dell'autrice, il testo riferisce dopo brevi note storiche e botaniche quanto serve agli interessati, dalle cure culturali all'impiego in cucina. Preziosi gli accenni alle proprietà terapeutiche e culinarie dall'antichità ai giorni nostri. Alla semplicità del linguaggio, sempre inappuntabile sul piano scientifico, si aggiunge l'esperienza personale dell'autrice. La parte dedicata alle erbe selvatiche che si possono raccogliere nei luoghi, puntualmente indicati, ed anche coltivare è scritta con la stessa passione che ha animato in gioventù l'autrice del libro nella ricerca delle specie descritte.



► Angelo Pecile
MALGHE DA FORMAGGIO
 quarta edizione
 Dipartimento agricoltura e alimentazione /PAT
 Pag. 190

Il gruppo di lavoro coordinato da Angelo Pecile, e costituito in prevalenza da personale dell'Unità operativa "Risorse foraggere e produzioni zootecniche" del Centro per il trasferimento tecnologico della Fondazione Mach, non ha solo visitato le singole malghe da formaggio, ma ha integrato le schede con molte notizie riguardanti i prodotti caseari in offerta e con informazioni utili per chi desidera unire all'acquisto di formaggi od altri prodotti una camminata nei dintorni della malga. Interessante l'introduzione di carattere storico e socio-economico sulle malghe del passato, per far capire ai lettori il loro ruolo attuale e i passi in avanti compiuti per quanto riguarda strutture, attrezzature, metodo di lavoro. Indispensabili i capitoli dedicati alla filiera produttiva dei formaggi di malga. Al libro è allegata la carta dei formaggi di malga 2010, che riproduce con simboli la descrizione delle malghe suddivise per comprensorio, riportando per ciascuna le coordinate numeriche che possono variare da un anno all'altro.

► A.A.V.V.
FIUMI ALPINI E NUOVA CULTURA DELL'ACQUA
 Centro internazionale Civiltà dell'Acqua
 Pag. 96

Capire cos'è un fiume, conoscere le diverse Civiltà legate all'acqua e porle a confronto con l'attuale società dei consumi, sapere perché oggi è di cruciale importanza la tutela dei corsi d'acqua e degli ecosistemi ad essi connessi: un approccio attento e sensibile che approfondisce l'importanza del valore intrinseco dell'acqua in base a quanto afferma la Direttiva Europea Acque. Realizzata dal Centro Civiltà dell'Acqua grazie al supporto della Provincia autonoma di Trento e dell'Appa, la pubblicazione è rivolta in particolare agli studenti quale strumento di educazione alla tutela dei fiumi e dell'ambiente alpino, patrimonio di inestimabile valore per le attuali e future generazioni. Il volume contiene in sintesi tutto ciò che le istituzioni dell'Arco alpino, ma anche l'Europa stanno facendo in tema di protezione dell'acqua, ed affronta tematiche quali l'importanza del bacino idrografico come unità di riferimento per la tutela dei corsi d'acqua e dei loro ecosistemi, ed approfondisce inoltre il concetto di funzione di auto depurazione dei fiumi, e di corpo idrico pesantemente modificato. È possibile scaricare il volume completo all'indirizzo: <http://www.appa.provincia.tn.it/news/pagina107.html>



► Lucia Matteotti
ANDIAMO A SCUOLA DALLE API
 Dipartimento agricoltura e alimentazione /PAT
 Pag. 63

L'agile volumetto propone agli scolari delle scuole elementari e della scuola media dell'obbligo uno spaccato completo e gradevole dell'apicoltura. Lodevole e ben riuscito è lo sforzo dell'autrice nel riferire con linguaggio semplice ma corretto e puntuale dal lato scientifico i vari aspetti dell'apicoltura. La lettura è resa agevole da numerosi bozzetti e figure colorate. Il libretto si presta ad accompagnare gli allievi in una visita guidata ad un apiario od anche per una serie di esperimenti (vale per la scuola media) da farsi con l'aiuto dell'insegnante di scienze naturali o di osservazioni scientifiche. In appendice riportata una bibliografia essenziale che può servire agli insegnanti per gli approfondimenti necessari in previsione di una visita guidata o dell'allestimento di esercitazioni in laboratorio.

menta



**SILVESTRE
COMUNE
ACQUATICA
PIPERITA
VERDE**

di Iris Fontanari
irisi@martinatti.com

Anche se non siete molto esperti di erboristeria, vi sarete sicuramente imbattuti, camminando in campagna in prossimità di corsi d'acqua o su terreni umidi, in qualche piantina di menta: se per caso ne avete stropicciate alcune foglioline, siete stati di certo colpiti dal profumo inconfondibile e intenso che questa pianta emana e che ne costituisce la principale caratteristica.

La menta, dotata dalla natura di indubbe virtù aromatiche, fin dalla più remota antichità era però conosciuta e utilizzata, oltre che in cucina, anche in "farmacia", grazie alle sue eccellenti qualità terapeutiche. Cinesi ed Egiziani, Greci e Romani la usavano, infatti, come antibatterico e antidolorifico, come calmante dei nervi ed anche per le sue presunte doti afrodisiache.

Il naturalista latino Plinio il Vecchio (I sec.) affermava che il profumo della menta, da solo, aveva il potere di rinvigorire l'animo, mentre il suo sapore era

uno stimolante per l'appetito: quest'erba aromatica veniva perciò messa spesso nelle salse (cfr. Storia Naturale, XX, 147-149).

Il genere *Mentha*, uno dei più noti e coltivati della famiglia delle Labiate, è anche uno dei più complessi che esistano nel Regno Vegetale: il motivo è da ricercarsi nella facilità di ibridazione spontanea fra le varie specie, le quali producono sempre nuovi ibridi, generalmente sterili, ma talvolta anche in grado di dare una progenie fertile.

Sono così numerose le varietà di menta, sia spontanee che coltivate, che classificarle tutte è molto difficile. Tutte le specie, in ogni caso, hanno le stesse proprietà medicinali e aromatizzanti, benché la menta acquatica sia la più aromatica e la menta piperita, che appartiene alle mente coltivate, sia la migliore di tutte dal punto di vista terapeutico, in virtù del suo olio essenziale molto usato sia in farmacia sia come aroma per l'industria dolciaria e dei liquori.

Tuttavia, anche se la menta in generale è sempre stata considerata una delle più popolari erbe per la preparazione di tè e tisane, in cucina essa è ancora poco sfruttata, pur essendo un'aromatica eccellente, molto indicata per le pietanze esotiche, per le zuppe (soprattutto quelle di zucca e di pomodoro), per le verdure lesse (zucchine, patate), fritte, salse ecc.

Note botaniche e culturali

La menta, o meglio le varie mente, sono presenti quasi esclusivamente nelle regioni a clima temperato alle altitudini più svariate (ma non al di sopra dei 1800 metri), soprattutto in prossimità dei fossi o lungo i viottoli di campagna, prediligendo però quasi sempre le zone umide.

Fra le specie selvatiche diffuse in Italia troviamo: il mentastro (*Mentastrum* o *Mentha rotundifolia*), dall'odore forte e poco gradevole, che è rinvenibile nei luoghi umidi e freschi e presenta foglie

crespate, spesse e rugose, vellutate al di sotto, e fiori rosa su una spiga stretta e appuntita; la menta acquatica (*Mentha aquatica*), che cresce negli acquitrini ed ha fusti eretti e pelosi come le foglie ed emana un forte odore; la menta puleggio (*Mentha pulegium*), rinvenibile in luoghi umidi, con fusti corti, foglie piccole, pelose e grigiastre, rami fioriti quasi dalla base fino alla sommità e odore gradevole; la menta silvestre (*Mentha longifolia*), frequente nelle siepi e nei campi, con foglie biancastre, lunghe e acute alla sommità e fiori piccolissimi, rosei o lilla.

Fra le mente coltivate ricordiamo: la menta da giardino o menta comune (*Mentha spicata*), largamente coltivata in tutto il mondo, utilizzata spesso, per il suo forte aroma, nella preparazione di salse, gelati, bevande, sciroppi ecc.; la menta piperita (*M. piperita*) – un ibrido fra la menta acquatica e la menta da giardino – riconoscibile, oltre che per il tipico intenso profumo, anche per il fusto eretto di color verde violaceo e le foglie opposte a margine dentato; e la menta verde (*Mentha viridis*), detta anche menta romana, con foglie verdi su entrambe le pagine e odore soave molto penetrante.

La menta può essere facilmente coltivata in vaso sul balcone o sul terrazzo, ma anche in giardino e nell'orto come molte altre erbe aromatiche perché, essendo una pianta rustica e peren-

ne,
re-
sist
bene
al fred
do rigi-

do
dell'in-
verno. Pre-
dilige, tuttavia,
terreni sciolti
ed espo-

sizioni non troppo soleggiate. In primavera si possono interrare le piantine acquistate dal vivaista o sotterrare, sia in primavera che in autunno, dei pezzetti di rizoma, lunghi circa 15 cm; rustica com'è, la pianta crescerà forte e diverrà in seguito abbastanza invadente.

Raccolta e conservazione

A scopo terapeutico, oltre all'essenza ottenuta dalla distillazione delle foglie, della menta si utilizzano anche le foglie e le sommità fiorite da cogliersi, per l'essiccazione, nel periodo luglio-settembre. Si possono recidere le piante intere che verranno poi appese a mazzi ad essiccare all'ombra in un luogo aerato.

La menta andrà poi conservata in scatole o vasetti al riparo dalla luce e dall'umidità. A scopi culinari, le foglie si possono cogliere in qualsiasi stagione dell'anno, tenendo presente che quelle più tenere presentano un aroma più dolce e delicato, mentre quelle più vecchie hanno un profumo più intenso.

Proprietà terapeutiche e usi

Grazie al mentolo, loro olio essenziale dal sapore e dal profumo molto intenso, questa pianta costituisce uno stimolante generale dell'organismo, rinforzando in modo particolare lo stomaco, l'intestino ed il sistema nervoso. Il mentolo è anche un antiseptico e un analgesico locale, molto efficace nelle nevralgie e contro il mal di denti (3-4 gocce sulla carie producono un effetto antidolorifico); tuttavia, se usato in forti dosi, può diventare pericoloso per il sistema nervoso, provocando addirittura la morte (!).

Il mentolo viene inoltre utilizzato nell'industria farmaceutica per comporre dentifrici e collutori e per aromatizzare medicine dal cattivo sapore. Essendo un "farmaco" antipruriginoso, esso entra anche nella composizione del talco mentolato che si usa nelle dermatosi (orticaria, eczemi, esantemi ecc.).

Le varie mente, in particolare la varietà piperita, esercitano una forte azione antispasmodica sia sull'apparato digerente che sul sistema nervoso: sono perciò utili per combattere crampi, coliche, nausea, digestioni difficili, asma, palpitazioni e vomiti di origine nervosa.

Contro l'insonnia e l'eccitazione nervosa risulta efficace l'infuso di menta che si ottiene versando una manciata di foglie e fiori essiccati in un litro d'acqua bollente; si filtra dopo una decina di minuti e si addolcisce con del miele. Bevuto prima e dopo i pasti, facilita la digestione, stimola l'appetito, calma le palpitazioni di cuore e cura il mal di gola. Usato contro l'insonnia, va bevuto mezz'ora prima di coricarsi. Questo infuso serve anche per sciacquarsi la bocca, per eliminare l'alito cattivo e come disinfettante delle vie orali. Alcune foglie di menta, tenute in bocca, possono sortire lo stesso effetto e, inoltre, tengono lontana la carie e facilitano la digestione.

Sempre per uso esterno, contro i pruriti della pelle, si possono applicare, sotto forma di impiastro, le foglie bollite, oppure se ne può versare il decotto nella vasca da bagno.

Il tè e lo sciroppo di menta svolgono un'azione digestiva, dissetante e rinfrescante.

Le ricette

SALSA DI POMODORO E MENTA

Ingredienti:

► ½ kg di pomodori maturi pelati, un pugno di foglie di menta finemente tritate, prezzemolo, aglio, 2 carote, una cipolla, sale e zucchero.

Preparare un sugo di pomodoro normale con gli ingredienti necessari (v. sopra). Aggiungere un pizzico di zucchero per togliere l'acido dei pomodori. Quando il sugo è pronto, toglierlo dal fuoco e aggiungere le foglie di menta tritate, mescolando bene.

GRAPPA ALLA MENTA

Si tratta di un ottimo digestivo che io preparo ogni anno, a tarda primavera, con la menta piperita (ma va bene anche quella romana) coltivata nell'orto e con dell'ottima grappa nostrana.

Dopo aver colto mezz'etto di foglie e germogli teneri di menta, li metto in un vaso a imboccatura piuttosto larga assieme a mezzo kg di zucchero; verso sul tutto un litro di grappa e chiudo bene. Senza esporre il vaso al sole, lascio poi macerare per 7-8 giorni, rigirando di tanto in tanto; quindi filtro e imbottiglio.

Vi assicuro che con questo liquore, offerto ai commensali a fine pasto (oppure all'inizio), ho sempre riscosso un grande successo!





FAGIOLI, gustosi protagonisti della cucina

INCOMPARABILI “EN BRONZON”

di Iris Fontanari
iris@martinatti.com

Nella cucina “povera” dei nostri contadini anche i fagioli hanno avuto un ruolo sicuramente non secondario, perché hanno costituito, assieme a poche altre verdure, quali cavoli cappucci, verze, patate e rape, un alimento nutriente e gustoso, soprattutto quand’era consumato con la polenta e le lucaniche fatte in casa. Spesso i fagioli, in particolare la varietà “borlotti”, erano l’ingrediente principale di minestre un po’ particolari, come il “bro’ brusà” e la minestra di fagioli “dei frati”, piatti molto semplici e genuini, che però noi bambini dete-

stavamo perché erano tanto abituali da risultare poco graditi, proprio come la polenta!

Un piatto cucinato in maniera inusuale, a base di fagioli secchi messi in ammollo, era quello che nel dialetto di Trento veniva chiamato “fasò en bronzon”: varie volte ho provato ad allestirlo per i miei figli, ma i risultati sono sempre stati, ahimè, assai deludenti. Abituati a cibi sempre più sofisticati, non siamo purtroppo più in grado di gustare le pietanze semplici e salutari della nostra infanzia e a ritrovare sensazioni e sapori davvero incomparabili.



Bro' brusà con i fagioli

Ingredienti:

- ▶ 3 hg di fagioli sgranati secchi
- ▶ 3 cucchiaini di farina bianca
- ▶ 3 cucchiaini d'olio d'oliva
- ▶ 2 hg di pasta di grano duro (di media grandezza)
- ▶ sale.

Mettere in ammollo i fagioli per una notte intera (o almeno 7-8 ore prima), quindi cuocerli in acqua salata bollente; a cottura ultimata, scolarli e conservare la loro acqua.

Versare in una pentola l'olio e farlo riscaldare, aggiungere poi la farina e farla rosolare un po'; a questo punto, aggiungere l'acqua di cottura e metà dei fagioli passati al setaccio. Se fosse necessario salare ancora, aggiungere un po' di dado vegetale. Portare quindi ad ebollizione e versare la pasta.

Il "bro' brusà" dovrà risultare denso e abbastanza scuro.

NB: L'altra metà dei fagioli lessi si possono servire come contorno, dopo averli conditi con olio, aceto e pepe.

Carne salada e fasòl

Ingredienti:

- ▶ 4 fette sottili di carne e un etto di fagioli secchi a persona
- ▶ olio, sale e pepe
- ▶ cipolla (a piacere).

Per la preparazione dei fagioli si veda la ricetta precedente.

In un tegame antiaderente scottare velocemente la carne a fuoco vivo da entrambe le parti. Servirla con i fagioli caldi conditi con olio, sale, pepe e con fettine di cipolla tagliate sottili.

Questa carne si può mangiare anche cruda, condita con olio e limone e ricoperta di scagliette di formaggio grana.

Minestra di fagioli "dei frati"

Mettere i fagioli secchi in ammollo nell'acqua per l'intera notte, quindi lessarli.

Quando sono cotti, versarli, un po' alla volta, in un mestolone coi buchi posto sopra una casseruola, e schiacciarli con un cucchiaio; versare, di tanto in tanto, dell'acqua calda finché rimarranno solo le bucce che andranno buttate.

Aggiungere al passato così ottenuto dell'altra acqua e, per condimento, un cucchiaio d'olio e un pezzettino di burro. Salare e cuocere per una decina di minuti, quindi versare del riso o pasta di piccolo formato.

La posta di Iris iris@martinatti.com

Quand'ero bambina la mia nonna, nei giorni di festa, preparava sempre qualche piatto che noi consideravamo speciale, perché non era di tutti i giorni, come gli gnocchi di patate al sugo, la polenta con il coniglio al forno, lo strudel di mele ecc.

Ricordo con piacere una ricetta a base di risotto, con aggiunta di lucanica fatta in casa.

Ora, dopo tanti anni, la composizione mi sfugge, ma forse qualche lettore me la potrà suggerire... Vi ringrazio.

(Alessandra Bernardi - Pergine V.)

Gentile Alessandra, sono davvero lieta di poterle dire che anche la mia mamma, quando le avanzava del risotto, cucinava proprio il piatto che lei mi descrive: ritenendo si trattasse delle "crocchette di riso e lucanica", ingrediente, quest'ultimo, che non mancava mai nelle case dei contadi-

ni di un tempo. Oggi lo possiamo considerare un piatto unico e perciò à la page coi tempi, ma allora era allestito alla meglio con gli avanzi del riso cucinato magari il giorno prima e che, non per questo, doveva essere buttato!

A distanza di tanto tempo ne conservo ancora la ricetta.

Ingredienti: 300 g di risotto avanzato, 250 g di lucanica, formaggio grattugiato, latte, farina, pangrattato, sale, pepe, burro, olio, 2 uova.

Far intiepidire il riso, unire le uova, la lucanica sbriciolata e un po' di formaggio grattugiato. Diluire e ammorbidire l'impasto con un po' di latte, aggiungere poco sale e pepe.

Formare delle crocchette, passarle nel pangrattato o nella farina e friggerle in olio e burro.

Fasòl en bronzon

Di solito si usano fagioli lessi avanzati in precedenza. Altrimenti si fanno cuocere, dopo averli messi in ammollo nell'acqua (vedi sopra).

Mettere in un tegame olio, burro e mezza cipolla tagliata fine; far rosolare e, quando la cipolla comincia a cambiar colore, aggiungere 2 cucchiaini di farina bianca, far rosolare ancora un po', quindi aggiungere 2 bicchieri di vino rosso, un po' di sale e un rametto di salvia.

Far cuocere il tutto a fuoco lento per circa mezz'ora aggiungendo, di tanto in tanto, acqua o brodo; aggiungere i fagioli facendoli cuocere ancora per circa 15 minuti.

A fine cottura l'intingolo deve risultare un po' denso.

UVA, UVA DELLE MIE BRAME CHI È LA PIÙ SALUTARE DEL REAME ?

di Carmelo Bruno

già docente di chimica all'ITI "Buonarroti" di Trento

brunocarmelo@tiscali.it



Cominciamo col dire che le sostanze coloranti, che distinguono le uve bianche da quelle nere, si trovano nella buccia e non nella polpa. Le varie famiglie di antiossidanti che si formano durante la maturazione sono costituite da: antociani (i coloranti veri e propri), acidi fenolici, flavanoli, catechine e tannini. La polpa (che risulta incolore) contiene soprattutto acqua, zuccheri, acidi organici, alcune proteine, pectine (che sono la fonte del metanolo tossico che si trova nei vini e nei distillati). Mentre i semi sono importanti per il loro contenuto di polifenoli (tannini) situati nella zona più esterna, che durante la fermentazione passano nel vino. Inoltre, contengono una frazione grassa, da cui si ricava l'olio di vinaccioli. È bene che i vinaccioli rimangano integri durante la vinificazione per non avere la fuoriuscita di olio. Gli acini sono ricoperti da una cera particolare, la pruina, che protegge l'acino dall'evaporazione dell'acqua. La pruina trattiene, inoltre, sulla superficie del chicco vari microrganismi: quelli della fermentazione alcolica e anche quelli indesiderati, responsabili di alterazioni del vino. I componenti dell'uva subiscono nel corso della maturazione una serie di variazioni: diminuzione dell'acidità, aumento degli antociani nella buccia, diminuzione dei polifenoli liberi che polimerizzano dando origine ai tannini, aumento dei sali minerali.



Le uve rosse hanno un maggiore contenuto di sostanze antiossidanti rispetto a quelle bianche

LE UVE PIÙ RICCHE DI ANTIOSSIDANTI

Se vogliamo utilizzare l'alimentazione come strumento di prevenzione delle malattie, è utile sapere che il contenuto di polifenoli antiossidanti è molto diverso passando da un vitigno all'altro, e quindi non bisogna "fare la notte in cui tutte le vacche sono nere", per cui è necessario acquisire conoscenze adeguate per capire quali uve scegliere. Per fare queste scelte ci viene in aiuto un interessante articolo pubblicato su una rivista internazionale da Fulvio Mattivi e da altri ricercatori del laboratorio chimico di S. Michele e dell'Università di Milano. Per mezzo di un'estrazione selettiva che è in grado di simulare il processo di vinificazione, è stato possibile analizzare il potenziale fenolico dell'uva rossa, ottenendo così informazioni quantitative circa la quantità e la localizzazione dei flavonoidi

dell'uva che sono estraibili durante la vinificazione.

Talvolta, lo stesso cultivar è inserito in posizioni diverse nei tre parametri presi in considerazione (Polifenoli totali, Antocianine, Catechine e Procianidine), il che non aiuta nella scelta dell'uva più salutare. Però ci sono uve collocate più spesso nella parte medio-bassa della graduatoria (Schiava, Nebbiolo ecc.), quando si considerano globalmente i tre parametri, e altre sono più spesso nella fascia medio-alta (Lagrein, Teroldego, Aglianico, Sagrantino ecc.). È chiaro che, se vogliamo avere un'alimentazione salutare, dobbiamo cercare di consumare uve che si trovano nella parte alta della graduatoria, rispetto a tutti e tre i parametri

BIANCA O ROSSA?

La maggior parte dei nutrizionisti e degli esperti di problemi della salute

raccomanda di consumare di più l'uva rossa rispetto a quella bianca. Il motivo risiede nell'alto contenuto di antiossidanti che l'uva rossa contiene, mentre le uve bianche ne contengono piccole quantità. Inoltre le uve bianche non contengono antocianine, che le uve rosse contengono in grande quantità. È ancora da dire che le uve rosse contengono flavonoidi come il Resveratrolo, Catechine e Quercitina, mentre le uve bianche contengono piccole quantità di Catechine. Il Resveratrolo e la Quercitina causano abbassamento della pressione del sangue, prevengono i disordini del cuore e proteggono il colesterolo buono.

Il Resveratrolo ha proprietà anticancro e contribuisce al trattamento dell'Alzheimer. La Quercitina ha proprietà antistaminiche ed è utile nel trattamento delle allergie. Le Antocianine hanno proprietà antinfiammatorie.

SCHEDA

Antociani (o antocianine)

Sono composti polifenolici responsabili della colorazione delle uve rosse. Essi sono presenti in una forma colorata e in una forma incolore, in funzione del pH, cioè dell'acidità del mezzo. L'acidificazione del vino determina una intensificazione del colore, mentre l'aggiunta di anidride solforosa determina una decolorazione. Gli antociani sono solubili in ambiente alcolico, per cui passano gradualmente nel mosto quando le bucce vi stanno a contatto per un tempo sufficiente (vinificazione in rosso).

Flavonoli

Sono la catechina e l'epicatechina, che sono pre-

senti nei vini ed hanno notevoli capacità antiossidanti. I flavonoli conferiscono il colore giallo. Il più importante flavonolo è la quercitina, un potente antiossidante.

Tannini

Sono dei polimeri formati da tante molecole di catechina. Nei vini giovani i tannini sono formati da poche molecole di catechina e quindi sono più facilmente assorbibili nell'intestino, cioè riescono a superare la barriera della digestione senza subire cambiamenti o alterazioni, mentre nei vini vecchi il tannino è formato da parecchie molecole di catechina, con minore capacità di essere assorbito e quindi messo a disposizione delle cellule. Durante la vinificazione solo una frazio-

ne di polifenoli è selettivamente estratta nel vino a seconda del tipo di contatto del liquido con le parti solide dei grappoli di uva. Inoltre, i tannini hanno la capacità di combinarsi con le proteine facendole precipitare. Questa caratteristica spiega sia le proprietà astringenti dei tannini immessi con l'alimentazione (ad esempio quelli contenuti nei cachi non maturi) sia le proprietà concianti nel caso delle pelli.

Acidi fenolici

Sono contenuti in quantità limitate nelle uve bianche e rosse. Dalle bucce passano nel mosto e poi si ritrovano nel vino. Nei bianchi contribuiscono a dare l'aroma e a determinare l'ossidazione e l'imbrunimento.

**"NELLA
VECCHIA
FATTORIA
C'È UNA
NUOVA
FATTORIA!"**

CENSIMENTO DELL'AGRICOLTURA 2010.
L'AGRICOLTURA È CAMBIATA. RACCONTACI COME.

Numero Verde
800-196081

censimentoagricoltura.istat.it

 **6°** Censimento Generale
dell'Agricoltura |  Istat
Istituto Nazionale
di Statistica
RACCOGLIAMO RISPOSTE, SEMINIAMO FUTURO.

 PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
SERVIZIO STATISTICA 