

> **ATTUALITÀ**
La nuova PAC
post 2013
4

> **VITICOLTURA**
Il dossier
Mach
8

> **FORESTE**
Il nuovo piano
di difesa dal fuoco
18



> **RICERCA**
Il genoma
della fragola
54



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



www.trentinoagricoltura.net

terra trentina

N. 6 anno LV

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



CI PENSO

BIO

AGRICOLTURA SOSTENIBILE
UNO SPECIALE DI 26 PAGINE



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 Camera di Commercio I.A.A. di Trento; Archivio Cantine Ferrari; Archivio Dipartimento Agricoltura PAT; Archivio IASMA; Archivio Servizio Foreste e Fauna; Archivio Ufficio Stampa PAT; Commissione europea agricoltura e sviluppo rurale; © European Community, 2010
Fototeca Trentino Spa; AgfBernardinatti; © Clarence Alford - Fotolia; Nadia Baldo; Piero Cavagna; Andrea Chemelli; Giovanni Cavulli; Flavio Faganello; Luca Franceschi; Pietro Frattin; Alessandro Ghezzer; Giovanni Gorga ©Jennifer Jacquemart; Romano Magrone; Massimo Miori; Daniele Mosna; Nereo Pederzoli; Matteo Rensi; Marco Simonini; Carla Vender; Gianni Zotta.

GRAFICA
Prima - Trento

STAMPA
Tipografia Esperia - Trento

Chiuso in redazione il 29/12/2010

terratrentina@provincia.tn.it

"Entro trent'anni, con l'incremento demografico, saremo 9 miliardi di persone. C'è il rischio che si inneschi una guerra per il cibo. Una persona su sei dipende dai ghiacciai che si stanno sciogliendo, dalle Ande alle Alpi, un secolo prima di quanto previsto. Qualcosa deve cambiare in agricoltura. Ogni produttore dovrebbe essere in grado di sfruttare la terra, il biogas proveniente dagli animali, gli impianti dell'azienda agricola, per immagazzinare l'energia sotto forma di idrogeno, e poi essere connesso alla rete centrale per distribuire il surplus, a basso tasso di carbonio. Questa è la nuova rivoluzione industriale."

Jeremy Rifkin



SOMMARIO

ATTUALITÀ

4

NUOVA PAC, L'AGRICOLTURA AL TEMPO DELLA CRISI

Cibo per tutti, sostenibilità, sviluppo territoriale
Equilibrato: gli obiettivi della futura politica agricola Comunitaria a partire dal 2014

da Bruxelles **Vittorino Rodaro**

L'INTERVISTA | **Herbert Dorfmann**

"L'Ue sa ascoltare, ma le regioni di montagna devono farsi sentire"

di **Sergio Ferrari**



VITIENOLOGIA

8

VINO, UN PIANO DA CONDIVIDERE

Dopo il "caso La Vis" la vitienologia trentina riparte dal dossier della Fondazione Mach. Che suggerisce un piano di intervento in otto mosse

di **Corrado Zanetti**

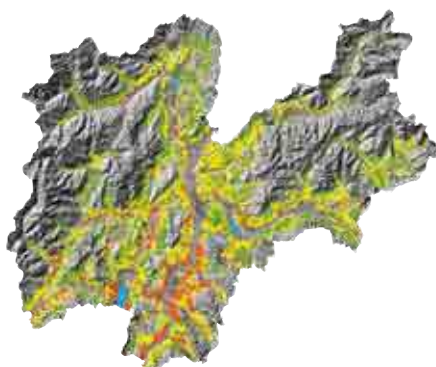


■ Le cantine dei "tre bicchieri"

■ L'enologo dell'anno

■ ETNOGRAFIA: Le frontiere nascoste della cultura del vino

di **Giovanni Kezich**



FORESTE

16

UN'AGENDA EUROPEA PER I BOSCHI DI MONTAGNA

Tirol, Alto Adige, Trentino, Austria e Baviera chiedono alla Commissione europea politiche attive per la conservazione, gestione e miglioramento dei boschi montani

- **INCENDI BOSCHIVI: vince la prevenzione**
- **2011 Anno internazionale delle foreste**

speciale **BIO**

23

CRESCE ANCHE IN TRENTINO LA VOGLIA DI BIOLOGICO.

In un dossier di 26 pagine la situazione attuale e le prospettive, le normative e gli incentivi, i passi da compiere per chi vuole iniziare, i mezzi di difesa dalle malattie, le attività di ricerca, le esperienze più avanzate. E un ritratto dei territori e degli operatori che ci credono. Inoltre: il nuovo regolamento sull'acquacoltura bio, una ricerca sulla diffusione degli alimenti biologici nelle mense scolastiche trentine, il rapporto con l'agricoltura convenzionale. I masi e gli agritur a "impatto zero". Per saperne di più e vivere meglio.



RUBRICHE

58

A COME AGRICOLTURA

di *Walter Nicoletti*

NOTIZIE FONDAZIONE MACH EUROPA INFORMA NOTIZIE

SCAFFALE

ORTO E DINTORNI: IL RAFANO RICETTE CONTADINE

di *Iris Fontanari*

CIBO E SALUTE

di *Carmelo Bruno*



FORMAZIONE

43

I NUOVI CORSI A SAN MICHELE

Agricoltura trentina sempre più "rosa"



LEGISLAZIONE

44

IL NUOVO VOLTO DELLA BONIFICA PROVINCIALE

Consorzio unico, elezioni dopo la fusione

di *Giulio Bazzanella e Giovanni Defrancesco*

Firmato Provincia

MARKETING E TERRITORIO

56

"QUALITÀ TRENTINO" OLTRE GLI STANDARD

Le produzioni agroalimentari che potranno utilizzare il marchio, i distinguo della Ue, il percorso dei disciplinari

di *Giulio Bazzanella*

TECNICA, RICERCA, SPERIMENTAZIONE

IL GENOMA DELLA FRAGOLA

Sequenziamento, IASMA nel pool di ricerca

di *Silvia Ceschini*

54



LA FILIERA DEL BIOGAS

Il ruolo delle biomasse: opportunità e problemi

di *Daniela Bona, Andrea Cristoforetti, Silvia Silvestri*

Monitoraggi fitosanitari

BIOFILM MICROBICO

L'acerrimo nemico dell'igiene nelle imprese alimentari

di *Rosaria Lucchini*

Campagna assicurazioni

NUOVA PAC

**Tre sfide per il 2020:
alimentazione,
risorse naturali
e territorio**

di **Vittorino Rodaro**

*Direttore dell'Ufficio per
i rapporti con l'Ue - Bruxelles*



La PAC verso il 2020: rispondere alle future sfide dell'alimentazione, delle risorse naturali e del territorio". Questo il titolo della comunicazione che la Commissione europea ha adottato il 18 novembre scorso. Il documento - elaborato sulla scorta di una grande consultazione che ha coinvolto gli Stati membri, regioni e altre entità territoriali europee, organizzazioni di categoria, singoli cittadini - delinea gli indirizzi ai quali s'informerà la politica agricola comunitaria a partire dal 2014.

IL CONTESTO

Il documento della Commissione deve essere collocato nel contesto più generale caratterizzato dalla crisi economico-finanziaria e dal dibattito che si sta aprendo sulla prossima programmazione finanziaria. La crisi ha messo in evidenza marcate fragilità nelle politiche economiche e monetarie degli Stati membri e nelle loro politiche di bilancio. Alcuni paesi sono stati pesantemente condizionati nei loro bilanci dalla necessità di devolvere massicce risorse finanziarie per salvare dal fallimento istituti creditizi importanti.

La tenuta dei conti pubblici e il rispetto dei parametri di stabilità sono diventati una vera sfida per i Paesi della zona euro. Con queste premesse, il dibattito sul prossimo periodo di programmazione 2014-2020 si annuncia

alquanto difficile.

Ne consegue che la discussione sul finanziamento delle principali politiche dell'Unione europea, tra cui la PAC, sarà fortemente condizionata dai problemi di bilancio dei singoli Stati membri e dalla loro disponibilità a contribuire in maniera adeguata alla formazione del futuro bilancio comunitario pluriennale.

Per quanto riguarda la Politica Agricola Comune occorre, inoltre, fare i conti con i Paesi membri del Nord Europa, piuttosto restii a mantenere gli attuali livelli di risorse destinate al settore agricolo e poco sensibili al ruolo dell'agricoltura europea nella tutela del paesaggio rurale e nell'offerta di prodotti di alta qualità.

La questione ambientale legata, in modo particolare, al cambiamento climatico è l'altro fattore decisivo che condiziona il futuro dell'agricoltura europea e stimolerà ad orientare tecniche di produzione e prodotti in un'ottica di compatibilità ambientale e di lotta alle emissioni di anidride carbonica.

GLI OBIETTIVI

Sono tre gli obiettivi indicati dalla Commissione per il futuro della PAC.

1° obiettivo: mettere in atto una produzione alimentare efficiente al fine di garantire la sicurezza dell'approvvigionamento alimentare e far sì che l'Ue possa contribuire a soddisfare la domanda globale di prodotti



AMPO DELLA CRISI

Il Commissario europeo all'agricoltura Dacian Cioloș

alimentari, che continuerà a crescere a livello mondiale.

Una produzione alimentare efficiente potrà contribuire alla stabilità del reddito degli agricoltori, limitandone da un lato le fluttuazioni, mentre dall'altro servirà a migliorare la competitività del settore agricolo, con maggiori livelli di qualità all'interno della filiera alimentare.

2° obiettivo: promuovere una gestione sostenibile delle risorse naturali e un'azione per il clima. L'agricoltura europea è chiamata a mettere in atto iniziative nel più ampio contesto delle strategie europee per una crescita intelligente, sostenibile e inclusiva, secondo le indicazioni della Commissione europea nel suo documento "Europa 2020" del marzo scorso.

Maggiore offerta di beni pubblici ambientali, crescita verde attraverso l'innovazione, intervento per la riduzione del cambiamento climatico sono i percorsi che l'agricoltura europea dovrà intraprendere con decisione.

3° obiettivo: puntare a uno sviluppo territoriale equilibrato. Il sostegno pubblico europeo all'agricoltura continuerà ad essere decisivo per lo sviluppo dell'economia rurale e la promozione della sua diversificazione attraverso il riconoscimento e la valorizzazione della diversità strutturale dei sistemi agricoli europei. Tale politica servirà altresì a rafforzare la coesione fra gli Stati membri

e le regioni, ad affrontare i problemi ambientali transfrontalieri, la gestione delle acque e la biodiversità, la qualità e sicurezza dei prodotti alimentari, la salute pubblica e gli interessi dei consumatori.

GLI STRUMENTI

Per il raggiungimento di questi obiettivi, la comunicazione richiama la necessità di modificare gli attuali strumenti della PAC. Come?

Innanzitutto la "politica dei pagamenti diretti" dovrà essere revisionata e resa più comprensibile per il contribuente europeo. Essa dovrà anche garantire un'equa destinazione delle risorse fra gli agricoltori avendo riguardo alla componente ecologico-ambientale delle produzioni. Al fine di garantire una migliore distribuzione dei pagamenti tra gli agricoltori, viene ipotizzata l'introduzione di un massimale per i pagamenti diretti alle grandi aziende, mentre si fa strada l'idea di un regime semplice e specifico per i piccoli agricoltori.

Anche le norme relative alla condizionalità saranno semplificate, nel mentre emerge l'orientamento al sostegno per i soli agricoltori in attività.

Anche le "misure di sostegno al mercato" dovranno essere razionalizzate e semplificate al fine di renderle possibili unicamente come rete di sicurezza in caso di crisi dei prezzi e turbolenze del mercato.

Sarà rivista anche la politica di promozione

della qualità, in modo da permettere all'operatore di informare in maniera più chiara ed adeguata gli acquirenti sulle caratteristiche dei prodotti e le modalità di produzione.

Le quote latte saranno abolite nel 2015. Infine sarà necessario migliorare il funzionamento della filiera alimentare, al fine di accrescere la componente di valore aggiunto fornita dall'agricoltura, superando gli attuali squilibri negoziali all'interno della filiera rendendo, di conseguenza, più trasparenti le relazioni contrattuali.

Il terzo strumento è rappresentato dallo "sviluppo rurale" e dalle sue politiche, chiamate a rafforzare la sostenibilità del settore agricolo sul piano economico, ambientale e sociale. La politica di sviluppo rurale dovrà, pertanto, contribuire alla competitività dell'agricoltura stimolando l'innovazione e un uso più efficiente delle risorse; dovrà, inoltre, promuovere una gestione sostenibile delle risorse naturali e uno sviluppo territoriale equilibrato. Dunque, l'ambiente, il cambiamento climatico, l'innovazione e la qualità saranno fattori determinanti che caratterizzeranno la futura agricoltura europea in una prospettiva di rafforzamento, fra l'altro, della coerenza tra la politica di sviluppo rurale con le altre politiche europee anche facendo, eventualmente, ricorso ad un quadro strategico comune.

IL RUOLO DEI TERRITORI

La comunicazione della Commissione europea sul futuro della PAC non è uno strumento operativo, non fornisce date, non individua procedure. È un documento che rileva una situazione e definisce possibili percorsi per il futuro, uno strumento di lavoro in progress, aperto a ulteriori riflessioni e ulteriori contributi. Non si parla di agricoltura di montagna, né del ruolo di regioni e territori nell'attuazione della nuova PAC.

È necessario, pertanto, svolgere un ruolo attivo, di proposta e di monitoraggio attento dei comportamenti dei Paesi membri, contribuendo, come entità territoriali subordinate, alla definizione delle posizioni nazionali e vigilando affinché le buone ragioni di un convinto rilancio dell'agricoltura europea siano ampiamente condivise.

“

*l'intervista***Herbert Dorfmann**

“Il secondo pilastro terrà conto della differenza tra zone svantaggiate ed aree non soggette ad handicap, ma nel primo pilastro esiste uno sbilanciamento a favore delle zone di pianura”

6

di Sergio Ferrari

“L'UE SA ASCOLTARE DOBBIAMO FARCI SENTIRE”

“**L**a politica a favore della montagna trova pochi oppositori e tramite lo sviluppo rurale molte azioni a favore di queste zone sono già state intraprese. Credo che dobbiamo continuare su questa strada”. All'indomani dell'approvazione, da parte della Commissione Europea, del documento sulla nuova PAC post 2013, l'europarlamentare Herbert Dorfmann si mostra ottimista sull'esito che potrà avere la richiesta, avanzata tra gli altri, dalle due Province autonome di Trento e di Bolzano, di misure specifiche a favore dell'agricoltura di montagna. “L'Unione Europea – dice – sa ascoltare, ma sta a noi farci sentire”.

Onorevole Dorfmann, quale trafila deve seguire ora il documento sul futuro della PAC prima di diventare definitivo?

L'agricoltura, come la maggior parte delle competenze dopo l'approvazione del Trattato di Lisbona, ricade sotto la procedura legislativa ordinaria che vede il Consiglio dell'UE e il Parlamento europeo sullo stesso piano. Per adottare un testo, quindi, vi deve essere una proposta legislativa da parte della Commissione europea e un successivo voto dello stesso testo da parte del Parlamento e del Consiglio. Nel caso della riforma

della PAC abbiamo solo un primo documento della Commissione che è stato trasmesso al Parlamento, ma non abbiamo ancora una proposta legislativa che è attesa per la fine del primo semestre 2011, alla quale seguirà l'iter legislativo destinato a concludersi nel 2012. Il documento su cui si discute ora è comunque di estrema importanza giacché raccoglie le indicazioni degli operatori del settore e delle istituzioni e servirà come base per la proposta legislativa.

L'agricoltura di montagna potrà contare su una politica specificatamente dedicata? Sarà assicurata una riconoscibilità ai prodotti agricoli di montagna; potranno fregiarsi di un marchio esclusivo basato su caratteristiche distintive oggettivamente dimostrate?

La politica a favore della montagna trova pochi oppositori e tramite lo sviluppo rurale molte azioni a favore di queste zone sono già state intraprese. Credo che dobbiamo continuare su questa strada. Per quanto riguarda la riconoscibilità dei prodotti stiamo lavorando in questo senso, cercando di avere una particolare attenzione per queste aree. Nello specifico potrebbe esserci un marchio dedicato ai prodotti di montagna facoltativo tramite il quale il consumatore po-



ARE, MA NOI SENTIRE"



L'eurodeputato Herbert Dorfmann

“Nei futuri piani di sviluppo rurale le due province autonome potranno scegliere dove destinare i fondi”

7

trebbe facilmente riconoscere il prodotto. In parallelo un secondo marchio permetterebbe di riconoscere i prodotti della filiera corta: dal produttore al consumatore. La politica per la montagna dovrà riconoscere il ruolo di queste aree per quanto riguarda i cosiddetti beni pubblici fondamentali (conservazione del territorio, qualità dell'acqua...). Bisogna inoltre rilevare il ruolo particolare delle produzioni lattiero-casearie, senza le quali nelle zone alpine non vi sono alternative produttive e si assisterebbe ad un abbandono del territorio.

La specificità degli interventi interesserà solo l'Arco Alpino o sarà estesa all'agricoltura di montagna di tutti i 27 Paesi aderenti all'UE?

Le azioni a favore della montagna interessano tutte le zone così definite all'interno dell'UE ossia il 16 per cento del totale. Per questo motivo all'interno del mio mandato lavoro con tutti i colleghi interessati alla difesa di queste zone per avere un riscontro in sede decisionale.

Su quali settori o comparti produttivi si concentreranno gli interventi: zootecnia, frutticoltura, altre coltivazioni o allevamenti minori?

Il comparto frutta e verdura e il vino hanno già una OCM (organizzazione comune di mercato) propria che regola i settori. Per questo motivo la riforma della PAC interesserà di più il settore arativo e la zootecnia.

“Per i prodotti di montagna potrebbe esserci un marchio a loro dedicato”

Con riferimento all'Italia agricola, la PAC terrà conto delle differenze sostanziali tra agricoltura di pianura e agricoltura svantaggiata di montagna?

La PAC tiene e terrà conto all'interno del II pilastro della differenza tra le zone svantaggiate e le zone agricole non soggette ad handicap. Per quanto riguarda la montagna, essa è una categoria particolare delle zone svantaggiate con una propria politica destinata. Il problema si pone piuttosto per quanto riguarda il I pilastro, all'interno del quale esiste uno sbilanciamento a favore delle zone di pianura sul quale bisogna lavorare

per trovare un nuovo punto di equilibrio.

Avranno maggiore spazio e consistenza i finanziamenti alle strutture/infrastrutture o gli interventi a sostegno dei mercati e dello sviluppo rurale?

All'interno dei piani di sviluppo rurale PSR esiste una flessibilità nel scegliere dove destinare i fondi. Per quanto riguarda la nostra regione, le due Province Autonome possono scegliere dove destinare maggiormente i fondi a propria disposizione.

Si può pensare di utilizzare strumenti di mediazione politico-amministrativa tra regioni dell'arco alpino e organi istituzionali e/o politici dell'Unione Europea?

La domanda mi permette di sottolineare il lavoro che le nostre Province Autonome di Trento e Bolzano, insieme a molte altre regioni dell'arco alpino, hanno compiuto in questi anni preparando dei documenti destinati alla Commissione europea per dare voce alle richieste provenienti dal nostro territorio. L'ultimo elaborato riguarda proprio le zone Alpine e la PAC post 2013. Si tratta di lavori molto utili poiché l'Unione europea è un interlocutore che sa ascoltare, ma sta alle amministrazioni locali dare voce alle proprie richieste.

il dossier

**Fondazione
Edmund Mach**



VINO, UN PIANO DA CONDIVIDERE

di Corrado Zanetti

Richiesto, atteso, da alcuni invocato, da altri forse temuto per le cose da fare che “con lungimiranza e chiarezza” - come ha affermato il presidente della Provincia, Lorenzo Dellai - ha indicato per rilanciare la vitienologia trentina. Il “Dossier sull’attuale situazione del settore vitienologico trentino”, meglio noto come Piano Vino, elaborato su incarico della Giunta provinciale dalla Fondazione Mach, è un punto fermo da cui partire. Ma è soprattutto una grande opportunità, offerta a tutte le componenti della filiera vitienologica trentina, per ripensare scelte, obiettivi, strategie. Non soltanto per “uscire dalla crisi” (che non tocca solo il vigneto Trentino), ma per sfruttare appieno le enormi potenzialità, oggi sottoutilizzate, che la nostra vitienologia ha in sé, a partire dalle diverse vocazionalità del territorio, dalla professionalità e passione dei viticoltori, dal know out tecnico,

dall’assoluto livello della ricerca in campo viticolo-enologico che il Trentino può vantare.

Cambiare passo per non rimanere indietro, questo si chiede oggi agli attori privati, istituzionali, della cooperazione, chiamati ad interpretare un nuovo gioco di squadra dove ad ognuno è riconosciuto un proprio ruolo ed a nessuno è negato il proprio spazio. Si vedrà nei prossimi mesi, dall’esito che avrà la fase di confronto sul documento della Fondazione Mach, destinato a diventare atto di indirizzo della Giunta provinciale e che riassumiamo in queste pagine, se ci sarà la volontà di imprimere una svolta, se prevarrà la comune consapevolezza che oggi occorre, anche con un “atto di coraggio”, cambiare registro, oppure se ci si chiuderà nella trincea delle posizioni raggiunte, sapendo però che nel mondo nuovo e in continuo mutamento nel quale oggi siamo, stare fermi significa scivolare inesorabilmente indietro.



Potenziare i marchi-locomotive, zonazione, macrozone e sottozone di eccellenza, riduzione delle rese ad ettaro e del numero di vini prodotti, sostegno ai vignaioli, agricoltura di precisione, sostenibilità, selezione genetica

9

Le otto linee di intervento individuate dal Piano Vino

LA REGIA A UN NUOVO CONSORZIO VITIVINICOLO



Aumento del prezzo di vendita del vino e riduzione dei costi di produzione. Queste le prime azioni suggerite nel dossier. Interventi – si dice – da attuare attraverso due principali strumenti: l'attivazione di un nuovo Consorzio vitivinicolo trentino, nel quale siano pariteticamente rappresentate, accanto a Provincia, Camera di commercio e Fondazione Mach tutte le componenti del settore vino, e nuovi percorsi di istruzione e formazione.

Più precisamente l'aumento del prezzo di vendita del vino trentino si potrà attuare innanzitutto attraverso il miglioramento della sua qualità e della sua immagine. Gli attori che possono influenzare e determinare tale aumento di prezzo sono la Cooperazione, gli industriali imbottiglieri e i vignaioli, ma anche le politiche assessorili, la ricerca e la

sperimentazione vitivinicola.

Per quanto riguarda invece il secondo intervento, ossia la riduzione dei costi di produzione dell'uva e del vino, tale diminuzione si rivela necessaria in questo momento dato che i costi di produzione variano da 50 a 90 euro al quintale. Anche i costi di gestione, variabili tra le diverse cantine da 18 a 45 euro/quintale di uva trasformata, vanno riconsiderati al ribasso.

Per attuare queste due indicazioni risulta necessario prevedere e proporre, secondo San Michele, un nuovo consorzio vitivinicolo trentino, autorevole e permanente, al quale affidare il coordinamento dell'eventuale piano di interventi.

Al tempo stesso risultano necessarie misure di istruzione e formazione per soddisfare le esigenze del settore.

Il documento presenta otto linee di intervento contenenti azioni e priorità che il nuovo Con-

Il presidente della Fondazione Mach Francesco Salamini, l'assessore Tiziano Mellarini e il presidente Lorenzo Dellai alla conferenza stampa di presentazione del dossier



sorzio potrà eventualmente considerare nella predisposizione di un piano di intervento.

1. Interventi finalizzati al brand

Si tratta di potenziare i marchi-locomotive come il Trento DOC per trainare l'intero settore attraverso una verifica ed eventuale modifica delle zonazioni, creando sottozone di eccellenza, riducendo e/o ridefinendo il numero dei vitigni, sostenendo i produttori di qualità e promuovendo a livello nazionale ed internazionale i brand trentini.

2. Interventi sulla qualità delle uve e dei vini

L'esaltazione della qualità deve giovare della creazione di sottozone territoriali e di tecniche di viticoltura innovative, creando inoltre misure di tutela e promozione, riaffrontando il problema delle DOC ed eventuali DOCG da proteggere evitando il loro declassamento a IGT.

Una proposta specifica riguarda la sostituzione del pagamento delle uve in base a quintali/grado ad ettaro con una remunerazione differenziata per vitigno, tipologia di vino, vocazionalità territoriale.

Tra gli obiettivi individuati, il potenziamento della qualità del brand, la messa in atto di una agricoltura "di precisione" che fa riferimento alla qualità dell'uva, la rivisitazione dei disciplinari di produzione con una significativa riduzione delle rese ad ettaro (non più di 140 q.li/Ha per le DOC).

Tra le azioni suggerite, il supporto alla produzione di qualità dei vini dei Vigneron, controlli di qualità della filiera, vendemmie in più stacchi, soppressione della qualifica "superiore".

3. Interventi sui componenti del sistema produttivo vitivinicolo

Le cooperative vanno riorganizzate puntando non solo sul profitto ma anche sulla riscoperta di valori territoriali e con un ruolo nell'affinamento e confezionamento del vino prodotto dalle cantine. Occorre facilitare i servizi prestati dalle cooperative di secondo grado e attuare servizi per la gestione del vigneto.



Nuovi rapporti tra cooperative di primo e secondo grado. Ma anche un piano territoriale ed uno industriale

Le cantine di primo grado devono produrre, nelle sottozone di eccellenza viticola, grandi vini e contestualmente ridurre il numero di vini prodotti. Vanno inoltre coinvolti di più i produttori nella gestione cooperativa. In riferimento ai vignaioli, il dossier evidenzia la "necessità di coordinarli".

4. Interventi sull'organizzazione del comparto vitivinicolo

Occorre riportare in prima fila e responsabilizzare i viticoltori (coinvolgendoli nella garanzia del capitale sociale), siano essi associati o cooperative, rendendo più chiara la missione delle cooperative e stimolando

i produttori di eccellenze. Se da un lato si ritiene negativa la tendenza all'uso di IGT, dall'altra occorre definire un piano industriale che rivisiti gli attuali disciplinari di produzione.

L'organizzazione della cooperazione deve precisare meglio i rapporti tra cooperative di secondo e primo grado, e deve sviluppare nuovi compiti nella gestione dei servizi (ad esempio la coltivazione del vigneto per conto). Tra gli interventi più importanti è la definizione di un piano industriale che a partire dalle cause della crisi permetta uno sfruttamento più mirato dei punti di forza della vitivinicoltura trentina, ridiscutendo il ricorso ai vitigni internazionali che, già largamente coltivati, espongono i costi di produzione trentini agli effetti della globalizzazione.

5. Interventi agrotecnici-territoriali ed enologici

Occorre raccordare meglio il territorio alle tipologie dei vini prodotti, basando la produzione su macrozone che riorganizzino la piattaforma ampelografica e definiscano aree omogenee. In tale ambito, vanno in-

“Solo un quinto dei vitigni trentini è rappresentato dagli autoctoni: diventa difficile parlare di tipicità e unicità della produzione vitivinicola locale”

IL NUCO (E UNA NUOVA LEGGE?)

La crisi del mercato vinicolo internazionale – si legge nel Piano Vino – si sovrappone in Trentino a “uno stato di disagio” della grande e piccola cooperazione. La viticoltura locale “è bella ma costosa”, ha pochi brand di alto prestigio e necessita di una pianificazione di lungo periodo, ma anche di “interventi ragionati da mettere in atto nel brevissimo periodo”. In riferimento al “documento Pedron” prodotto su indicazione della Cooperazione, il Piano Vino della Fondazione Mach individua due necessità per il settore, da affrontare in due fasi: la prima riguarda “il rientro dagli impegni finanziari assunti nel passato recente, la seconda il riallineamento del sistema locale con i costi e i prezzi internazionali. La regia della prima fase è da assegnare alla cooperazione, mentre la seconda potrebbe essere gestita e sviluppata dal Nuovo consorzio-osservatorio permanente, che dovrebbe occuparsi di promozione, normative vitivinicole, tutela e sperimentazioni. Per San Michele, però, il progetto di rilancio del settore – così come delineato nel dossier – avrebbe “poche possibilità di incidere sulla realtà della vitivinicoltura trentina” se, accanto alla costituzione del NUCO, il nuovo consorzio (che potrebbe assorbire l’attuale Consorzio vini del Trentino), non vi fosse una specifica legge provinciale (o altre normative provinciali) per la qualità dei prodotti vitivinicoli. “E’ probabile – si afferma infatti nel dossier - che questa iniziativa si renda necessaria per ancorare nel tempo e nei modi alle politiche provinciali la complessità degli interventi di miglioramento qualitativo di uve e vini”.

dividuate aree di eccellenza, anche molto ridotte, con funzioni di traino. E’ però necessario che all’interno delle macro zone ulteriori livelli di zonazione restringano le zone dedicate a certe varietà o caratterizzino, ad esempio, il DOCG (che per lo spumante non dovrebbe essere assegnato a vigneti sotto i 300 metri.

Va inoltre sviluppata una “viticoltura di precisione”, che permetta la separazione di diverse qualità di uva (un intervento utile alla formazione del prezzo medio dell’uva), basata su una sensoristica moderna, portando più tecnologia e meccanizzazione in campagna e attuando strategie viticole sostenibili.

Vanno anche verificate le strategie viticole ed enologiche al fine di ridurre i residui di fitofarmaci, il miglioramento della salubrità e la riduzione dei costi. Tutti gli interventi dovranno essere sviluppati nella logica della compatibilità ambientale, della protezione del paesaggio e della riduzione degli input energetici.

6. Interventi genetici

In Trentino il rapporto tra vitigni internazionali e autoctoni è spostato a favore dei primi (80 % e 20 % rispettivamente), cosa che rende difficile parlare di tipicità e unicità della produzione vitivinicola locale. L’obiettivo dev’essere dunque quello, per superare tale limite, di associare un territorio a un vino, individuare macroaree omogenee che gravitino su una cantina sociale che produca uno

o pochi vini (gli stessi poi distribuiti da molte organizzazioni), migliorare la zonazione e definirla con precisione, sviluppare nuove varietà resistenti alle malattie e portainnesti più adatti al territorio. Servono dunque azioni di rinnovamento varietale e progetti di miglioramento genetico.

7. Interventi sulla formazione

Migliorare la capacità imprenditoriale dei giovani che si avvicinano al mondo vitivinicolo, approfondendo nella formazione gli aspetti gestionali e le strategie commerciali, individuando strategie di comunicazione del settore enologico e di promozione dei prodotti locali. Si propone un potenziamento dei corsi di qualificazione professionale, la creazione di corsi per cantinieri, master specifici e laurea magistrale, rafforzando la formazione permanente degli operatori con corsi specialistici, prevedendo invece corsi generalisti per chi si avvicina al settore vitienologico.

8. Interventi di politica del territorio e vitivinicoltura

Si propone la costituzione, con un ruolo di regia unitaria, di un Nuovo consorzio vitivinicolo trentino paritetico di tutela interprofessionale, dove siano rappresentati tutte le componenti del sistema trentino, che si avvalga di un osservatorio per prezzi, costi e statistiche, e che attui un piano territoriale e un piano industriale che metta al centro la sinergia tra grandi centrali cooperative e “la resurrezione delle cooperative e cantine di primo grado”, accentuandone la responsabilità e la visibilità.

Tra gli interventi sostenuti dalla Provincia rientrano quelli relativi alla tutela e promozione del vino trentino, un’azione che dovrebbe anche prevedere lo sviluppo di marchi basati sull’ecompatibilità delle produzioni trentine. Quattro i settori di intervento: promozione, normative vitivinicole, tutela e sperimentazioni. I componenti del consorzio sono nominati da Provincia, Camera di Commercio, Cooperazione, Fondazione Mach, associazioni dei produttori e rappresentanti dei vignaioli.



**Cerimonia all'Istituto
Agrario di San Michele**

LA FARFALLA SI POSA SUI TRE BICCHIERI

**Mauro Lunelli -
Ferrari F.lli Lunelli**

TRENTODOC Giulio Ferrari - Riserva
del Fondatore - Brut '01
(Tre Bicchieri Plus)
TRENTODOC Extra Brut Perlé Nero '04

Adriano Orsi - CAVIT

TRENTODOC Altemasi Graal Brut Ris. '03
Teroldego Rotariano
Maso Cervara '07

**Elisabetta
Foradori - Azienda
Agricola Foradori**

Granato '07

Nicola Balter

TRENTODOC Balter Riserva '04

Luciano Lunelli - ABATE NERO Sas

TRENTODOC Brut Domini '05
Abate Nero

**F.lli Dorigati -
Azienda Vinicola
F.lli Dorigati**

TRENTODOC Methius Brut Ris. '04

Lucia Letrari -

Azienda Agricola Letrari
TRENTODOC Brut Letrari Ris. '05
Comunicato nr. 4033 del 23/11/2010



**Premiate da Dellai
le cantine
che hanno ottenuto
il riconoscimento del
Gambero Rosso**

**Mellarini: "Occorre avere il
coraggio di cambiare,
scommettere sulla ricerca
e migliorare la qualità"**

I 22 novembre scorso sono state premiate alla Fondazione Mach-Istituto agrario di San Michele all'Adige le cantine che hanno ottenuto ad ottobre il riconoscimento dei "Tre bicchieri", simbolo di eccellenza della produzione enologica per la Guida Vini d'Italia 2011 Gambero Rosso. Nel complimentarsi con i produttori che hanno ottenuto il prestigioso riconoscimento (vedi scheda), il presidente della Provincia autonoma di Trento Lorenzo Dellai, presente alla cerimonia assieme all'assessore all'agricoltura e turismo Tiziano Mellarini, ha ricordato che "a San Michele si è scritta una pagina importante della lunga storia dei vini del Trentino, e dunque è qui che vorremmo si rinnovasse un confronto sincero e franco fra tutti gli operatori del settore, all'insegna di traguardi sempre più ambiziosi. Questa è a tutti gli effetti la 'casa della viticoltura trentina', perché qui ci si occupa di vino fin dal 1200. Bisogna tirare fuori da queste pietre tutta la sapienza che si è depositata nei secoli, tutti gli elementi che possono aiutarci a migliorare ulteriormente sull'esempio proprio delle cantine che festeggiamo oggi."

Oltre ai viticoltori e cantine che hanno ottenuto i "tre bicchieri" del Gambero Rosso, era presente alla cerimonia anche Ruben Larentis, enologo trentino diplomato all'Istituto agrario di San Michele, direttore di produzione delle Cantine Ferrari, proclamato "Enologo dell'anno". "Un sincero 'grazie' da parte mia e complimenti sinceri per il lavoro e il riconoscimento che avete ottenuto" ha detto ancora Dellai. "Purtroppo, com'è noto, dal settore vitivinicolo negli ultimi tempi non abbiamo avuto solo segnali positivi ma anche critici. Ci siamo confrontati con problemi, sollecitazioni e preoccupazioni di diversa natura, molte delle quali rese note anche all'opinione pubblica, che

impongono al Trentino uno 'scatto d'orgoglio'; e io credo che proprio in questa sede sia giusto raccogliere la sfida e impegnarci a fare ciò che dobbiamo fare per migliorare un settore già molto 'buono' ma che può dare ancora di più. Un settore costantemente sotto i riflettori di un'opinione pubblica che giustamente, da esso, si attende molto".

"Qui confermiamo - ha proseguito Dellai - l'impegno ad essere conseguenti alle riflessioni che stiamo elaborando già da alcuni mesi. La Giunta provinciale ha affidato a San Michele il compito di sviluppare uno studio preliminare al fine di mettere a punto la direttiva generale di riqualificazione e rilancio della viticoltura. Questo studio è la base dalla quale partire per tracciare un percorso paritetico, assieme agli operatori del settore e al mondo della cooperazione, al termine del quale la Giunta provinciale elaborerà una direttiva generale che comporterà impegni precisi per tutti."

Anche l'assessore all'agricoltura e turismo Mellarini, che ha promosso l'incontro, ha portato i suoi saluti, sottolineando come, proprio nei momenti di crisi, sia più che mai necessario avere il "coraggio di cambiare". "Il Trentino - ha affermato l'assessore - non è secondo a nessuno, ma può migliorare, seguendo gli esempi di eccellenza che abbiamo sotto gli occhi oggi e continuando a scommettere sulla ricerca e il miglioramento della qualità. I nostri viticoltori sono un'espressione preziosa di attaccamento al territorio e ai suoi valori. Oltre che ad essere espressione del mondo agricolo, però, essi, con le loro produzioni, sono anche altrettanti ambasciatori del Trentino all'estero, contribuendo quindi a rafforzare lo stesso settore turistico, in una feconda sinergia."

Ai viticoltori premiati l'assessore Mellarini ha quindi consegnato la spilla con la "Farfalla del Trentino".

Ruben Larentis
“Enologo dell'Anno”

MISTER BOLLICINE 2010

Metà della sua vita, e sono già 25 anni, l'ha trascorsa alle Cantine Ferrari, dove oggi è direttore tecnico. Una bottiglia di brut, questa volta, l'avrà stappata per brindare a se stesso, visto che è proprio lui, per il Gambero Rosso, l'“Enologo dell'Anno”. Un riconoscimento che Ruben Larentis, uno dei tanti “enotecnici eccellenti” usciti dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, non si aspettava e che, confessa, gli ha fatto enorme piacere.

Enologo dell'anno: una bella responsabilità!

Direi un incentivo ad andare avanti nei progetti con il massimo della passione e dell'impegno.

Quando hai cominciato a studiare da enologo, che cosa ti aspettavi da questa professione?

Sono stati i miei genitori a volermi iscrivere all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Era il 1974, mi sono poi diplomato nel 1980. Sono arrivato che ero un ragazzino e ne sono uscito uomo, i sei anni di studi hanno fatto sbocciare la mia passione e una gran voglia di cimentarmi a creare qualcosa, qualche vino intendo.

E sei finito alle Cantine Ferrari.

Sì, non avrei mai pensato di diventare l'enologo di una cantina famosa qual è Ferrari. Lo spumante dei tuoi sogni?

La mia ambizione, il mio sogno, e parlo riferendomi alle future vendemmie, è di creare ogni anno l'armonia tra ciò che la natura ci

concederà in termini di uve e lo stile Ferrari. Sogno un Ferrari che sia sempre più inconfondibile, unico, con un carattere e una espressività che raccontino la terra straordinaria dalla quale vengono le uve e l'altrettanta straordinaria storia della casa. Ma in fatto di bollicine ho un altro sogno...

Quale?

Continuare a far felice mio padre, trasformando in bollicine i suoi 200 chili di uve chardonnay, coltivate con amore in un vigneto a ottocento metri a Garniga, il paese dove sono nato. Non sono più di cento bottiglie, che nascono senza alcun supporto tecnologico e che finiscono tutte agli amici.

Che cosa ti ha dato casa Ferrari? E tu che cosa le hai dato?

L'essere stato assunto, giovanissimo, alla Ferrari è stata l'occasione della mia vita, mi ha permesso di crescere professionalmente sino ad arrivare al ruolo di grande responsabilità che oggi ricopro. Ho cercato di ricambiare la fiducia riposta in me con un impegno totale e cercando ovunque il massimo della qualità. Questa è una cantina in cui si è sempre pensato soprattutto all'eccellenza: era il credo del fondatore, Giulio Ferrari, lo è stato e lo è dei Lunelli. E' anche il mio credo, sull'eccellenza non scenderò mai a patti, amo troppo ciò che faccio.

Quali sono i concetti sui quali basi il tuo lavoro alla Ferrari?

Avere la qualità come filo conduttore, puntare, vorrei dire, addirittura alla perfezione. Noi abbiamo le giuste tecnologie, facciamo sperimentazione e tutto questo significa

Vini, i “magnifici” italiani

DUE TRENTINI TRA I MIGLIORI 8 CHE METTONO D'ACCORDO LE GUIDE

È scoppiata la pace tra le Guide italiane dell'eccellenza enologica nazionale? Gambero Rosso, Ais Bibenda, L'Espresso, Veronelli e la “new entry” Slow Wine edizioni 2011 convergono le valutazioni su quali siano i “magnifici” dell'Italia del vino. Sono 8 vini che per la loro qualità assoluta, al di là delle specifiche modalità di valutazione, mettono tutti d'accordo. Ma dentro la notizia (“scovata” da Wine-news, il sito di riferimento dell'enologia italiana, che ha rielaborato i risultati delle cinque maggiori guide di settore) ce n'è un'altra che indubbiamente fa piacere al Trentino: degli otto al vertice, due sono trentini. Ecco la lista: Barolo Le Rocche del Falletto Riserva 2004 di Bruno Giocosa, Barolo Confortino Riserva 2002 di Giacomo Conterno, **Granato 2007 di Foradori**, **Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2001 delle Cantine Ferrari**, Bolgheri Sassicaia 2007 della Tenuta San Guido, Taurasi Riserva Radici 2004 di Mastroberardino, Aglianico del Vulture Titolo 2008 di Elena Fucci, Cepparello 2007 di Isole Olena.

Cosa decreta l'Annuario del “guru” Luca Maroni? Anche qui due trentini: il Traminer Aromatico Maso Clinga 2009 della Cantina La Vis è nei 4 migliori bianchi della seconda fascia (96 punti), e per gli spumanti metodo classico il Cesarini Sforza Aquila Reale Riserva 2003.

che, spinti dalla creatività, ne abbiamo a sufficienza per creare ogni anno un Ferrari che sappia distinguersi, che la gente sappia riconoscere e ricordare. Creatività significa che la ricetta del Ferrari non si ripete di anno in anno ma che ogni anno cambia, adeguandosi alle uve di quella vendemmia, nella continua tensione per l'eccellenza.

(da www.cantineferrari.it)

VINO, LA VERITAS DEGLI ANTROPOLOGI

di Giovanni Kezic

Direttore Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina

Le frontiere nascoste della cultura del vino, XIV sessione del Seminario Permanente di Et-nografia Alpina (SPEA) che si riunisce ormai dal 1991 presso il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige, nasce da un'idea di Attilio Scienza, già direttore dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige nonché professore di ampelografia all'Università statale di Milano.

Impegnato da anni in prima linea, ai massimi livelli mondiali, sul fronte della ricerca sul genoma della vite, Scienza ha maturato la convinzione, elementare ma tutt'altro che scontata, che la storia dei vitigni sia tutt'uno con la storia dei popoli che li hanno coltivati, e che quindi l'analisi della storia biologica dei vitigni stessi possa ancora raccontarci qualcosa su quella dei popoli che ne sono stati portatori: migrazioni, contatti, acculturazioni, commerci...

Così, per esempio, in Italia è ancora possibile distinguere una viticoltura greca, una etrusca, una romana, e una celtica...: greca, è quella con le viti rasoterra; etrusca, è quella con le viti maritate agli alberi in grandi festoni; romana è quella con i supporti e quindi anche quella nostrana delle pergole; celtica è quella dove la botte, e una tecnologia enologica basata sui recipienti in legno, si sostituisce a quella greco-romana, fondata sui contenitori ceramici, orci, dolii e anfore. Forte della convinzione di una persistente leggibilità, ancorché in filigrana, dei diversi sostrati etnici della viticoltura di casa nostra, Scienza si ferma e si chiede che cosa ne pensino, a questo particolare proposito, gli etnologi e gli antropologi di professione, cioè quelli che sono, o che perlomeno dovrebbero essere, i veri esperti di popoli.

Nasce così l'idea di un tam tam tra esperti del settore antropologico che parta dal Museo di San Michele per andare a mettere a confronto il sapere degli ampelografi e dei

genetisti con quello un po' più astratto degli antropologi, per la creazione, finalmente, di un contesto di ricerca

con-
giunto. L'operazione ha successo, ed eccoci al convegno, che si è tenuto presso l'Aula magna della Fondazione Edmund Mach (niente paura, è il vecchio Istituto Agrario!) il 12 e il 13 novembre 2010.

Quattro le sessioni di lavoro, archeologia, genetica, etnografia, economia e società, per un totale di una venticinqua di interventi. Cominciamo quindi dalla fine, e dalle interessanti elaborazioni conclusive sul concetto di "frontiera" proposte da John W. Cole, l'antropologo americano autore negli anni '60, con Eric R. Wolf, di un importante studio su "La frontiera nascosta" (linguistica, ecologica, etnico-culturale...) dell'alta valle di Non: una ricerca che, a distanza di quarant'anni, ha stimolato, presso l'università di Vienna, una nuova raccolta di saggi a commento (è



Un inedito incontro tra il sapere degli ampelografi e genetisti e quello degli etnologi e degli studiosi dei popoli. Come l'americano John W. Cole.



Il seminario di etnografia alpina al Museo degli Usi e Costumi della Gente trentina

Sotto: anfore per la fermentazione del vino (kzeveri) in Georgia; in basso: un contadino georgiano estrae il vino da una piccola anfora interrata

Biologiche, agronomiche, economiche, culturali, rituali ed anche etiche. Le “frontiere nascoste” di un fedele compagno dell’uomo occidentale



già la terza!),
anch'essa pre-

modalità di vinificazione anche diversissime: per citare un esempio caro a Scienza, quello dell'isola d'Ischia, dove vediamo ancora fronteggiarsi ai due lati di una stessa strada, dopo duemila anni, una viticoltura etrusca ed una greca.

Ma esistono
anche fron-
tiere eco-
nomiche,
tra il vino

bere, sempre in qualche modo cerimoniale: troviamo infatti che il vino è protagonista di primo piano degli aspetti sacramentali più intimi della nostra religione, così come lo è delle festività e delle ricorrenze private di ciascuno, ma anche dei riti un po' sgangherati di coscritti e compagni, ed è al centro della cerimonialità piuttosto complessa e delle retoriche vecchie e nuove della nostra cultura gastronomica.

Perché quindi il vino? Perché il bere? Nella vicenda millenaria di questo fedele compagno dell'uomo occidentale, dell'uomo che una volta non a caso era detto “caucasico” – come caucasica ovvero georgiana sarebbe, stando a Scienza, coadiuvato allo SPEA dal collega di Tbilisi David Maghradze, la prima domesticazione della vite – si celano sia alcune tracce salienti del percorso della nostra società e della nostra cultura, sia una parte della sua natura più intima, quel nucleo oscuro, quel-

la veritas, vagheggiata e perseguita fin dai primi tempi del culto di Bacco nella Tracia dell'età del Bronzo, e per descrivere o anche solo esprimere la quale manca tuttora ancora un lessico, un termine di paragone, uno scandaglio adeguato.

Un compito non indifferente per quanti, antropologi e non, vogliano accingersi ad avvicinare il segreto vero di questo capitolo così cospicuo della storia della nostra cultura, o quantomeno a descriverne con avveduta certezza i contorni, affinché l'immenso patrimonio delle varietà vinicole e della loro storia così affascinante, non abbia a soccombere sotto il vento della mondializzazione del mercato.

Gli atti del convegno sono attesi per il 2013, nella collana SM Annali di San Michele, la rivista annuale del Museo, al numero 24.

sentata
al convegno.
Ma cosa c'entrano le frontiere
con il vino?

Eccoci arrivati, con questa domanda, al cuore del convegno, al cuore dello SPEA. Ci sono infatti le frontiere biologiche, quelle tra vitigno e vitigno, spesso offuscate da una giungla di nomenclature improprie o fuorvianti: ecco ad esempio la cosiddetta “Malvasia”, che denomina in tutta Europa vini che possono essere anche diversissimi. Ci sono poi le frontiere agronomiche, che separano modalità di coltivazione della vite e

c o m e
complemento
del vitto e dell'economia
rurale domestica, e il vino fatto merce, oggetto di attenzioni e di strategie che sono, terra a parte, in tutto e per tutto industriali: una transizione socioeconomica di importanza capitale, ancora oggi offuscata sul campo da una buona dose di retorica ruralista. Esistono poi frontiere di costume, culturali: tra il vino e la birra, per esempio o tra il vino e altri beri come il sidro, che cinge l'area viticola verso nord o anche, alla periferia del nostro ecumene cristiano alcol-permissivo, il siero acido del latte o magari soltanto il tè... Ma anche all'interno del medesimo contesto socioculturale enofilo, rileviamo altre frontiere del vino, e cioè quelle rituali, tra chi può bere e chi no, per esempio, o tra il quando si può bere e quando no, frontiere dell'etica e del gusto che definiscono i contorni essenziali di un comportamento, quello relativo al



BOSCHI DI MONTAGNA UN'AGENDA PER IL 2013

Tirolo, Alto Adige, Trentino, Austria e Baviera chiedono alla Commissione europea politiche attive per la conservazione, gestione e miglioramento dei boschi montani. In vista del nuovo Piano di sviluppo rurale

Si intitola: "Agenda per i boschi di montagna" e contiene una serie di principi di riferimento e di proposte di misura per la politica di sviluppo rurale delle foreste montane oltre il 2013. Il 2 dicembre scorso a Bruxelles, i rappresentanti del Tirolo, dell'Alto Adige/Südtirol, del Trentino, della Baviera e del Ministero forestale austriaco hanno presentato e consegnato ai referenti della Commissione e del Parlamento Europeo il documento, frutto del lavoro messo in campo in questi mesi dalle strutture tecniche delle regioni alpine coinvolte nel progetto. L'Agenda per i boschi di montagna mette in

IN ITALIA 12 MILIARDI DI ALBERI

In Italia sono presenti circa 12 miliardi di alberi, distribuiti su 10 milioni e mezzo di ettari di superficie, pari a circa 200 piante per ogni italiano (in Trentino gli alberi sono circa 500 milioni, più di 1.000 alberi per abitante). Il volume di legno dei boschi nazionali ammonta ad oltre 1,2 miliardi di metri cubi, mentre la biomassa supera gli 870 milioni di tonnellate di legname, pari a circa 435 milioni di tonnellate di carbonio stoccato. Sono questi i primi risultati dell'inventario nazionale delle foreste e dei serbatoi di carbonio presentati dal Corpo Forestale dello Stato. Grazie all'inventario, che nasce sulla base degli impegni relativi al Protocollo di Kyoto (il cui obiettivo è la riduzione delle emissioni di gas serra), è stato stimato che in Italia, per il primo periodo d'impegno 2008-2012, il risparmio di emissioni derivato dalla gestione forestale corrisponde a circa un miliardo di euro.

OTTO PRINCIPI PER IL BOSCO EUROPEO

Principio 1

Conservazione e rafforzamento dei boschi montani a difesa delle calamità naturali.

Principio 2

Conservazione e cura del bosco montano come parte del caratteristico paesaggio montano e luogo di ricreazione.

Principio 3

Gestione attiva del bosco montano per la regolazione del clima locale, per la depurazione dell'aria e dell'acqua.

Principio 4

Conservazione e sviluppo sostenibile dei boschi montani come ambienti ricchi di specie con un'equilibrata composizione flora-faunistica.

Principio 5

Garantire un utilizzo sostenibile dei boschi montani quali irrinunciabili sorgenti della materia prima rinnovabile legno, e la sua successiva lavorazione, tenendo conto del principio della produzione sostenibile.

Principio 6

Garantire l'effetto di omeostasi del bosco montano sul bilancio idrico e sulla stabilità del terreno attraverso adatte pratiche selvicolturali.

Principio 7

Tener conto del cambiamento climatico nella gestione forestale.

Principio 8

Sensibilizzare l'opinione pubblica sugli irrinunciabili servizi offerti dal bosco.

evidenzia il valore che i boschi di montagna assumono rispetto ai temi della stabilità del territorio e della sicurezza delle popolazioni, della biodiversità, del contrasto ai cambiamenti climatici, della regimazione idrica, del paesaggio e, più in generale, dello sviluppo socio economico delle terre di montagna. In prefazione il documento sottolinea come la salvaguardia ed il miglioramento della capacità del bosco di erogare le sue funzioni, siano un obiettivo di pubblico interesse che può essere garantito solo se la pianificazione e l'applicazione delle misure sono calate in un adeguato contesto socio economico. Da qui, l'esigenza di politiche attive per la conservazione, la gestione e il miglioramento dei boschi montani, anche come contributo al mantenimento degli equilibri paesaggistici tipici delle zone rurali e montane che, tra le altre cose, esprimono l'identità delle popolazioni che su questi territori vivono. Tra le misure contenute nel pacchetto, di particolare significato quelle volte a migliorare la competitività dell'economia forestale e del valore economico del bosco, nonché quelle finalizzate a garantire adeguato sostegno agli investimenti non remunerativi necessari ad assicurare il mantenimento dei popolamenti forestali in condizioni di efficacia e funzionalità.

"Fare rete al fine di definire strategie orga-

niche condivise per far fronte a problematiche comuni ai territori di montagna – spiega il presidente della Provincia autonoma di Trento Lorenzo Dellai - rappresenta oggi una priorità ed una necessità. Attraverso questa iniziativa comune abbiamo inteso porre all'attenzione degli organismi europei i valori, le specificità e le esigenze particolari che esprimono le comunità di montagna. I boschi contribuiscono al paesaggio delle nostre regioni e rappresentano, anche sul piano economico, un valore inestimabile che richiede politiche attive di gestione, miglioramento e valorizzazione, si pensi ad esempio alle opportunità connesse alla valorizzazione del legno ai fini dell'edilizia sostenibile o delle politiche energetiche".

Per l'assessore all'agricoltura, foreste, turismo e promozione Tiziano Mellarini "una delle priorità del prossimo futuro è quella di scongiurare il rischio dell'abbandono dei boschi e più in generale dei territori di montagna. È dunque necessario che le specificità espresse dalle aree montane vengano riconosciute e si definiscano misure specifiche di sostegno e valorizzazione coerenti con tale riconoscimento. Da questo dipende la qualità della vita per le popolazioni di montagna che rappresentano circa il 20% della popolazione europea complessiva".

L'Agenda si chiude sottolineando la neces-

sità di continuare ad assicurare investimenti in sensibilizzazione, educazione ambientale e formazione al fine di far crescere consapevolezza, senso di responsabilità e, più in generale, cultura della montagna. Allo stesso modo, viene formulata la proposta di istituire un network europeo sul bosco montano, attivare iniziative di collaborazione transfrontaliera e promuovere partnership tra proprietari forestali, comunità locali, istituzioni, utenti e i diversi portatori di interesse.

"Abbiamo fornito il nostro contributo in modo convinto e responsabile, attraverso un lavoro di raccordo e collaborazione con i colleghi delle regioni alpine che condividono con noi visione e criticità - evidenzia Romano Masè, dirigente generale del Dipartimento provinciale Risorse forestali e montane – e lo abbiamo fatto con largo anticipo rispetto alle scadenze della pianificazione dello sviluppo rurale, proprio per favorire e stimolare un dibattito positivo rispetto al tema dei boschi di montagna.

Non abbiamo richiesto trattamenti privilegiati ma, assumendoci tutte le nostre responsabilità, abbiamo voluto mettere in risalto i valori e le specificità che caratterizzano i boschi e i territori di montagna. Garantirne la gestione attiva rappresenta una necessità per il futuro; da essa dipende la vita stessa in montagna".

INCENDI BOSCHIVI VINCE LA PREVENZIONE



di Corrado Zanetti

L'incendio boschivo è un fenomeno distruttivo e devastante, che danneggia spesso irrimediabilmente gli ecosistemi e pone a repentaglio vite umane. Va pertanto considerato con estrema serietà, anche in un territorio, come quello trentino, nel quale gli incendi boschivi sono poco frequenti e con danni limitati: nel decennio 1985-1995 si sono verificati in media 81 incendi boschivi all'anno, mentre nel decennio successivo 38; nel periodo 1984-2006 la superficie media percorsa dal singolo incendio in provincia di Trento è stata di appena 3,2 ettari, un valore piuttosto

contenuto, rispetto alla media nazionale di 10,3 ettari. Dati, questi, che confermano l'efficacia delle misure di prevenzione e lotta adottate. Misure che fanno riferimento al Piano per la difesa dei boschi dagli incendi, ora aggiornato, che è stato presentato il 23 novembre scorso nel corso di un convegno al Museo Tridentino di Scienze Naturali. Al nuovo Piano, giunto alla quarta edizione da quando è stato istituito nel 1978 e che è stato redatto dal Servizio Foreste e fauna della Provincia in collaborazione con il dipartimento Agrisilviter dell'Università di Torino, si è giunti a conclusione di un lungo e partecipato confronto tecnico al quale



Presentato in un convegno il nuovo Piano di difesa delle foreste dal fuoco



In alto: la presentazione del nuovo Piano per la difesa dei boschi dagli incendi. Sopra: incendio sulla Vigolana
Nella pagina accanto: pompieri impegnati in un incendio boschivo

hanno dato il proprio contributo il Servizio Antincendi, i Vigili del fuoco volontari, gli Enti parco, gli uffici distrettuali e le stazioni forestali. Da quando la Provincia si è dotata, oltre trent'anni fa, di uno specifico strumento programmatico quale è il Piano, molto si è fatto per difendere i boschi dagli incendi. Lo ha ricordato lo stesso assessore alle foreste Tiziano Mellarini che ha evidenziato, in particolare, come sia cresciuta anche la sensibilità dei cittadini, "che prima non c'era", rispetto alla necessità di difendere e rispettare le foreste, "un'attenzione che si è sviluppata anche all'interno del mondo scolastico".

Il Piano apporta una nuova metodologia, oggettiva e ripercorribile, per la previsione del pericolo e del rischio d'incendio boschivo; innovativa è anche la pianificazione per "sistemi" delle opere e degli interventi infrastrutturali per la prevenzione e la lotta agli incendi boschivi. Gli aspetti ambientali sono integrati sin dall'inizio del processo di piano, con la costante attenzione al rispetto delle aree protette e all'inserimento ambientale e paesaggistico delle opere previste, nell'intento di perseguire la massima efficacia degli interventi di prevenzione e lotta e, nel contempo, la loro sostenibilità ambientale. Moderato dal dirigente generale del Dipartimento Risorse forestali e montane Romano Masè ("I risultati raggiunti non devono farci abbassare la guardia, dobbiamo mettere in campo un approccio rigoroso basato su innovazione e nuove tecnologie"), il convegno ha messo in luce le particolarità che contraddistinguono il "sistema AIB" (antincendio boschivo) del Trentino, un sistema che ha fatto della prevenzione la principale arma di

contrasto agli incendi boschivi.

"In trent'anni di applicazione del Piano - ha affermato Maurizio Zanin, dirigente del Servizio Foreste e fauna - si sono realizzati una vasta serie di interventi culturali ed infrastrutture che hanno permesso di ridurre la suscettibilità agli incendi di molti soprassuoli e di condurre gli interventi di spegnimento

Oltre mille infrastrutture antincendio nei boschi trentini

degli incendi in condizioni di sicurezza, rapidità ed efficacia", fatto questo che fonda la propria efficacia sulla presenza di oltre mille infrastrutture antincendio: 160 bacini e serbatoi di raccolta dell'acqua con una capacità complessiva di circa 80mila metri cubi, 150 chilometri di condotte, 94 opere di presa, 403 punti di prelievo, 260 chilometri di sentieri, 145 piazzole elicottero, alle quali va aggiunta la viabilità a servizio dei boschi (circa 5.800 chilometri, di cui 4.890 di strade forestali di tipo A o B, sempre utilizzabili per scopi di prevenzione e difesa dagli incendi boschivi).

Importanti sono, a questo proposito, le "Carte del pericolo e del Rischio di incendi boschivi". "Le Carte - spiega il professor Giovanni Bovio del dipartimento Agrisilviter dell'Università di Torino - sono state redatte utilizzando le informazioni territoriali georeferenziate di cui la Provincia dispone, relative sia ai fattori naturali come la vegetazione e la morfologia del territorio, sia alle attività

umane. La Carta del Pericolo di incendio boschivo entra a far parte del sistema delle Carte della Pericolosità provinciale, nel quale la problematica degli incendi viene raccordata con altri importanti fattori di pericolo, quello idrogeologico e sismico, come pure quello legato alla presenza di ordigni bellici inesplosi.

Attraverso la successiva composizione di ulteriori dati relativi alla vulnerabilità e al danno potenziale, inoltre, si è giunti a determinare per ognuno dei 977 settori omogenei nei quali è stato suddiviso il territorio provinciale un indice complessivo di Rischio d'incendio boschivo graduato su quattro livelli. Uno strumento in base al quale si programmano poi le opere antincendio da realizzare".

Dell'aspetto legato alle strategie di prevenzione ha parlato Alessandro Wolynski, direttore dell'Ufficio Pianificazione forestale e selvicoltura. "L'approccio, ormai consolidato, è quello di realizzare sistemi integrati di opere di accumulo e raccolta d'acqua, di prelievo e distribuzione, di accesso via terra con i mezzi antincendio sia di medie che di ridotte dimensioni e di supporto ai mezzi aerei. Il sistema AIB si basa sulla contemporanea presenza ed integrazione tra disponibilità idriche, vie di accesso da terra, strutture di supporto al mezzo aereo e vie di fuga; questo consente lo svolgimento di operazioni rapide, efficaci e sicure: con questi presupposti, grazie anche all'intervento dell'elicottero sin dalle primissime fasi, l'incendio può venire spento in tempi relativamente brevi, con conseguente minimizzazione dei danni. Il sistema AIB permette così di realizzare l'integrazione fra prevenzione e lotta attiva". Fondamentale, nella prevenzione, è anche

un altro aspetto: la messa in sicurezza, attraverso interventi colturali di rinaturalizzazione e miglioramento, delle formazioni forestali più a rischio: in particolare, le pinete di pino nero rappresentano tipologie particolarmente bisognose di intervento, in quanto altamente predisposte all'incendio boschivo, cosituzionalmente fragili, soggette ad attacchi parassitari e localizzate spesso in settori a valenza ricreativa, prossimi agli abitati o a manufatti storico-artistici. "In queste formazioni - ha spiegato Wolynski - andrà gradualmente favorito e ove necessario accelerato, attraverso interventi di diradamento e alleggerimento, il naturale avvicendamento verso composizioni di latifoglie termofile o mesotermofile, caratterizzate da materiale legnoso meno facilmente incendiabile, più adatte alle condizioni ambientali locali e pertanto

più stabili e resistenti".

Sul totale di quasi 9.000 ettari di pinete presenti in Trentino, il Piano prevede interventi, ad opera del Servizio Foreste e fauna, su 476 ettari di superficie, individuati secondo i criteri sopra esposti nei tre Uffici distrettuali forestali nei quali la presenza di queste formazioni è significativa: Trento, Rovereto-Riva del Garda e Tione.

In prima linea sul "fronte" degli incendi boschivi ci sono comunque sempre loro, i vigili del fuoco. Il loro "modus operandi" lo ha spiegato Alberto Flaim, presidente della Federazione dei Corpi dei Vigili del fuoco volontari, illustrando le tecniche di spegnimento adottate, basate su tempi rapidi di intervento ed agevolate dalla rete di opere realizzate nel tempo dai forestali e dall'impiego dei mezzi aerei del Nucleo elicotteri della Provincia.



TRE CARTE CONTRO IL FUOCO

di Paola Comin

Servizio Foreste e fauna della PAT

Non tutto il territorio è allo stesso modo esposto al pericolo d'incendio. Vi sono zone più a rischio di altre, così come vi sono aree boscate dove il fuoco può provocare danni maggiori rispetto ad altre. Fondamentali, nella previsione, prevenzione e lotta attiva contro gli incendi boschivi sono le "carte del Pericolo e del Rischio di incendio boschivo, alle quali si aggiunge una terza carta, quella della Vulnerabilità.

Carta del Pericolo

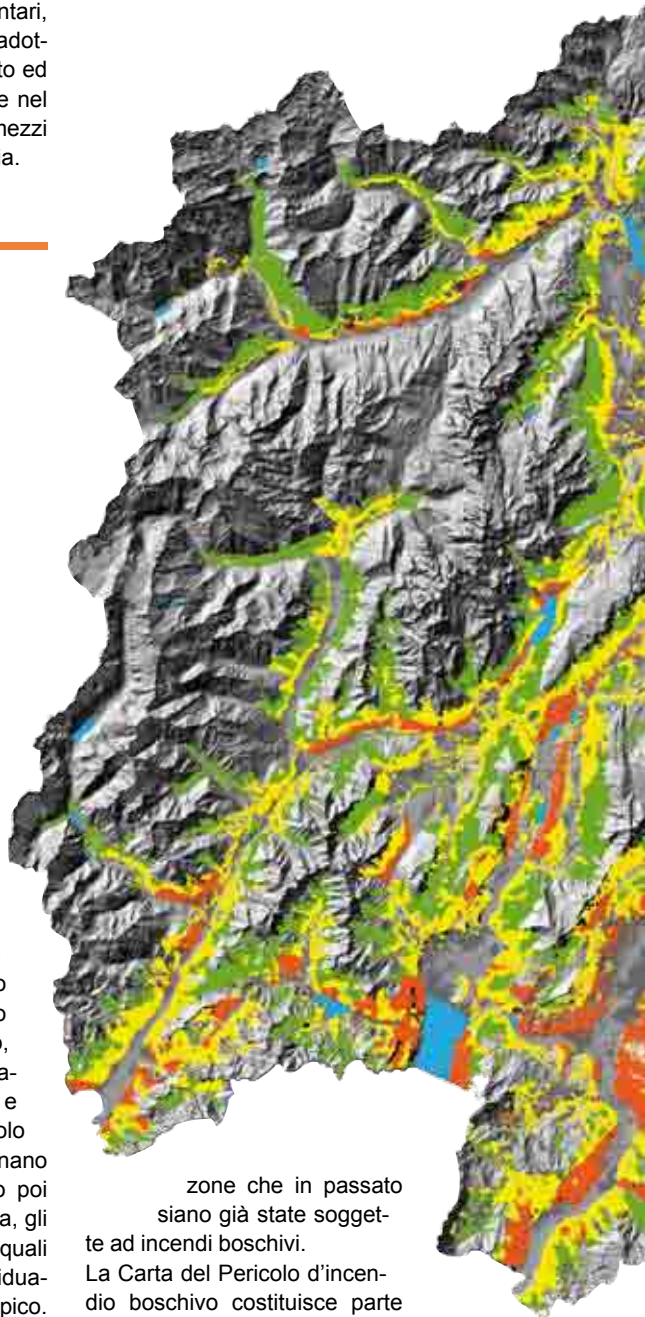
Il pericolo di incendio è la probabilità che si verifichi un incendio.

Se la causa determinante l'innescò è quasi sempre di natura antropica, le caratteristiche della vegetazione e la morfologia del territorio sono invece decisive nelle dinamiche di propagazione dell'incendio.

La Carta del Pericolo d'incendio boschivo è stata elaborata attraverso l'utilizzo massiccio delle informazioni territoriali georeferenziate di cui la Provincia dispone, relative sia ai fattori naturali sia alle attività umane. Si sono così potuti assegnare a tutto il territorio boscato, per piccole celle di 50 m di alto, valori di predisposizione all'incendio relativi alle classi di altitudine, esposizione e pendenza, contenuto di umidità del suolo e tipologia vegetazionale, che determinano l'indice di pericolo territoriale; si sono poi considerate la rete stradale e ferroviaria, gli insediamenti urbani e le aree agricole quali potenziali luoghi di innescò, e si è individuato per ogni cella l'indice di pericolo antropico. L'indice di pericolo complessivo è stato infine ottenuto dalla sovrapposizione dei due indici precedenti, pesata con la classe di pericolo storico, ottenuta dalla serie storica di dati relativi agli incendi del periodo 1984-2004: in questo modo, a parità di altre condizioni si assegna un grado di pericolo maggiore alle

zone che in passato siano già state soggette ad incendi boschivi.

La Carta del Pericolo d'incendio boschivo costituisce parte organica del sistema provinciale delle Carte della Pericolosità (CAP), nel quale la problematica degli incendi boschivi viene raccordata con altri importanti fattori di pericolo per la sicurezza della popolazione e del territorio (pericolo idrogeologico, sismico e ordigni bellici inesplosi).



INDICE PERICOLO COMPLESSIVO

PERICOLO TERRITORIALE

altitudine
esposizione
pendenza
umidità suolo
vegetazione

PERICOLO ANTROPICO

rete stradale
e ferroviaria
centri urbani
aree agricole

PERICOLO STORICO

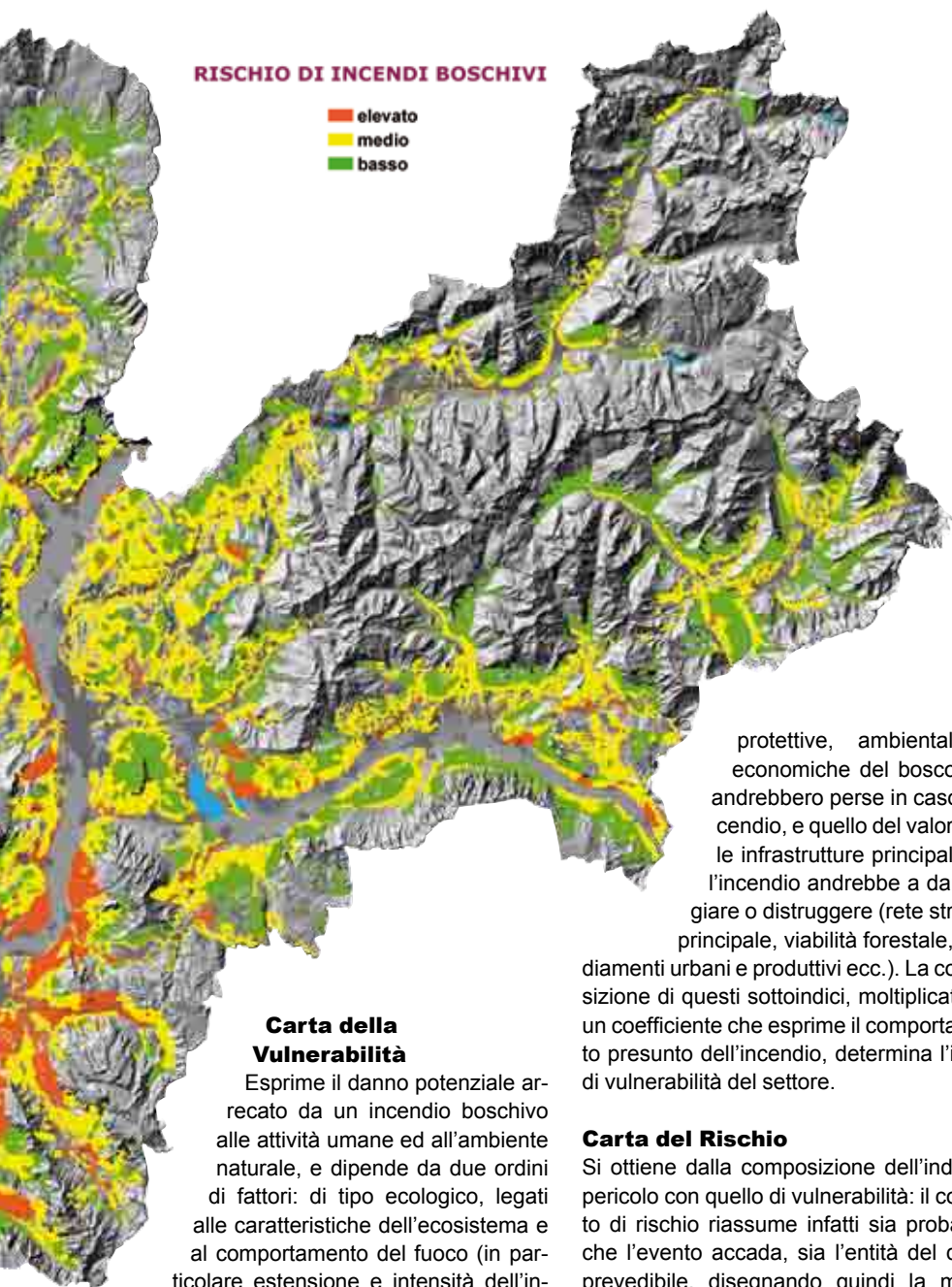
serie storica
dati incendi periodo
1984-2004

**350 MILIONI DI ETTARI
IN FUMO OGNI ANNO**

L'Onu ha dichiarato il 2011 anno internazionale delle foreste. Strumento naturale di difesa del suolo, in grado di contrastare erosione, siccità e desertificazione, forma essenziale di mitigazione per la capacità di assorbire carbonio, le foreste continuano a crescere nonostante deforestazioni e incendi. L'Italia ha raddoppiato la propria superficie forestale negli ultimi 50 anni, e all'interno dei suoi 10 milioni di ettari di bosco si trovano immagazzinate circa 500 milioni di tonnellate di carbonio. Una delle minacce a questa ricchezza 'verde' sono gli incendi: ogni anno i roghi percorrono a livello mondiale 350 milioni di ettari di superficie, di cui 500 mila ettari nel bacino del Mediterraneo. In Italia sono andati in fumo nell'ultimo decennio una media di 80 mila ettari di superficie annua, con il picco di oltre 220 mila nel 2007.

RISCHIO DI INCENDI BOSCHIVI

elevato
medio
basso



Carta della Vulnerabilità

Esprime il danno potenziale arrecato da un incendio boschivo alle attività umane ed all'ambiente naturale, e dipende da due ordini di fattori: di tipo ecologico, legati alle caratteristiche dell'ecosistema e al comportamento del fuoco (in particolare estensione e intensità dell'incendio); di tipo economico, legati al valore di beni e risorse interessati dal passaggio del fronte di fiamma.

Il territorio trentino è stato a questo proposito suddiviso in 977 "settori" omogenei di estensione media di circa 600 ettari, per ognuno dei quali si sono definiti dei sottoindici che esprimono il peso relativo delle funzioni

protettive, ambientali ed economiche del bosco, che andrebbero perse in caso d'incendio, e quello del valore delle infrastrutture principali, che l'incendio andrebbe a danneggiare o distruggere (rete stradale principale, viabilità forestale, insediamenti urbani e produttivi ecc.). La composizione di questi sottoindici, moltiplicata per un coefficiente che esprime il comportamento presunto dell'incendio, determina l'indice di vulnerabilità del settore.

Carta del Rischio

Si ottiene dalla composizione dell'indice di pericolo con quello di vulnerabilità: il concetto di rischio riassume infatti sia probabilità che l'entità del danno prevedibile, disegnando quindi la mappa delle reali criticità del territorio nei confronti degli incendi boschivi: sulla base di questa Carta sono state programmate, secondo priorità, le opere antincendio da realizzare per completare la rete esistente e ottimizzare la copertura del territorio con infrastrutture quali bacini di accumulo dell'acqua, piazzole elicottero, sentieri tagliafuoco, eccetera.



Le schede di settore

Per ogni settore in cui il Piano per la difesa dei boschi dagli incendi ha suddiviso il territorio provinciale, è stata realizzata una scheda analitica che riporta, oltre ai parametri morfologici territoriali e alle opere antincendio già esistenti, anche la ripartizione della superficie nelle diverse classi di tutti i sottoindici che concorrono a definire il pericolo e la vulnerabilità.

Vale a dire il pericolo storico, quello antropico e quello territoriale; estensione e intensità dell'incendio presunto; valori vulnerabili della funzione protettiva, economica ed ambientale dei boschi, della viabilità principale, forestale e degli insediamenti.

Le schede rappresentano un importante strumento di supporto alla programmazione delle opere antincendio: esse consentono infatti di analizzare in forma disaggregata le singole componenti del pericolo e della vulnerabilità, in modo da localizzare, definire e dimensionare i sistemi di opere antincendio in strettissima correlazione alle singole situazioni reali.



2011 L'ANNO DELLE FORESTE

22

L'Assemblea generale delle Nazioni Unite, nella sua risoluzione 61/193 del 20 dicembre 2006, ha proclamato il 2011 Anno Internazionale delle Foreste. L'iniziativa è il proseguimento di un percorso tracciato all'inizio del nuovo millennio, in linea con i principi dichiarati al summit mondiale per lo sviluppo sostenibile tenutosi a Johannesburg nel 2002; obiettivo delle azioni previste è la sensibilizzazione dei differenti soggetti ed istituzioni pubblici e privati, perché vengano concretizzati gli impegni di conservazione e sviluppo negli interessi delle generazioni presenti e future. Nei giorni 2 e 3 febbraio 2011, sono previste le attività ufficiali di lancio dell'iniziativa; saranno coinvolti in occasioni istituzionali i capi di Stato ed i ministri degli Stati membri.

Saranno tra l'altro nominati tra differenti personalità rinomate a livello mondiale alcuni "ambasciatori itineranti", incaricati della promozione di azioni concrete in favore delle foreste.

UN CALEIDOSCOPIO DI INIZIATIVE

Le istituzioni preposte all'istruzione, alla salvaguardia delle foreste, in collaborazione con i soggetti pubblici e privati operanti nella gestione dei patrimoni, bandiranno concorsi di disegno, fotografia e cinematografia. Le migliori opere premiate saranno diffuse per celebrare il principio "le foreste per le popolazioni". Per fare in modo che i principi generali e specifici che si intende diffondere tra la popolazione mondiale arrivino effettivamente alle persone, il Segretariato del Forum sulle foreste ha organizzato una meto-

dologia di divulgazione che, tramite gli Stati, stimoli iniziative a livello regionale e conseguentemente a livello locale sui territori.

Ad esempio, numerosi Paesi (Bulgaria, Cina, Brasile, Stati dell'area sahariana, Cechia, Cipro, Salvador, Finlandia, Polonia, Etiopia, Germania, Guatemala, Giappone) hanno già avviato l'organizzazione di eventi ed iniziative tematiche, tra le quali giornate dedicate, conferenze, concorsi, aventi titoli tipo "La foresta ed i bambini", "Salvaguardia delle foreste come principale mezzo di lotta alla desertificazione", "Le eccellenze nel settore forestale", "La città e la foresta", Ricerca scientifica e soluzioni tecniche nella gestione post incendio".

NEL LOGO TUTTE LE FUNZIONI DEL BOSCO



Il logo ufficiale dell'Anno Internazionale delle Foreste evoca il tema "Le foreste per le popolazioni", ovvero celebra il ruolo centrale dei popoli nella gestione sostenibile. Oltre al logo, è già operativo un sito web ufficiale (www.un.org/en/events/iyof2011) creato dal Segretariato del Forum sulle foreste; il sito deve essere inteso come la piattaforma mondiale per riunire, scambiare, dialogare, tramite la miriade di notizie e materiali che saranno messi a disposizione dai differenti soggetti che intenderanno approdarvi.

Altri avvenimenti ed iniziative raccomandate sono poi esposizioni, pubblicazioni e filmati sul tema della multifunzionalità delle foreste, sui fattori causa del degrado, sulla funzione di stabilità idrogeologica, sul ruolo del legno quale materiale naturale con molteplici forme di impiego a moderato o nullo impatto ambientale, distribuzione e piantagione di alberi ed arbusti allo scopo di creare un rapporto speciale tra le persone ed il "proprio albero". Per "vivere" l'anno delle foreste servono anche escursioni divulgative rivolte a tutti, in particolare ai giovani; probabilmente per molti questa potrebbe essere la prima occasione di contatto con questo mondo! Così come non dovrebbe mancare la distribuzione di gadget "duraturi", concepiti per accompagnare la vita delle persone il più a lungo possibile, in modo da mantenere vivo il ricordo sull'importanza delle foreste.

IL RISCHIO DELL'ABITUDINE

Va ricordato che iniziative di questo tipo, che per certi aspetti possono sembrare disperse considerando la dimensione di ufficialità che le contraddistingue, devono essere apprezzate per l'occasione concreta di riflessione e per le esperienze che possono generare. In particolare, in tutti quei Paesi dove la "dimensione forestale" può essere facilmente percepibile per le caratteristiche dei territori, bisogna prestare maggiori attenzioni per evitare che l'abitudine a vivere ogni giorno vicini a boschi e foreste, non faccia perdere le occasioni per rendersi conto che anche le cose più scontate, spesso non sono conosciute adeguatamente e pertanto esiste sempre il rischio di sciuparle o addirittura di perdere delle vere e proprie fortune.

**IL RITRATTO DI UN SETTORE
CHE HA VOGLIA DI CRESCERE
E CHE "PARLA"
ALL'AGRICOLTURA CONVENZIONALE
26 PAGINE**



SPECIALE BIOLOGICO



Testi a cura di: Federico Bigaran e Giuseppe Visintainer - Ufficio per le Produzioni Biologiche-PAT; Fondazione E. Mach, Walter Nicoletti, Sergio Ferrari, Corrado Zanetti, Giorgio Chiari, Carmelo Bruno, Gabriele Chisté

Foto di: Giovanni Cavulli, Piero Cavagna, Romano Magrone

Illustrazioni di: Julia Binfield



UN OBIETTIVO DA COLTIVARE



di **Tiziano Mellarini**

*Assessore all'Agricoltura, Foreste,
Turismo e Promozione*

È sempre più attuale e sentito il dibattito riguardo alla centralità delle risorse naturali e alla necessità della loro tutela. Stiamo vivendo un momento di forte responsabilizzazione dell'azione politica e amministrativa che deve trovare

in sé gli strumenti per la diffusione e l'incentivazione di politiche agricole virtuose legate all'agricoltura sostenibile e alla difesa della biodiversità.

All'interno di questi scenari, particolare importanza riveste la tematica dell'agricoltura biologica, che si caratterizza per un ritorno ai valori autentici del rapporto Uomo-Terra e per il superamento della fase di "sovrautilizzazione chimica" nell'agricoltura.

Anche la popolazione sta recependo questo messaggio forte e, anzi, è proprio il mercato a spingere verso questa direzione con gli orientamenti dei cittadini, sempre più diretti ad un consumo critico di qualità che privilegia le produzioni salubri e genuine. Proprio in virtù di questo trend, il biologico prospetta ulteriori possibilità di crescita per il futuro.

La crisi economica in corso ha costretto tutti noi a guardare con realismo e con occhi diversi alle risorse disponibili e alla necessità di recuperare quel rapporto autentico con il territorio e con le sue potenzialità dal punto di vista agricolo.

L'evoluzione della normativa comunitaria ha posto le basi per lo sviluppo del settore che, da mercato di nicchia, è divenuto oggi un mercato dinamico in progressiva crescita, in grado di conciliare la produzione alimentare con la conservazione delle risorse naturali, la protezione dell'ambiente e la tutela della salute umana. Anche in Trentino il settore delle produzioni biologiche

locali segna un costante progresso del numero delle aziende che praticano tale metodo e delle superfici ad esso dedicate. Dal canto suo, la Provincia autonoma di Trento crede molto nello sviluppo di questo comparto e appoggia con convinzione politiche di incentivo e diffusione di tecniche biologiche. Oltre alle tecniche di coltivazione appropriate e agli opportuni controlli è però necessario rafforzare il mercato dei prodotti biologici e favorire, attraverso programmi e incentivi specifici, la conversione verso il biologico delle aziende ad agricoltura convenzionale nonché la nascita di nuove aziende.

Il prodotto biologico richiede oggi una maggiore attenzione anche nelle fasi della commercializzazione, distribuzione e promozione. In quest'ottica, l'obiettivo rimane la realizzazione di una vera e propria "filiera corta" che metta in comunicazione diretta agricoltore e consumatore finale, accrescendo anche la tracciabilità del prodotto e il suo legame col territorio.

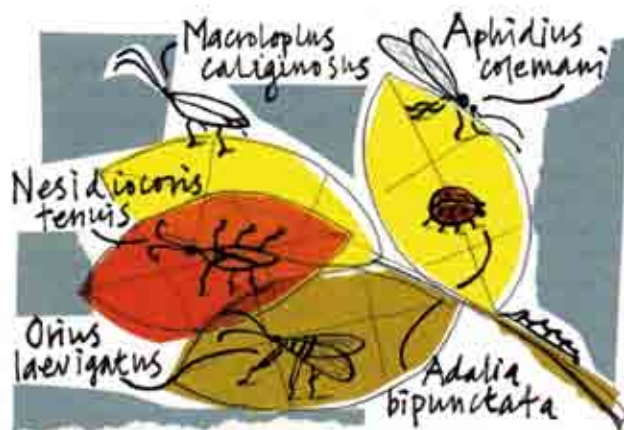
Importanti iniziative sono in atto per incrementare l'utilizzo dei prodotti biologici nella ristorazione collettiva e per favorire una corretta alimentazione. È in corso, inoltre, una collaborazione con istituti, associazioni e organismi cooperativi locali, per realizzare un programma permanente di attività dimostrative e di informazione dedicato alle produzioni biologiche, al fine di fornire un adeguato aggiornamento tecnico ai produttori e una maggiore conoscenza ai cittadini.

Lo "Speciale BIO" in questo numero di Terra Trentina punta anche a favorire nuovi stimoli e informazioni per sensibilizzare gli operatori e i consumatori a tale metodo produttivo.

Un obiettivo che vale la pena coltivare.

La situazione attuale in Trentino

LA VITICOLTURA CI CREDE DI PIÙ



Nel corso del 2010 si è andata consolidando in Trentino la tendenza all'aumento delle superfici coltivate con metodo biologico e del numero di operatori del settore. I dati sono ancora in corso di elaborazione e validazione (la statistica ufficiale viene definita al 31 dicembre di ogni anno), pertanto i dati di seguito esposti sono provvisori e suscettibili di aggiornamento. Il numero delle aziende iscritte nell'elenco provinciale degli operatori biologici nelle varie sezioni (aziende in conversione, aziende biologiche, aziende miste, trasformatori, importatori) è passata da 397 dell'anno 2009 agli attuali 453 con un incremento pari a circa il 14 %. Anche la superficie complessiva coltivata secondo il metodo biologico segna un incremento,

assestandosi attorno ai 4.470 ettari. Le superfici frutticole passano da 249 ha agli attuali 275 ha (+ 10%), quelle orticole da 171 ha a 185 ha (+8%), il settore viticolo evidenzia un consistente aumento passando da 153 ha a 223 ha (+ 45%), la coltivazione dell'olivo biologico manifesta un incremento

da 32 ha a 40 ha (+ 25%), mentre le altre superfici a castagno, noce e piccoli frutti, prato stabile e pascolo rimangono sostanzialmente invariate.

I dati sopra evidenziati testimoniano il forte interesse del settore viticolo a questo metodo produttivo, in particolare da parte delle aziende che vinificano in proprio, nella convinzione che l'agricoltura biologica consente di esaltare al meglio la qualità dei vitigni in rapporto all'ambiente di coltivazione. L'incremento delle superfici coltivate ad olivo testimoniano l'impegno della struttura cooperativa e dei vari frantoi presenti nella zona

parassitoidi

uova di parassitoidi

larva di lepidottero



dell'Alto Garda nel promuovere la diffusione del metodo biologico valorizzando al meglio la produzione. Interessante è inoltre l'incremento delle superfici coltivate con piante officinali (+ 30%) a testimonianza dell'interesse che tale settore suscita, anche grazie alle iniziative provinciali di valorizzazione attraverso il marchio TRENTINERBE.

UNA GUIDA CHE GUARDA AL FUTURO

"Scegliere l'agricoltura biologica"

è il titolo di una delle nuove pubblicazioni curate dal Dipartimento agricoltura e alimentazione della Provincia autonoma di Trento negli ultimi due anni. Il sottotitolo ("Il Trentino verso il futuro") rivela l'intenzione del Servizio vigilanza e promozione dell'attività agricola che ha predisposto i testi, insieme alla Editrice Giunti: di farne una guida per quanti vogliono praticare l'agricoltura biologica.

Rispetto a pubblicazioni precedenti, questa guida ha il pregio di farsi leggere da tutti e ... tutta d'un fiato. Le pagine sono appena 75, seguite da una bibliografia essenziale per chi volesse approfondire. Si parte dalle idee che stanno alla base dell'agricoltura biologica, segue la descrizione delle tecniche e degli interventi che traducono nella pratica i concetti ispiratori. Brevi inserti o riquadri riportano le novità più recenti ed aggiornate. Una parte importante del testo è dedicata alla normativa. La descrizione della situazione e delle prospettive dell'agricoltura biologica in Trentino con numeri e grafici completa la sequenza dei capitoli. Il libretto può essere ritirato presso l'Ufficio produzioni biologiche del Dipartimento agricoltura e alimentazione tel. 0461-494912. (s.f.)





UN "SISTEMA" CHE FA BENE A TUTTI

Il nuovo regolamento CE

Con il nuovo Regolamento CE 834/2007 l'Unione Europea ha inteso dare un nuovo assetto, razionale ed organico, alla normativa comunitaria, divenuta particolarmente complessa a seguito dei numerosi provvedimenti di adeguamento succedutisi dal 1991, anno di entrata in vigore del primo regolamento (REG CEE 2092/91). Il legislatore comunitario ha esplicitato efficacemente la nuova concezione della produzione biologica attraverso un enunciato contenuto nelle premesse del Regolamento (Punto 1 delle premesse del Reg. CE 834/07): "La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. Il metodo di produzione biologico esplica pertanto una duplice funzione sociale, provvedendo da un lato a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici dei consu-



matori e, dall'altro, fornendo beni pubblici che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale".

La produzione biologica è sottoposta a specifici e rigorosi controlli, secondo regole uniformate in tutta Europa, da parte di Organismi di Controllo appositamente autorizzati dagli Stati membri.

Il quadro normativo comunitario definisce in particolare il campo di applicazione del regolamento, (stabilendo che esso riguarda i prodotti agricoli e zootecnici freschi e trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti) ai mangimi, al materiale di propa-

gazione vegetativa e alle sementi, ed all'acquacoltura recentemente disciplinata tramite il regolamento REG 710/2009 (vedi pag. 40). Con tale regolamento la Commissione Europea ha inteso stabilire delle norme per questo importante settore che ha registrato negli ultimi anni un forte incremento anche in relazione alle difficoltà insorte nella pesca, a seguito di un eccessivo sfruttamento delle risorse naturali.

Gli operatori sono inoltre in attesa della emissione del nuovo regolamento riguardante la vinificazione, più volte annunciato ma ancora bloccato da differenti vedute da parte di alcuni Stati membri.

Il regolamento 834/2007 definisce inoltre le norme di produzione, le regole per l'etichettatura, i sistemi di controllo, le importazioni da Paesi terzi. Esso è stato successivamente integrato dal successivo regolamento applicativo REG 889/2008 che entra nel dettaglio delle disposizioni.

I Regolamenti disciplinano tutte le fasi dalla produzione, alla preparazione e distribuzione dei prodotti biologici compresa l'etichettatura e le altre forme di pubblicità.

Alle produzioni biologiche si applicano comunque anche le norme previste per i prodotti convenzionali, in quanto la certificazione del metodo di produzione biologico si integra con tutte le altre regole riguardanti il settore agroalimentare.

L'ALTO ADIGE PROMUOVE GLI ORTI BIOLOGICI

Anche la Giunta provinciale di Bolzano ha messo in campo iniziative a favore del biologico, aderendo al programma nazionale che intende sensibilizzare il cittadino consumatore verso la produzione biologica e promuoverla nella ristorazione collettiva. In tale direzione va il progetto "Crescere e vivere con prodotti biologici: orti didattici e orti privati in affitto" promosso dalla Ripartizione provinciale Formazione professionale, agricola, forestale e di economia domestica in collaborazione con la scuola Salern, come risposta operativa al programma nazionale di promozione della produzione biologica. Il progetto verrà realizzato entro luglio 2011 con un costo di circa 100mila euro, finanziati al 94% dal Ministero per le politiche agricole e forestali. Oltre agli orti vicino alle scuole, varie iniziative e manifestazioni per la promozione del biologico, prevede anche la partecipazione della Provincia di Bolzano alla Settimana del bio, in programma tra il 9 e il 15 maggio 2011.

Tutte le aziende di produzione, preparazione, commercializzazione e importazione di prodotti agricoli o derrate alimentari, che vogliono certificare prodotti da agricoltura

biologica, devono assoggettarsi al sistema di controllo previsto dalla normativa.

L'operatore che decide di aderire al metodo dell'agricoltura biologica deve innanzitutto verificare le condizioni della propria azienda ed assumere adeguate informazioni riguardo ai regolamenti ed alle norme da rispettare. Si rammenta di aggiornare il proprio "fascicolo aziendale", ponendo attenzione alle superfici dei vari appezzamenti ed alle colture effettivamente presenti. Vanno preventivamente verificate eventuali fonti di inquinamento esterne, il rapporto tra animali da allevamento presenti (UBA) e le superfici aziendali espresse in ettari, nonché il rispetto delle prescrizioni riguardanti il benessere animale e la gestione delle deiezioni.

Si ricorda inoltre di verificare le caratteristiche dell'eventuale impianto irriguo e la qualità della disponibilità idrica. Eventuali scorte presenti non compatibili con il metodo di produzione biologico dovranno essere esaurite all'atto dell'entrata nel sistema di controllo.

Gli operatori devono scegliere uno degli Organismi di Controllo (OdC), riconosciuti dal Ministero e che sono stati autorizzati ad operare in Provincia di Trento in base alla Legge provinciale n. 4/2003. Tali Organismi hanno il compito di controllare l'intera filiera produttiva e certificare le produzioni provenienti dalle aziende assoggettate al sistema. Il richiedente dovrà presentare, tramite apposita modulistica, la "Prima notifica di attività di produzione con metodo biologico", sia alla Provincia autonoma di Trento, Ufficio per le produzioni biologiche - Via G.B. Trener 3, 38121 Trento, in questo caso in marca da bollo da € 14,62, sia all'Organismo di Controllo prescelto, al quale dovrà corrispondere la quota annuale di adesione. Alla notifica dovrà essere allegata la seguente documentazione: elenco delle particelle con indicato il titolo di possesso o di disponibilità dei terreni; le mappe catastali dell'azienda, con evidenziati i confini aziendali; la planimetria delle strutture e dei locali eventualmente adibiti allo stoccaggio, a magazzino, alla conservazione e preparazione; copia attribuzione della Partita IVA; la fotocopia del documento di riconoscimento in corso di validità.

Nella fase di conversione dell'azienda da convenzionale a biologica, periodo in genere delicato, l'operatore dovrà:



IL PRIMO PASSO INIZIA DALL'AZIENDA

27

- adottare le indicazioni tecniche e gestionali fornite dall'OdC;
- attenersi alle norme riguardanti il periodo di conversione della durata di due anni per le colture erbacee, di tre anni per le colture arboree. Per gli animali la conversione varia a seconda della specie allevata e del prodotto che si intende commercializzare (carne, latte, uova, ecc.);
- tenere un'adeguata documentazione (registro aziendale, registro di stalla, registro delle postazioni delle api, registro delle lavorazioni ecc.);

L'Organismo di Controllo può decidere, con il consenso dell'autorità competente, la riduzione del periodo di conversione tenuto conto della precedente gestione agronomica degli appezzamenti.

La modulistica per la notifica è disponibile presso l'Ufficio per le produzioni biologiche e/o presso gli Organismi di Controllo ed è inoltre presente sul sito www.trentinoagricoltura.it.

L'azienda che entra nel "sistema" biologico è sottoposta ogni anno a visite ispettive, anche non preannunciate, come stabilito dal Regolamento comunitario.

Una volta ammesso nel sistema, l'operatore è soggetto a vari adempimenti; in particolare dovrà:

- inviare entro il 31 marzo di ogni anno

all'OdC il Piano Annuale di Produzione (PAP), dove vanno riportate le produzioni previste per l'anno in corso in tutti gli appezzamenti;

- presentare notifica di variazione alla Provincia e all'OdC ogni qualvolta si verificano variazioni significative nell'assetto aziendale (variazione delle superfici, cambi di coltura, cambio dell'OdC prescelto, modifiche societarie);
- adottare un periodo di conversione per le superfici coltivate e per gli animali allevati;
- tenere aggiornati i registri aziendali;
- conservare la documentazione relativa alle materie prime acquistate;
- corrispondere la quota annuale di adesione all'OdC.

L'Organismo di Controllo rilascia l'Attestato di Idoneità aziendale a seguito dell'esito positivo della prima visita aziendale e, per quanto riguarda le produzioni, il Certificato di conformità al Reg.CE 834/07.

A seguito delle visite ispettive, effettuate almeno una volta all'anno con preavviso o a sorpresa, l'OdC può dare sanzioni nel caso di:

- irregolarità (mancato rispetto degli aspetti formali e della documentazione);
- infrazione (inadempienza, manifesta o avente effetti prolungati, degli obblighi prescritti dalla normativa comunitaria).



Gli incentivi e i premi previsti per le aziende agricole

214, LA MISURA PSR CHE AIUTA I BIOLOGICI

L Piano di Sviluppo Rurale della Provincia autonoma di Trento per il periodo 2007-2013 contempla specifiche misure di intervento nell'ambito dei pagamenti agroambientali (misura 214). Con tali interventi si riconoscono agli agricoltori premi volti a compensare i maggiori oneri conseguenti all'applicazione dei metodi di produzione compatibili con l'ambiente o ad incentivare il mantenimento di pratiche estensive, al fine di tutelare lo spazio rurale e le peculiarità paesaggistiche e naturalistiche del territorio provinciale.

I premi riguardano le seguenti azioni:

- Introduzione e/o mantenimento dei metodi di agricoltura biologica.

Gli aiuti sono concessi alle aziende agricole che si impegnano ad attuare produzioni biologiche per almeno cinque anni su di una superficie minima di 0,3 ettari. Ne possono beneficiare gli operatori agricoli che risultino iscritti all'Elenco degli Operatori Biologici della Provincia Autonoma di Trento entro il 30 novembre dell'anno precedente la sottoscrizione della domanda. Il tipo di coltura per la quale si richiede l'aiuto deve essere realizzato in regime biologico su tutta l'azienda. Gli aiuti previsti sono pari a 900 Euro/ettaro per le colture arboree e per la vite, 600 Euro/ettaro per le colture arbustive e gli ortaggi, 450 Euro/ettaro per olivo e castagno e i seminativi, comprese le colture da sovescio, infine sono riservati 260 Euro/ettaro per i prati avvicendati.

- Gestione dei prati e dei pascoli.

Sono previsti degli specifici aiuti per le aree coltivate a prato stabile permanente. L'azione si prefigge di conservare ed incentivare, nell'interesse della collettività, la coltivazione delle aree prative al fine di salvaguardare il paesaggio rurale tradizionale della nostra realtà montana. Gli aiuti, pari a 340 Euro/ettaro, sono concessi, per superficie minime di un ettaro, a chi si impegna a coltivare i prati secondo il metodo dell'agricoltura biologica per almeno cinque anni.

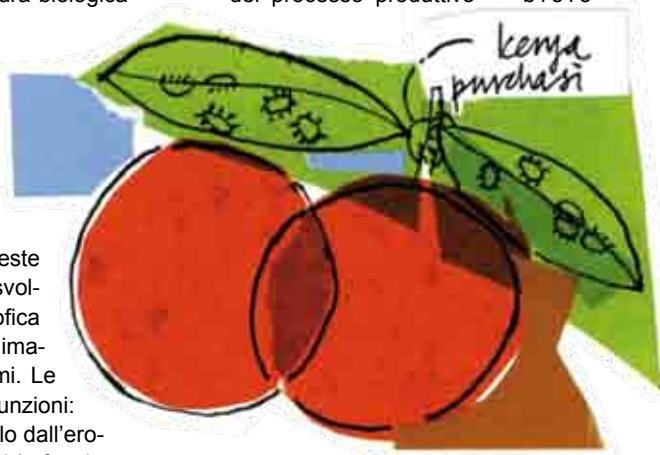
- Costituzione e mantenimento di siepi

Con tale misura vengono concessi aiuti a coloro che mettono a dimora delle piante per la costituzione di siepi o si impegnano a mantenere quelle esistenti, in quanto queste formazioni vegetali vengono a svolgere un'importante funzione trofica e di riparo per molte specie animali e per numerosi microrganismi. Le siepi possono avere molteplici funzioni: frangivento, protezione del suolo dall'erosione, aumento della biodiversità, funzione estetica e protettiva, fornitura di prodotti utili, ecc. Per questa misura sono previsti degli aiuti con importi diversi ed articolati a seconda dell'intervento. Essi variano da 0,25 Euro/m² a 0,60 Euro/m² per la costituzione di nuove siepi, secondo la coltura presente sulle particelle interessate, mentre per il

mantenimento di siepi già esistenti l'aiuto previsto è fissato in 0,40 Euro/m². Molto apprezzata è la distribuzione gratuita di piante da vivaio, fornite dal Servizio Foreste e Fauna, agli agricoltori che presentano specifica richiesta, per la realizzazione di siepi.

- Controllo e certificazione biologico

Con questa misura vengono concessi aiuti per le spese sostenute dagli Operatori Biologici per il controllo e per la certificazione del processo produttivo — biolo-



gico. Sono previsti contributi nella misura massima del 90 % delle spese sostenute per i controlli da parte dell'Organismo di controllo per gli operatori agricoli e per le aziende di trasformazione, commercializzazione o importazione qualora ricorrano le condizioni stabilite dal Regolamento "de minimis".

Le attività del Servizio Vigilanza e Promozione

LA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI

La Provincia autonoma di Trento ha dato attuazione alle iniziative a sostegno dell'agricoltura biologica previste dall'art. 47, comma I, della L.P. 28 marzo 2003, n. 4. I criteri adottati prevedono che entro il 31 marzo di ogni anno il Servizio Vigilanza e Promozione dell'attività agricola predisponga un programma di attività per la valorizzazione dei prodotti biologici, sulla base di proposte

pervenute anche da soggetti esterni all'Amministrazione provinciale ed in seguito ad esame da parte di un gruppo di lavoro appositamente costituito.

I soggetti esterni quali associazioni, enti, amministrazioni comunali, istituti di ricerca e divulgazione, istituti scolastici, aziende iscritte all'elenco degli operatori biologici della Provincia di Trento, ecc. dovranno far pervenire al Servizio Vigilanza e Promozione delle attività agricole le loro proposte di





Le coccinelle
mangiano
gli afidi
che attaccano
le piante di
melanzane.



Larva di
Coccinella

Fu Rudolf Steiner (1861 – 1925), pensatore e filosofo austriaco, a dare avvio all'agricoltura biodinamica. Studioso di Goethe, fondò il movimento antroposofico che considera l'essere umano in equilibrio con il cosmo.

Steiner pubblicò nel 1913 un trattato di agricoltura elaborato secondo la sua dottrina, sviluppando il suo pensiero nel ciclo di otto conferenze pubblicate nel libro "Impulsi scientifici spirituali per il progresso dell'agricoltura", conferenze sull'agricoltura tenute a

L'azienda agricola come un "organismo vivente"

I BIODINAMICI FIGLI DI STEINER

Dornach il 20 giugno 1924. Il suo discepolo E. Pfeiffer successivamente elaborò gli insegnamenti traducendoli in un metodo pratico denominato "agricoltura biodinamica" che si sviluppa alla fine degli anni '20 in Germania, Svizzera, Inghilterra, Danimarca e Olanda dando vita alle prime aziende agricole biodinamiche.

L'agricoltura biodinamica pone grande attenzione all'energia vitale del suolo e considera l'azienda agricola come un organismo vivente tendente al ciclo chiuso e al rispetto dell'equilibrio naturale.

Attualmente la produzione biodinamica viene certificata attraverso il marchio di qualità Demeter. Nell'esecuzione delle operazioni di semina, raccolta e coltivazione l'agricoltura biodinamica tiene conto dei cicli lunari ed astrali. Il metodo abolisce i fertilizzanti e gli antiparassitari chimici di sintesi ed utilizza alcuni preparati specifici definiti "da cumulo" o "da spruzzo".

I primi vengono utilizzati per favorire il compostaggio della sostanza organica e vengono aggiunti al cumulo. Per questo scopo si

utilizzano preparati derivati da erbe officinali quali *Achillea millefolium*, *Matricaria chamomilla*, *Urtica dioica*, *Quercus robur*, *Taraxacum officinalis*, *Valeriana officinalis*. Sono inoltre utilizzati due preparati "da spruzzo": il "cornosilice", a base di quarzo macinato e il "cornoletame", a base di letame di vacca. Per la preparazione di tali prodotti si ricorre all'utilizzo del corno di vacca: le corna vengono svuotate e riempite con quarzo o letame, e sotterrate per sei mesi.

Il cornosilice viene spruzzato sulle piante per stimolare la fruttificazione e la fotosintesi, mentre il cornoletame viene spruzzato sul suolo per favorire l'umificazione della sostanza organica presente e lo sviluppo radicale.

Tutti i preparati vengono usati in piccolissime quantità, quelli da spruzzo vengono distribuiti dopo essere stati "dinamizzati", ossia mescolati secondo un certo metodo e per un certo tempo. Il metodo biodinamico oltre all'utilizzo dei preparati utilizza mezzi naturali per mantenere la fertilità del terreno come il compost e le rotazioni colturali.



iniziativa entro il 31 dicembre dell'anno precedente a quello di riferimento.

Le attività possono riguardare:

- ▶ l'organizzazione o la partecipazione a fiere, mostre e manifestazioni di interesse per l'agricoltura biologica;
- ▶ le iniziative informative e di sensibilizzazione riguardanti il settore dell'agricoltura biologica;
- ▶ la divulgazione di studi, indagini e ricerche riguardanti l'agricoltura biologica;

- ▶ i sondaggi d'opinione e le ricerche di mercato;
- ▶ la realizzazione e la diffusione di pubblicazioni;
- ▶ le attività di sensibilizzazione finalizzate alla diffusione dell'agricoltura biologica.

Tali iniziative dovranno prevedere una fase divulgativa delle attività effettuate e dei risultati conseguiti mediante forme idonee al fine di garantire un'ampia e diffusa informazione.



Insetti utili, molecole “storiche” e le nuove “corroboranti”, la riscoperta dei bicarbonati, reti e confusione sessuale: un ventaglio di mezzi contro le patologie. Senza pretendere di sconfiggerle del tutto

di Luisa Mattedi
Flavia Forno
Romano Maines
Matteo Secchi
Roberto Zanzotti

Unità Agricoltura Sostenibile
IASMA- Fondazione E. Mach

Contro fitofagi e crittogame serve cambiare mentalità. E non fare da soli



LA PRIMA DIFESA? NON AVERE PAU

La gestione delle patologie nell'agricoltura biologica ha la base nell'equilibrio vegeto-produttivo che, partendo dal terreno punta ad avere un organismo meno sensibile agli attacchi di qualsiasi agente esterno. L'inserimento delle piante in un ambiente un po' meno monocolturale (siepi, sfalci alternati, se possibile sovesci programmati ecc...) può contribuire ad “aiutare” le piante a meglio difendersi almeno dai patogeni secondari, mentre per quelli primari esistono una serie di mezzi che sono oggetto di verifiche ed approfondimenti da parte dell'Unità Sperimentazione agraria ed Agricoltura sostenibile.

La nostra attività di supporto al mondo del biologico rientra in un circuito di esperienze e scambi sia italiani (Stazione Sperimentale di Laimburg, Beratungsring, diversi colleghi dell'Emilia Romagna.....) sia esteri (Stazione Sperimentale per il biologico di Frick in Svizzera, diversi gruppi tedeschi, olandesi, austriaci, norvegesi...).

Anche per l'agricoltura biologica i mezzi di difesa, in generale, devono essere applicati solo se strettamente necessari rispondendo alle regole che ne prevedono l'uso dopo la realizzazione di adeguati controlli ed il successivo confronto con la soglia di tolleranza. Il “trattamento giustificato” si propone pertanto allo stesso modo della protezione integrata e, similmente, presuppone una

buona conoscenza del comportamento dei patogeni da contenere.

Il “fare biologico” prevede, proprio nei fondamenti base, il perdere quella mentalità di “eliminare la totalità della popolazione” affidando il contenimento dei diversi patogeni, oltre che ai mezzi agronomici, ad una serie di alternative che permettono una buona convivenza riducendo il danno. Si cerca perciò di conoscere caratteristiche e limiti dei mezzi di contenimento eliminando l'aspettativa del “100% di efficacia”, ormai da cancellare anche con tutti gli agrofarmaci. Basilare risulta pertanto la conoscenza dei diversi patogeni come elemento essenziale per ridurre la “paura” che spesso condiziona l'azione di molti agricoltori. La conoscenza è inoltre una ricchezza che non si può e non si deve delegare anzi, risulta l'unico strumento personale che caratterizza la professionalità.

Le opportunità a disposizione sono molte e lo scopo di questa nota è principalmente di elencarle unitamente ad una breve descrizione.

GLI INSETTI UTILI

Gli esempi conclamati sono molti ed il ricorrere, in diversi casi, al loro “aiuto” rientra in

una serie di esperienze che da molti anni non sono fantasia ma una realtà veramente efficace. Alcuni degli esempi sono gli equilibri tra Acari (ragno rosso, giallo, eriofidi) e Fitoseidi, che hanno praticamente azzerato l'uso degli acaricidi; afidi e diversi predatori e parassitoidi (fra questi ad esempio l'afide lanigero e l'Aphelinus mali che determina un contenimento pressoché totale; l'afide cenerognolo ed il complesso di utili che in alcune situazioni ne determinano un contenimento efficace e duraturo); larve di Lepidotteri ed Imenotteri; psille ed antocoridi, cocciniglie e diverse specie di coccinelle ed Imenotteri, eccetera. Per essere efficaci gli utili abbisognano di prede (= tollerare la presenza di dannosi) e di essere rispettati (= attenzione a certe molecole!).

MOLECOLE NATURALI

Diversi sono gli esempi ascrivibili a questo settore. Esistono molecole ad attività “corroborante o irrobustente” che vanno ad agire sulla pianta direttamente (alghe) o come barriere fisiche (bentoniti, caolino) per le quali, momentaneamente non abbiamo esperienze di efficacia, e prodotti ad effetto



URA

Afiide lanigero

Dalle prime aziende bio “palestra di prova” per la protezione integrata, al passaggio al biologico di molti produttori convenzionali

ed in alcuni casi geometridi e nottue); *Bacillus Thuringiensis* (interessante per tignole della vite, alcuni ricamatori quali *Pandemis cerasana* recentemente comparsa nei meleati del Trentino ed *Eulia pulchellana* presente saltuariamente su vite e melo); prodotti derivanti dalla fermentazione di Attinomiceti quali *Spinosad* (attivo su ricamatori, carpocapsa, geometrici, nottue, tignole, tripidi, mosche, ...); piretro naturale (insetticida storico a vasto spettro d'azione dotato di attività abbattente su cicaline, afidi, coleotteri, ...); oli minerali e vegetali (interessanti per afidi, cocciniglie, acari, carpocapsa, ... ma anche per oidii); nematodi (attivi su larve di carpocapsa, larve di coleotteri quali oziorinchi, ecc.)

MEZZI MECCANICI

Fra questi sono da segnalare le reti per maggiolino e per carpocapsa che rappresentano momentaneamente le uniche soluzioni conosciute altamente efficaci in situazioni di presenza importante di questi fitofagi. Il loro uso per il maggiolino è stato sviluppato circa trent'anni fa e rimane a tutt'oggi l'unica soluzione efficace nel breve periodo su colture ad alto reddito. Nei confronti della carpocapsa le esperienze sono partite dal sud della Francia, proprio dalle zone ove era stata segnalata la “vera resistenza” di questo fitofago nei confronti di qualsiasi insetticida conosciuto e dove la coltura del melo era stata messa a rischio dal diffondersi di queste problematiche. Anche dalle nostre prime esperienze (condivise con Alto Adige, Emilia Romagna, Veneto e Piemonte) le reti con il sistema Alt-Carpo garantiscono dei risultati sorprendenti con contenimenti interessantissimi ed immediati, senza aggiunta di alcun insetticida, anche su focolai storici.

MEZZI BIOTECNOLOGICI

Si rifanno principalmente all'applicazione dei feromoni. Fra questi il metodo storico (in Trentino le prime esperienze nel biologico nascente risalgono al 1984) largamente affermato è la confusione sessuale che viene applicata sia nel mondo del biologico, sia nel convenzionale. È utilizzata nei confronti di carpocapsa, ricamatori, cidia del pesco, zeuzera, sesia, tignole ed ormai interessa migliaia di ettari perché questo metodo è tanto più efficace quanto più si applica su vasta scala. L'interesse per la sua diffusio-

ne riguarda comunque anche le piccole superfici in quanto può in ogni caso esplicitare una riduzione delle popolazioni migliorando l'eventuale effetto di insetticidi applicati e riducendone spesso il numero.

CONSIDERAZIONI FINALI

Fare biologico non significa semplicemente sostituire prodotti convenzionali con molecole di origine naturale ma tutte le altre attività sono prioritarie. Basilari risultano soprattutto, da un lato, l'acquisizione di una “nuova mentalità” e la priorità di una larga conoscenza non delegabile e, dall'altro, l'importanza di non agire da soli, ma la necessità di operare condividendo controlli, esperienze, preoccupazioni, perché ... lavorare assieme vuol dire crescere, costruire, condividere le responsabilità e non essere meri esecutori.

Questa nota ha dato la possibilità di elencare alcune opportunità, ormai affermate, a disposizione della produzione fruttivinicola biologica. Ovviamente ogni opportunità dovrebbe essere accompagnata dalla presentazione delle rispettive esperienze, ma i produttori biologici, sempre disponibili a tante sperimentazioni, hanno bisogno di confrontarsi direttamente perché ormai costretti ad essere spesso degli autodidatti e, pertanto detentori di tante attività personali, talvolta seguite dal nostro gruppo e gentilmente messe poi a disposizione dell'intera comunità.

L'armonia che si è sempre cercato di costruire sta infatti nel vedere il mondo delle agricolture alternative come la possibilità di fare esperienze che possano poi essere condivise con il mondo della produzione convenzionale: non dimentichiamo infatti che ancora all'inizio degli anni '80, prima di proporre tanti cambiamenti ed innovazioni nelle iniziative di protezione integrata nascente, la “palestra di prova” erano state proprio le prime aziende biologiche nelle quali era stato possibile individuare i veri problemi della frutticoltura, le prime esperienze di equilibri utili-dannosi e le prime applicazioni della confusione sessuale sul melo.

Da allora tanta strada è stata fatta ed il risultato più importante è stato che diversi produttori sono passati al biologico anche come crescita professionale, come opportunità per non fermarsi dopo aver acquisito una certa confidenza grazie al percorso della protezione integrata. Un esempio sul quale riflettere!

diretto che sono oggetto di nostre esperienze sperimentali ed applicative. Tutte queste molecole hanno normalmente la caratteristica di non avere persistenze elevate per cui il loro uso deve ricorrere all'inevitabile sistema di controllare ed applicare i diversi principi attivi nei momenti più favorevoli.

Le molecole fungicide storiche sono rame, zolfo e polisolfuro, usabili sia in frutticoltura che in viticoltura con risultati che arrivano ad essere veramente interessanti (50-99% di grado d'efficacia) purché i prodotti vengano usati correttamente (momento e modalità di distribuzione). Recentemente si è aggiunto l'impiego di una sostanza conosciuta da molti anni, ma solo ultimamente rivista in veste più scientifica, i bicarbonati, interessanti per l'oidio della vite e la ticchiolatura del melo (l'Italia non li ha ancora autorizzati nell'impiego in agricoltura biologica). Sono poi impiegabili anche se con risultati contrastanti formulati a base di argille.

Le molecole insetticide interessanti per l'agricoltura biologica sono i virus della granulosa (per carpocapsa ed per il ricamatore *A. orana*); Neem (efficace contro alcuni afidi, cenerognolo soprattutto, miridi (*Lygus* spp)



Dagli studi sulla pedofauna emerge una maggiore biodiversità nelle aziende a conduzione biodinamica e biologica rispetto a quelle convenzionali

di **Barbara Agabiti**
Matteo Secchi
Roberto Zanzotti
Enzo Mescalchin

Unità Agricoltura Sostenibile
Fondazione E. Mach - IASMA



SPERIMENTAZIONE E CONTROLLI

L'Unità di Sperimentazione Agraria e Agricoltura Sostenibile è nata nel 2009 come espressione del crescente impegno della Fondazione nei confronti dell'agricoltura sostenibile in generale e biologica in particolare.

L'Unità è costituita da diversi settori di attività e fra le varie competenze assegnate, che vanno dalla selezione clonale in viticoltura alla sperimentazione in frutti viticoltura e colture minori, è previsto di fornire supporto e competenze per la messa a punto e gestione di impianti in grado di minimizzare gli input agro-chimici nell'ottica di un'elevata sostenibilità ambientale nonché di continuare a sostenere il comparto del biologico sia sul piano sperimentale che su quello della consulenza, proseguendo e formalizzando un'attività iniziata diversi anni fa..

ATTIVITÀ DI STUDIO DEL TERRENO

Una delle attività svolte dall'Unità, nell'ambito dell'agricoltura sostenibile, è stato quello di iniziare a conoscere, valorizzare e sviluppare in senso scientifico il terreno incominciando a descriverlo in termini concreti. Sono infatti iniziate delle attività sperimentali riguardanti la pedofauna per mettere a punto degli indicatori capaci di caratterizzare le diverse gestioni (biologico, biodinamico e con-

venzionale), le differenze esistenti tra filare e interfilare dell'azienda e che valorizzino i micro-ambienti.

I risultati finora ottenuti eseguendo 4 campionamenti in 14 aziende a diversa gestione illustrano una maggiore biodiversità nelle aziende a conduzione biodinamica e biologica rispetto a quelle a conduzione convenzionale (fig.1)

Ulteriori campionamenti negli anni successivi chiariranno se questo andamento rimarrà costante.

Sono state inoltre avviate una serie di sperimentazioni per introdurre nella pratica, soprattutto viticola, il sovescio. In diversi ambienti (Val di Cembra, Val d'Adige, Val del Sarca, Vallagarina) si stanno cercando le migliori combinazioni fra caratteristiche del suolo e diversi miscugli per migliorare la fertilità fisica, chimica e biologica del terreno, per contenere o sostituire l'apporto di fertilizzanti e nel contempo limitare l'effetto della monocoltura. La maggior conoscenza del terreno risulta importante per meglio affrontare la problematica, sempre più diffusa, della stanchezza del terreno.

ATTIVITÀ IN FRUTTICOLTURA E VITICOLTURA

Un altro settore di attività riguarda le sperimentazioni e le applicazioni pratiche per una frutticoltura maggiormente compatibile con gli ambienti periurbani che comprende

lo studio di sistemi di allevamento alternativi, di nuovi criteri di potatura, l'utilizzo di diverse varietà, l'impiego di strategie di difesa a minore impatto, l'introduzione di alternative al diserbo chimico avvalendosi delle lavorazioni meccaniche sul filare (queste ultime sia su melo che su vite). Su questo tema sono in corso le prime valutazioni sull'impiego del pirodiserbo.

Un altro ambito di studio è rappresentato dall'introduzione del diradamento meccanico sul melo e, sempre in frutticoltura, delle attività dimostrative che promuovono la valutazione agronomica e produttiva di varietà di melo resistenti alla ticchiolatura in diversi ambienti produttivi trentini. Questa attività è svolta in collaborazione con l'Ufficio Produzioni Biologiche della Provincia autonoma di Trento. All'interno dell'Unità ci si occupa anche di sostegno e sperimentazione alla difesa per il settore biologico. Pur ribadendo che l'equilibrio del terreno e l'esecuzione di corrette pratiche agronomiche sono essenziali per un'agricoltura sostenibile, non si può prescindere dal controllo di specifiche patologie che richiede grande conoscenza e capacità di applicazione delle moderne possibilità di contenimento.

SPERIMENTAZIONE E CONTROLLI IN VITICOLTURA BIOLOGICA

La superficie di vigneto biologico in Trentino è di circa 223 ha e sta lentamente ma co-

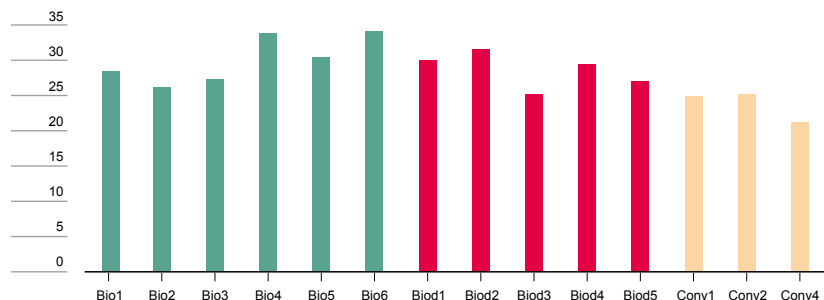


Fig1. Istogramma del numero di taxa rinvenuti nelle 14 aziende campionate

stantemente aumentando.

L'attività sperimentale in viticoltura riguarda principalmente modalità e dosaggi di impiego di rame e zolfo e di eventuali prodotti alternativi il cui uso sia proponibile in pieno campo. Viene inoltre fornito un servizio di supporto e consulenza alle aziende biologiche con l'intento di creare una rete di informazione tra i vari produttori oltre che tra viticoltori e tecnici. Molto spesso infatti le aziende a conduzione biologica si trovano isolate o circondate da aziende a conduzione integrata e risulta difficile un confronto di esperienze sulle strategie di difesa dati i vincoli imposti dal regolamento che disciplina la produzione in agricoltura biologica.

Per evitare che nel corso della stagione si creino situazioni critiche e per allertare le aziende in tempo utile nei momenti pericolosi, durante il periodo vegetativo vengono effettuati, a cadenza settimanale, controlli presso le aziende biologiche, supportati in questa attività da alcuni colleghi del servizio di consulenza.

Nel corso della stagione 2010, ad esempio, sono state visitate dal personale dell'Unità 18 aziende e 39 appezzamenti sono stati controllati 11 volte.

Le parcelle controllate comprendono le cultivar più diffuse del Trentino ed in alcune realtà è prevista la presenza di testimoni rappresentativi dei diversi microambienti. Lo scopo dei non trattati è quello di monitorare gli andamenti delle crittogame ed il loro potenziale danno fornendo alle aziende interessate precisi suggerimenti sull'evoluzione e la gravità delle diverse patologie.

La periodicità dei controlli tende a ridurre il rischio che si creino problemi gravi nel vigneto senza che questi siano tempestivamente monitorati e segnalati: ad esempio nella stagione appena trascorsa la pressione di oidio è stata molto elevata e ha subito incrementi significativi in tempi ravvicinati.

Per comunicare queste ed altre informazioni ai viticoltori biologici vengono inviati dai tec-

nici dell'Unità periodici SMS. Questa attività di informazione non mira naturalmente a sostituirsi al servizio di consulenza operante sul territorio, ma semplicemente a fornire ai viticoltori biologici notizie specifiche relative alla loro attività.

SPERIMENTAZIONE E CONTROLLI IN FRUTTICOLTURA BIOLOGICA

La superficie trentina di frutticoltura biologica comprende circa 275 ha. La sperimentazione in questo campo mira ad individuare le strategie migliori per contenere le patologie chiave (ticchialatura e carpocapsa) puntando su un miglioramento delle conoscenze del loro comportamento, sulle opportunità di controllo naturale, sulle caratteristiche dei mezzi a disposizione e sulla loro corretta collocazione nei momenti sensibili. Viene inoltre fornito un supporto per fronteggiare altre eventuali problematiche che spaziano da ricamatori a fillomatori, da coleotteri a fitoplasmi. Un'ulteriore attività riguarda il mantenimento di contatti con ricercatori e tecnici italiani ed esteri attivi nel campo del biologico.

DIVULGAZIONE

I risultati dell'attività dell'Unità di Sperimentazione Agraria e Agricoltura Sostenibile sono oggetto di giornate informative e di incontri specifici. Le giornate a tema costituiscono un'opportunità per i viticoltori e frutticoltori biologici ma anche per i produttori in generale in quanto tutti gli argomenti trattati rientrano nella ricerca di una migliore sostenibilità che riesca a coniugare produzione, economia ed ambiente. Da diversi anni viene organizzata poco prima della raccolta una giornata tecnica in collaborazione con il gruppo frutticoltura biologica della Stazione Sperimentale di Laimburg, e a fine anno una giornata sulle nuove frontiere dell'agricoltura in prospettiva di una migliore sostenibilità. Nel corso dell'intero anno poi si organizzano incontri in campagna, si cura la partecipazione a corsi e iniziative sull'agricoltura biologica.

LA SALUTE NEL PIATTO INIZIA DA UN "BUON" TERRENO

di Silvia Ceschini

Lo sapevate che in un grammo di terreno superficiale si contano oltre dieci milioni di microrganismi, tra batteri aerobici, anaerobici e attinomiceti? Il suolo è un organismo vivo e svolge un'azione importantissima per la salute e la qualità dei prodotti agricoli. Ecco perché è importante gestirlo con attenzione e salvaguardarlo. Di fertilità del suolo e qualità degli alimenti si è discusso il 14 dicembre scorso all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, nell'ambito di una giornata di approfondimento a cui hanno partecipato più di 250 persone, tra tecnici ed agricoltori, organizzata dal Centro Trasferimento Tecnologico in collaborazione con l'Ufficio Produzioni Biologiche della Provincia autonoma di Trento.



La qualità del suolo è diminuita in conseguenza dell'utilizzo di attrezzature meccaniche pesanti e costrette a transitare sempre sulla stessa porzione di terreno a causa delle ridotte distanze tra i filari. D'altra parte ogni agricoltore può eseguire nella propria campagna osservazioni e precise pratiche per meglio conoscere le caratteristiche del suo terreno in modo economico ma efficace. Si comincia dall'esame della vanga, una semplice operazione basata sull'osservazione della struttura del terreno, per passare al contenimento dei danni dovuti al compatimento del terreno; si possono esaminare le erbe spontanee che sono precisi indicatori delle caratteristiche del suolo e valutare, attraverso la cromatografia, la sua fertilità fisica e microbiologica. Ciò che accomuna tutti questi interventi è l'interesse a superare la convinzione che con semplici analisi chimiche e con l'apporto di concimi chimici si possa conoscere e modificare la fertilità del terreno. In realtà il suolo va considerato come un organismo vivo le cui relazioni sono ancora poco note e sottovalutate. Le relazioni dell'incontro sono scaricabili dal link http://www.iasma.it/list_newsEvents.jsp?ID_LINK=1&area=5



IL TERRITORIO | Val di Gresta

DAL CAMPO
ALLA DISPENSA

La val di Gresta è conosciuta a livello provinciale come la Valle degli orti. La prima esperienza produttiva di ortaggi biologici risale all'anno 1986. I primi 200 quintali di patate carote e cavoli autocertificati, ottenuti applicando le linee guida redatte dell'IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) furono venduti alla mostra mercato dei prodotti orticoli con particolare difficoltà.

L'atteggiamento dei consumatori, verso questo tipo di produzione riscosse curiosità ma non successo commerciale. All'interno della stessa cooperativa si riscontrarono resistenze e poca convinzione nel sostenere tale produzione, ritenendo il prodotto biologico un peso e un ostacolo alla normale commercializzazione e non come una ulteriore

opportunità nel differenziare la già buona qualità degli ortaggi.

Negli anni ottanta eravamo nel boom del benessere e i consumi erano rivolti a soddisfare altri bisogni lasciando in secondo piano l'importanza di una alimentazione fatta con prodotti salubri e sicuri ottenuti rispettando le regole per il mantenimento degli equilibri ambientali e territoriali.

L'atteggiamento dei consumi alimentari si è modificato negli anni, questo ha permesso alla realtà grestana di poter caratterizzare e consolidare la propria vocazione nella produzione di ortaggi certificati ottenuti con tecniche di agricoltura biologica.

Questa valle si privilegia di non essersi fatta condizionare in orientamenti produttivi che potessero stravolgere tale vocazionalità, ma bensì di averla salvaguardata. Infatti nel corso degli anni gli agricoltori hanno adot-

tato tecniche produttive per ottenere ortaggi rispondenti alle nuove esigenze di tipo salustistico e ambientale in sintonia con le normative dettate, ma anche favorendo il coinvolgimento di nuove forze giovanili, importanti portatrici di innovazione tecnica e culturale favorendo così la continuità del sistema produttivo.

Biologico, per la Valle degli orti, ha significato innovazione e sviluppo di una nicchia produttiva che ha saputo affermare una propria immagine e un proprio mercato nel complesso sistema globale.

Lo slogan "Dal campo alla dispensa" proposto nel 1971 all'apertura della 1° mostra mercato dei prodotti ortofrutticoli della Valle di Gresta è tornato attuale. Oggi con un termine inglese "Glo-local" si intendono le produzioni locali che devono essere valorizzate nei territori limitrofi. (g.ch.)



L'AZIENDA | Il Maso del Gusto a Nave San Rocco

“INIZIAMMO
CON LE PERSECCHÉ”

È il nome di un'azienda frutticola di 18 ettari accorpata situata nella periferia di Nave S. Rocco, gestita da Roberto Loner, diplomato perito agrario all'Istituto agrario di S. Michele a metà degli anni '70. Un nome, quello del "Maso del Gusto", che oggi tutti conoscono e che è diventato a suo modo un "marchio". Il papà di Roberto, Camillo, nativo di S. Giacomo di Laives, è stato tra i fondatori del Consorzio ortofrutticolo 5 Comuni di Lavis e la scelta del biologico da parte dell'intera famiglia risale all'autunno del 1980. Una scelta nata dopo la visita di un gruppo di ricercatori di un'importante fabbrica di antiparassitari tedeschi che, confidandosi, parlarono del pericolo legato al mancato rispetto del "tem-

po di rientro" nel frutteto trattato con insetticidi e antiparassitari registrati senza accenno ai metaboliti dei singoli principi attivi. Le confidenze dei ricercatori ebbero un effetto immediato. Dalla primavera del 1981 i Loner eliminarono tutti gli antiparassitari di sintesi e la concimazione minerale. In autunno, non potendo conferire le mele al Consorzio 5 Comuni, perché il mercato del biologico, almeno in Trentino, era del tutto assente, i Loner si trovarono con l'intera produzione invenduta. Decisero (e non fu impresa da poco) di attrezzarsi per trasformare le mele in persecche, che riuscirono a vendere a fatica contattando grossisti tedeschi.

L'anno successivo si aggiunsero i succhi e merendine energetiche base di mele. La vendita di mele da consumo fresco iniziò

con gradualità, trovando sbocchi remunerativi sui mercati all'ingrosso dell'Italia settentrionale. "L'approccio al biologico nel frutteto - racconta Roberto Loner - fu a dir poco disastroso. Le piante entrarono in crisi di astinenza. Dovevano evidentemente disintossicarsi dai veleni assorbiti nel tempo. Anche la mancata concimazione minerale contribuì ad accentuare lo stress fisiologico, che si andò attenuando gradatamente negli anni successivi. A fare i danni maggiori fu la ticchiolatura contro la quale non bastavano i trattamenti preventivi a base di zolfo, bentonite e polvere di alghe calcaree. Si dovette passare al rame. In seguito le piante hanno raggiunto uno stato di equilibrio fisiologico che consente una produzione di mele costante".(s.f.)


L'ALLEVATORE | Renato Pecoraro di Castelnuovo

IL MIO FORMAGGIO SA DI LATTE

Renato Pecoraro, 49 anni, 4 figli e una moglie che divide con lui la gestione di una stalla di 24 bovine da latte di razza Bruna e 12 tra vitelle e manze, ha maturato l'idea di diventare allevatore biologico dieci anni fa. La sua stalla è situata a Castelnuovo (Bassa Valsugana). L'allevamento rispetta le regole del biologico: prati concimati solo con letame, alimentazione basata su fieno di prato biologico integrato con orzo macinato e una quantità misurata di mangime certificato biologico. Il latte (2,5 quintali al giorno) Renato lo porta in una latteria dismessa in località Tomaselli di Grigno, riattivata per iniziativa della Libera associazione malghesi e pastori del Lagorai. La trasformazione del latte in formaggio Casol (fresco, semistagionato e stagionato), yogurt, burro e tosele è affidata ad Anna Pecoraro (non è parente di Renato), una professoressa di lettere che ha fatto pratica di casaro. Una volta in settimana si va al mercato contadino di Piazza Dante a Trento. Buoni clienti sono i GAS, gruppi di acquisto solidale. "Il suo formaggio sa di latte": è il più bel complimento che Renato riceve dai clienti che acquistano i suoi prodotti. Renato ricorda anche di avere vinto il secondo premio ad un concorso, bandito dalla Fondazione de Bellat di Borgo Valsugana. La sua vita è segnata anche da esperienze meno positive, ma comunque accettabili per chi ha una famiglia giovane da mantenere. È stato per anni socio della cooperativa Latte Trento, che gli ritirava il latte biologico, poi il rapporto si è interrotto, consensualmente, perché al consorzio il latte bio non serviva più. Prima di mettersi in proprio, Renato ha dovuto chiedere l'accoglimento del latte a due privati che, per proprio tornaconto, lo hanno però lasciato solo con le sue mucche da governare e la stalla da gestire. (s.f.)

35

LA COOPERATIVA | Società Frutticoltori Trento

MELE BIOLOGICHE A SUD DI TRENTO



La Società Frutticoltori Trento (SFT) è una cooperativa nata 3 anni fa dalla fusione di due cooperative ortofrutticole operanti nel territorio compreso tra la periferia sud della città di Trento e Rovereto, la SOA di Aldeno e la SAV Frutta di Volano che in precedenza aveva assorbito la COFRUT di Mattarello. Il direttore, Armando Paoli, già responsabile di SAV Frutta dal 2000, ha l'incarico dalla OP La Trentina di ritirare dagli associati circa 30 mila quintali di mele biologiche e di curarne la vendita. Già prima del 2000 la COFRUT raccoglieva e vendeva un piccolo quantitativo di mele biologiche prodotte nel territorio di Mattarello e Romagnano.

I pionieri, Joseph Espen ed Ermes Forti, hanno innescato la scintilla che, pur tra qualche difficoltà, ha coinvolto altre aziende frutticole. Oggi i frutticoltori biologici che conferiscono le mele alla SFT sono 20. Il gruppo comprende anche 6 soci di altre cooperative aderenti a La Trentina situate a nord di Trento, nella Valle del Sarca e in Valsugana. L'offerta è rappresentata dalle varietà Gala, Red Delicious, Golden Delicious, Braeburn e Fuji. Gli acquirenti sono grossisti ortofrutticoli e catene della Distribuzione Organizzata, non solo d'Italia, ma anche della Germania, della Francia e del Regno Unito. Le mele biologiche costituiscono il 10% del totale conferito al nuovo centro raccolta

della SFT che è in fase di ultimazione e si trova sulla provinciale Destra Adige tra Romagnano e Aldeno. I negozi specializzati nella vendita di prodotti biologici non sono né possono essere clienti di SFT, perché abbisognano di quantitativi di mele molto limitati. Ha un futuro la frutticoltura biologica? La risposta di Armando Paoli è positiva, ma condizionata dalla rigida legge economica della domanda e dell'offerta. Il prezzo delle mele biologiche varia da un anno all'altro. Può essere doppio rispetto a quello delle mele da produzione integrata o superarlo solo del 20%. Aumentando il volume dell'offerta, il prezzo è destinato a scendere. (s.f.)



l'indagine

Gli alimenti biologici nella ristorazione scolastica



LA BUONA MENSA

di **Giorgio Chiari**

Collaboratori:

Enzo Loner, Corrado Paternolli

Facoltà di Sociologia

Università degli Studi di Trento

La ristorazione scolastica in Trentino è un servizio che riguarda la grande maggioranza degli allievi iscritti alle varie scuole dei Comprensori – Comunità di valle del territorio provinciale: in media otto allievi su 10 utilizzano la mensa (84,90% nelle Elementari, 71,3% nelle Medie inferiori). In riferimento all'anno scolastico 2008/2009, si tratta di 43.041 allievi delle scuole Elementare e Medie Inferiori, oltre ai 16.056 bambini delle Scuole dell'infanzia.

Una stima attendibile dell'offerta da parte del servizio di refezione scolastica trentino, ammonta complessivamente a oltre 3 milioni di pasti, in un periodo che varia da un minimo di 60 giorni a un massimo di 220. Il confronto fra i dati sugli allievi frequentanti il servizio mensa e il numero dei pasti serviti fornisce un'immagine di forte investimento sociale operato dal sistema scolastico pubblico della Provincia di Trento: ogni sede di mensa organizza una media di 100 pasti giornalieri: una fucina di prodotti alimentari non indifferente e una straordinaria – al-

meno potenzialmente - palestra educativa, un punto alto della comunità provinciale. L'indotto agricolo, economico, commerciale, sociale ed educativo del sistema scuola trentino e in particolare del suo apparato di refezione scolastica, è veramente notevole. Le 3 maggiori aziende di ristorazione che operano in trentino nel settore della ristorazione scolastica assorbono quasi la metà degli appalti attivati in questo settore. Si tratta delle società RISTO3 Srl., CIR FOOD, e SR SERVIZI RISTOR. La formula dell'appalto risulta fortemente prevalente nella gestione del servizio mense scolastiche del territorio provinciale (72,5%) e il costo del buono pasto è mediamente di 3,94 euro (2,26 materne; 3,91 elementari; 4,14 medie)

LA DOPPIA PIRAMIDE ALIMENTARE

La dieta mediterranea è salutare anche per l'ambiente: richiede meno consumo di terra ed energia. Ma il deficit nutrizionale vale anche per l'Italia: ognuno di noi brucia 4,2 ettari e ne produce uno. Una tazza di latte, cinque fette biscottate e un frutto: 3 metri quadrati.



PRODOTTI	A. Biologici	B. Convenz.	C. Totale	a/c %
1. dolci	-	-	-	-
carne rossa	0,0	47835	48735	0,0
2. carne bianca	0,0	43804	43804	0,0
formaggi/mozzarel.	18442	23018	41460	44,5
uova	29844	255	30099	99,2
uova pastorizzate	0,0	7752	7752	0,0
pesce	0,0	31522	31522	0,0
biscotti	0,0	0,0	0,0	-
base pizza	0,0	20623	20623	0,0
3. latte	12936	50451	63387	20,4
yogurt	93322	12785	106107	88,0
burro	3163	629	3792	83,4
4. olio d'oliva extr.	10088	7607	17695	57,0
5. pasta	94220	1325	95545	98,6
riso	32323	430	32753	98,7
legumi	2156	505	2661	81,0
pane	-	-	-	-
6. FRUTTA (q.li)				
mele	680,3	20,9	701,2	97,0
arance	387,2	8,0	395,2	98,0
clementine/mandar.	222,0	38,1	260,1	85,3
banane	135,3	188,8	324,1	41,8
kiwi	53,7	24,3	78,0	68,9
uva	47,6	5,5	53,1	89,7
7. ORTAGGI (q.li):				
patate	925,9	15,3	941,2	98,4
carote	549,9	7,9	557,8	98,6
cappucci	278,1	5,0	283,1	98,2
fagiolini	177,4	0,7	178,1	99,6
insalata	147,8	146,1	293,9	50,3
piselli	147,3	0,0	147,3	100,0
pomodori	4,9	158,9	163,8	3,8
pelati	89,7	514,0	603,7	14,9
zucchine	80,8	0,1	80,9	99,9
cavolfiori	69,5	45,6	115,1	60,4

Un piatto di spaghetti, una porzione di coniglio alle olive e un'insalata: 21 metri quadrati. Gli ingredienti sono quelli tipici della cucina mediterranea ma il loro equivalente non è espresso in calorie ma bensì in spazio verde consumato (Corriere della Sera – Sette – PIANETA CIBO. 18.11.10, N. 46).

A prima vista potrebbe sembrare una dieta nuova, ma approfondendo scientificamente i componenti della dieta mediterranea si scopre che non è così: quello che fa bene al pianeta fa bene anche alla salute. Il risultato di uno studio del Laboratorio del Barilla Center for Food and Nutrition di Parma viene sintetizzato nell'immagine della doppia piramide: da una parte la classica 'piramide alimentare', sorta una ventina d'anni fa dagli studi del dietologo americano Ancel Keys per semplificare la relazione tra funzioni nutritive dei vari alimenti e quantità consigliate da consumare; in pratica, quei disegni con le immagini della frutta e della verdura in basso (grandi quantità) e la carne e i dolci al vertice (basse quantità). Dall'altro lato, e qui è il contributo innovativo dello studio, vi è un'altra piramide, rovesciata, che mette in ordine gli alimenti in base alla scala delle loro tracce ambientali e mette in evidenza la relazione diretta con i benefici per l'organismo.

Il concetto è quello di 'impronta ambientale' (footprint), elaborato dagli studi scientifici dell'austriaco Mathias Wackernagel, presidente del GTN (Global Footprint Network) di Vienna. "Ogni allevatore sa quanto pascolo è necessario per sostenere i capi del suo bestiame" e anche noi dobbiamo chiederoci quanta bio-capacità abbiamo, cioè quanto terreno biologicamente produttivo abbiamo per sostenere le nostre economie. La maggior parte dei paesi consuma risorse più rapidamente di quanto il proprio ecosistema riesca a ricostruirne: anche l'Italia è fra i paesi dissipatori, in quanto il suo rapporto fra impronta ecologica e bio-capacità è di 4 a 1 ettari pro-capite. In altri termini, dato che ciascun italiano consuma in media più di 40 mila metri quadri di terreno per produrre fibre e cibo e per smaltire i propri rifiuti, si porta sulle spalle, oltre al debito pubblico accumulato negli anni, un deficit energetico di 30 mila ettari. Per questo motivo la 'sostenibilità' sta diventando la sfida principale di questo secolo, anche se ancora non ha un ruolo centrale nelle decisioni collettive. Come mostra la tabella sui prodotti consumati nell'anno 2008/2009 nelle mense trentine, il rispetto della piramide alimentare ed ecologica risulta assai elevato, sia nella

distribuzione dei cibi sia nella loro fornitura biologica.

Il rifiuto del cibo nelle mense scolastiche, fenomeno in aumento nel sistema scolastico italiano e trentino, appare come metafora post-moderna del rifiuto della scuola e della cultura che in essa viene trasmessa - con metodi inadeguati - alle nuove generazioni. D'altra parte, il rifiuto del cibo 'ordinario', istituzionale, offerto a scuola ma anche in famiglia riflette il disagio delle nuove generazioni di fronte alla crescente insicurezza sociale, da esse acutamente percepita - dei loro adulti referenti. Dei loro insegnanti, innanzitutto, in crisi di ruolo e di status in una società che sta perdendo il primato nella trasmissione della cultura e dei suoi valori; e poi, ancora di più, dei loro genitori che sembrano avvertire ancora troppo una fame antica, materiale, residuo bellico della seconda guerra mondiale, assegnando ancora troppa importanza al cibo, al nutrimento, alla linea, al peso, alla salute del corpo. Così, rifiutare il cibo - concetto/valore ancora così prezioso per la generazione dei padri, significa manifestare disagio e protesta contro l'insicurezza dei genitori, ma anche contro l'incapacità e inadeguatezza della società più vasta nell'affrontare i problemi



PRINCIPI DI BASE DI UNA SANA REFEZIONE SCOLASTICA

1. Cibi semplici, graditi ai bambini e ai ragazzi
2. Cibi nutrienti, di rapido consumo
3. Cibi sani, sicuri e certificati (senza additivi chimici) (L. P. 2009, n.13, art.1)
4. Cibi nostrali (distanza zero)
5. Cibi biologici
6. Cibi associati ad un ambiente sano (igienico, acustico, relazionale, sociale)
7. Conoscere il valore simbolico del cibo

PRINCIPI GENERALI

1. mangiare tutti, mangiare tutto, mangiare di tutto
2. mangiare sano, mangiare nutriente, mangiare allegro e positivo
3. mangiare biologico, mangiare nostrano, mangiare tipico

BASSO

ALTO

BASSO

CONSUMO SUGGERITO

ALTO

LA DOPPIA PIRAMIDE ALIMENTARE

Il momento del pasto è un momento educativo ed è necessario far riflettere i consumatori sul fatto che la scelta del cibo che si consuma implica effetti sull'ambiente e sul benessere individuale. In quest'ottica si colloca il "modello eco compatibile" della nuova doppia piramide che tutela insieme salute e ambiente. Il modello tradizionale di piramide alimentare si articola in sei piani. Dalla sezione più in basso verso l'alto si dispongono i diversi alimenti: frutta e ortaggi; pane, pasta, riso e legumi; latte e yogurt; formaggi, uova, carne bianca, pesce, dolci, grassi (come burro ed oli) ed alcolici, da consumarsi con una frequenza sempre minore spostandosi dalla base fino a raggiungere l'apice; naturalmente, è indispensabile mantenersi sempre attivi ed in movimento. Indicativamente, l'apporto giornaliero di proteine, carboidrati, lipidi, si dovrebbe aggirare rispettivamente intorno al 15%, 60% e 25%. Lo stile alimentare mediterraneo prevede inoltre un apporto elevato di

fibra, minerali, vitamine, acidi grassi essenziali nonché sapori legati alla territorialità ed alla tipicità della regione educando così ad un gusto non "omologato", in quanto l'alimentazione rappresenta anche un importante fattore culturale.

A questo modello tradizionale si affianca oggi quello di una "nuova piramide" che propone un profilo sostenibile dal punto di vista dell'impatto ambientale; un modello dall'impronta ecologica nel quale si considera anche l'incidenza che ogni categoria di alimenti ha sull'ambiente principalmente in termini di emissioni di gas serra, consumo di acqua, risorse energetiche e sfruttamento del suolo. È importante notare che gli alimenti più salutari di cui si raccomanda un consumo più frequente sono anche quelli che inquinano meno, ad esempio prediligendo frutta e verdura, si immette nell'atmosfera un quantitativo minore di CO₂ rispetto al consumo di altri alimenti.

economici, sanitari, sociali della globalizzazione, della sovrappopolazione, della sovrapproduzione, della inadeguatezza energetica.

I richiami continui, forti, a volte ossessivi da parte degli ambienti dell'alimentazione biologica alla problematica 'ecologica' del risparmio globale e del rispetto della natura e dell'energia evocano chiaramente il rimprovero per l'esagerato consumismo, il saccheggio ecologico, ma anche per l'insufficiente universalismo e le difficoltà a superare il paradigma egocentrico e narcisistico in cui stiamo allevando i nostri figli e quindi rivelatore di un modello di valori che tuttora ci appartiene e dal quale stentiamo ad af-

francarci.

La mensa, ma anche il desco familiare, corrispondono alla dimensione pubblica dell'istruzione, della socializzazione, dell'educazione, categorie che risentono di una progressiva perdita di fiducia nelle istituzioni da parte delle nuove generazioni. I capricci alimentari e le merendine individuali, i 'fuori pasto' sono un messaggio forte, una nemesi della difficoltà a superare il modello egocentrico in cui stiamo tutti immersi e nel quale educiamo più o meno consapevolmente i nostri figli, i nostri allievi; la pizzeria, ancora, riflette con estrema sintesi l'importanza teorica del gruppo dei pari nel processo di socializzazione degli adolescenti, del

gruppo come microstruttura di transizione dal particolarismo all'universalismo, dall'io (egocentrico) al noi del gruppo (solidaristico) al noi della società adulta (universalistico, o quasi) (N. Eisenstadt, 1956; J. Coleman, 1961).

Ma gli allievi sono solo i primi stake-holders della refezione scolastica. Altri importanti attori sociali sono gli adulti referenti della mensa: i genitori, innanzitutto, gli insegnanti in quanto responsabili educativi, e poi gli addetti alla ristorazione - i cuochi, gli inserienti, i bidelli (personale ATA - Amministrativo Tecnico Ausiliario), ma anche i produttori alimentari e, perché no, i pubblicitari dell'alimentazione.



t06 anno LV

L'ASSOCIAZIONE

ATABIO, UN'UNICA CASA PER PRODUTTORI E CONSUMATORI



ATABio, Associazione Trentina Agricoltura Biologica e Biodinamica, è un'associazione intersettoriale dei produttori, dei trasformatori e dei consumatori biologici e biodinamici, singoli e associati. Si ispira ai principi della sussidiarietà, della solidarietà, della partecipazione e della valorizzazione delle differenze. L'associazione promuove l'agricoltura biologica e biodinamica intesa

come metodo di produzione che considera l'intero ecosistema agricolo, utilizza la naturale fertilità del suolo favorendola con interventi limitati, promuove la biodiversità dell'ambiente in cui opera ed esclude l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi e di organismi geneticamente modificati.

Possono diventare soci di ATABio tutti coloro che ne condividono le finalità e intendono operare per la promozione e la diffusione dei metodi di agricoltura biologica, biodinamica e in generale delle tecniche alternative all'uso di prodotti di sintesi e transgenici.

In questi ultimi anni ATABio ha ideato e promosso il marchio "Naturalmente Bio!" con il quale ha caratterizzato anzitutto le 3 edizioni provinciali della "Festa del biologico trentino", svoltesi a Rovereto nel 2008, 2009 e 2010; ma anche

la propria proposta di filiera corta dei prodotti biologici e biodinamici trentini con l'iniziativa "Dal produttore al consumatore" volta a creare un momento di scambio diretto produttore/consumatore a un prezzo giusto.

Nel 2009 ha pubblicato la prima "Guida alle aziende biologiche e biodinamiche trentine". Destinata in primo luogo ai consumatori, contiene in ordine alfabetico le aziende dei produttori, trasformatori e importatori biologici trentini iscritti nell'Elenco degli operatori biologici della Provincia autonoma di Trento. Completa la Guida, che può essere richiesta all'associazione, una breve scheda di presentazione dell'agricoltura biologica

e biodinamica trentina, tratta dall'indagine realizzata sempre da ATABio nell'ambito del Piano provinciale per la promozione dell'agricoltura biologica e dei propri prodotti.

Per ulteriori informazioni:

atabio.trentino@gmail.com

www.atabio.eu



LA CRISI NON FRENA I CONSUMI BIO

Corrono i consumi bio in Italia nonostante la crisi e l'andamento negativo della domanda di generi alimentari. I primi dieci mesi di quest'anno, secondo il Panel continuativo Ismea/Nielsen, hanno evidenziato un incremento della spesa domestica in prodotti biologici del 12,1% sul pari periodo del 2009, rafforzando il trend positivo degli ultimi due anni (+6,9% nel 2009, +5,2% nel 2008). La rilevazione dell'Istituto, che non include le vendite presso il retail specializzato, conferma per il segmento bio (grocery + ortofrutta fresco sfuso) una netta controtendenza rispetto al resto dei prodotti alimentari, che nello stesso periodo hanno subito una flessione del 2%.

A trainare le vendite del biologico, con aumenti compresi tra il 16% e il 20% ed un peso sul totale degli acquisti pari al 16%, è il comparto dei cereali e derivati (pasta, pane e sostituti, biscotti, dolci e snack), ad eccezione del riso che cede l'8,5% sui primi dieci mesi dello scorso anno.

Per l'ortofrutta fresca e trasformata, che rappresenta il 22% degli acquisti totali, la crescita, rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso, è stata del 5,5%, con punte del

76,5% per le melanzane, del 15,2% per le mele e del 11,8% per le zucchine. Le rilevazioni Ismea mostrano, al contrario, riduzioni del 6,4% per i pomodori e del 4,4% per le pere.

Prosegue l'andamento positivo del comparto lattiero caseario che segna un incremen-

to complessivo della spesa bio dell'11,1% (18,4% il peso sul totale della spesa) grazie in particolare ai maggiori acquisti di latte fresco (+24,3%), burro (+11,7%) e yogurt (+1,6%). A contribuire alla crescita sono stati, in questi primi dieci mesi, anche l'olio extravergine (+10,3%) e le uova (+8,1%).



La qualità in acquacoltura, il biologico e il benessere animale

PESCE BIO

QUESTO SCONOSCIUTO

di **Filippo Faccenda**
Giovanni Baruchelli
e **Fernando Lunelli**

*Centro Trasferimento Tecnologico
Fondazione E. Mach - IASMA*

Dall'approvazione del Reg. CE n. 834 del 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, che include la disciplina dell'acquacoltura bio, si sono aperte prospettive di mercato molto interessanti a livello europeo. Questo passaggio ha sancito, in modo irreversibile anche a livello legislativo, l'importanza dell'acquacoltura bio, ponendo le basi per uno sviluppo duraturo del settore.

L'EVOLUZIONE DELLA NORMATIVA

Và comunque precisato che il pesce "biologico", come lo intendiamo in altri settori agricoli, ancora oggi non esiste, o meglio esiste in maniera "indiretta". L'Unione Europea ha acconsentito all'immissione in commercio del pesce biologico in via transitoria, qualora controllato e certificato da organismi, anche privati, che dispongano di un regolamento di produzione riconosciuto a cui si assoggetti-

no, volontariamente, i piscicoltori. E' entrato in vigore il 1° luglio del 2010 il Regolamento CE n.710/09 che disciplina l'acquacoltura biologica, uniformando il quadro giuridico nei diversi Stati membri. A tale riguardo ci si muove ormai nell'ottica di uno sviluppo sostenibile che ha riguardo per l'ambiente e per le specie animali, individuando sistemi di produzione e cattura che siano rispettosi degli equilibri naturali. Questo è un settore ad alto valore aggiunto, in cui si fa molta ricerca ma vi sono anche un'ampia domanda da parte del mercato e varie possibilità di creazione di indotto e quindi di occupazione.

L'evoluzione della normativa comunitaria sull'acquacoltura biologica, si basa sulla successione dei seguenti Regolamenti: CE 834/2007 relativo alla "produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici", CE 889/2008 relativo all'applicazione del precedente regolamento, e CE 710/2009, a modifica del regolamento 889, riguardante l'introduzione di "modalità di applicazione

relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica", entrato in vigore il 1° luglio 2010.

È nato ufficialmente anche in Italia il settore dell'acquacoltura biologica, per garantire ad un consumatore sempre più attento alla scelta della qualità, alla tutela dell'ambiente, al benessere animale e ad un prodotto certificato che risponda alle sue esigenze. Per gli allevatori si tratta però di una sfida tutta nuova, che necessita di solide basi scientifiche. Tutto ciò potrà dare al consumatore ulteriori garanzie nei confronti del prodotto da acquacoltura, che viene ancora considerato con qualche perplessità.

CODICI DI CONDOTTA E STANDARD BIO

Inoltre, a supporto e integrazione della nuova regolamentazione della Comunità europea in materia di produzione biologica, esistono da qualche anno dei codici di condotta redatti da enti ed associazioni; tali codici, che si sono sviluppati con i regolamenti 834



I NUMERI DEL SETTORE

Recenti dati FAO rivelano che la produzione mondiale dell'acquacoltura biologica è aumentata del 950 % negli ultimi 20-25 anni, un settore che interessa oggi 35 milioni di ettari e produce 35.000 tonnellate. Sebbene questi numeri costituiscano solo una piccola frazione delle produzioni globali, la previsione è di raggiungere le 500.000 tonnellate entro il 2015. Le tre colture più diffuse sono salmone (31%), gamberetti (17%) e carpe (14%) e le nazioni più sensibili a questo tipo di produzione sono Regno Unito, Germania, USA, Canada e Paesi Scandinavi. In Italia l'acquacoltura impiega oggi poco meno di 8000 addetti e conta circa 800 impianti attivi su tutto il territorio e una produzione annua di circa 250.000 tonnellate, rappresentando a pieno titolo un settore importante dell'attività agricola nazionale. In campo biologico, la produzione nazionale si attesta su un 2% del totale prodotto.

e 889 CE, certificano sia la produzione biologica, sia l'utilizzo di un codice di condotta etico. Offrono quindi una garanzia qualitativa del prodotto allevato al consumatore, ma risultano comunque solo delle linee guida ad adesione volontaria.

Una pietra miliare in tale senso è il "codice di condotta per la pesca responsabile della FAO", che definisce le linee guida per una gestione della pesca capace di armonizzare le esigenze di fruizione con l'urgenza di tutela delle risorse, oppure il "codice di condotta europeo per l'acquacoltura" (Code of Conduct for European Aquaculture) dalla FEAP (Federazione Europea dei Produttori di Acquacoltura). Come altre entità nazionali, l'Associazione Piscicoltori Italiani (API), stimolata da quanto accadeva a livello comunitario, ha adottato un "Codice di buona pratica di allevamento in acquacoltura" diffondendolo e promuovendolo tra i propri associati.

A livello europeo esistono da anni anche degli standard volontari per l'acquacoltura biologica, il più conosciuto fra questi è quello curato dalla Federazione internazionale dei movimenti per l'agricoltura biologica (IFOAM).

L'obiettivo dell'IFOAM è l'adozione a livello mondiale di sistemi ecologicamente, socialmente ed economicamente sostenibili che si basano sui principi dell'agricoltura biologica.

I PRINCIPI IRRINUNCIABILI

Secondo Maria Severina Liberati, del Dipartimento "Qualità dei Prodotti Agroalimentari e dei Servizi" del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MiPAAF), in acquacoltura biologica i principi irrinunciabili devono essere: il rispetto delle esigenze di ogni specie e dello spazio vitale sufficiente, e la densità di allevamento, che deve essere proporzionata al benessere del pesce. A

tale proposito Giuseppe Lembo (COISPA) ha studiato diversi parametri fisiologici del pesce (frequenza cardiaca, soglia anaerobica ed accumulo di acido lattico) attraverso l'utilizzo delle camere di nuoto, monitorando in questo modo lo sforzo aerobico e anaerobico del pesce, in modo tale da valutare le soglie di stress nel pesce allevato. A suo avviso è importante valutare lo stress ed i limiti fisiologici e naturali del pesce allevato. E' sempre fondamentale infatti valutare con attenzione la densità di allevamento, in quanto le situazioni di scarso benessere comportano sempre costi gestionali maggiori, riducendo i vantaggi dell'allevamento intensivo.

L'ETICHETTA DEL BENESSERE

Secondo Giovanna Marino (ISPRA) un obiettivo importante da perseguire è quello dell'etichettatura del benessere animale, chiamato "welfare labelling". Ad oggi, nonostante la numerosa documentazione scientifica, non abbiamo degli standard sul benessere animale definiti dalla legislazione, esistono però ancora una volta degli standard ad adesione volontaria. Per esempio, il benessere animale è trattato in maniera approfondita dal protocollo volontario Freedom Food della Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals (Società Reale per la Prevenzione delle Crudeltà sugli Animali). Questo protocollo rappresenta una certificazione per gli allevamenti che vi aderiscono e fornisce un sistema di etichettatura del prodotto di tali aziende. Il marchio, unico nella sua specie, è un sistema di garanzie basato unicamente sul miglioramento del benessere degli animali da allevamento destinati al consumo umano.

I principali sistemi di certificazione biologica, utilizzati attualmente sono carenti riguardo a molti indicatori di qualità rispetto a "Freedom

Food". Per il futuro Giovanna Marino auspica quindi un miglioramento degli standard biologici attuali verso protocolli più severi, prendendo come esempio quello sopra citato.

OBIETTIVO SALUBRITÀ

Un capitolo importante riguardante l'ecocompatibilità dei sistemi d'acquacoltura e ancora maggiormente dell'acquacoltura biologica è l'utilizzo delle risorse marine per la produzione di pesce allevato. Secondo Giovanni B. Palmegiano (CNR-ISPRA), l'obiettivo principale è studiare e formulare nuove diete a ridotto contenuto di farine e olio di pesce, in modo tale da ridurre l'impatto ambientale dell'acquacoltura sulle risorse marine e contenere i prezzi dei mangimi.

"Il consumatore - afferma Bianca Maria Poli dell'Università degli Studi di Firenze - dovrà abituarsi alle modificazioni organolettiche delle carni del pesce allevato, le quali saranno determinate principalmente dal cambiamento delle diete in acquacoltura, processo che avverrà sia in acquacoltura tradizionale sia nella produzione biologica. Questo cambiamento sembra inevitabile in questo momento, e sarà imputabile principalmente alla riduzione delle quantità di farina e olio di pesce presenti nei mangimi. Inoltre, se si vuole certificare la qualità, gli standard per la futura acquacoltura dovranno essere misurabili, avere una base scientifica, essere scelti per la loro affidabilità, essere semplici da valutare e possibilmente non distruttivi".

Il primo obiettivo da ricercare secondo la docente è la salubrità. Occorre quindi puntare a valutare la qualità integrata del prodotto ittico, rappresentata da: indicatori della qualità merceologica, indicatori di stress indicatori di benessere e freschezza del prodotto; inoltre sarà necessario garantire una costanza temporale delle caratteristiche qualitative del prodotto offerto sul mercato.

**FARIO 2000, LA PRIMA ESPERIENZA IN TRENTINO**

La prima piscicoltura ad adottare il metodo di produzione biologico è stato l'impianto denominato Fario 2000, situato a Predazzo e gestito dagli anni '50 dalla famiglia Dellantonio. L'impianto, composto da 23 vasche di cui 22 con fondo naturale, si sviluppa su di una superficie di 3450 m² ed è specializzato nella produzione di trote Iridea e Fario. L'azienda è dotata di proprio incubatoio per la trota Fario ed utilizza l'acqua proveniente per la maggior parte dal torrente Avisio e da una ulteriore concessione da sorgente. La densità degli animali nelle varie vasche d'allevamento è molto al di sotto dei valori massimi ammessi raggiungendo, per le trote adulte il valore di 7/8 kg/m³. La sezione di ittiocoltura della Fondazione Mach ha effettuato le misurazioni riguardanti i principali parametri ambientali ed assicurato, mediante un contratto stipulato con il gestore, la visita tecnica aziendale periodica per la verifica dello stato sanitario e del benessere animale.

LE NUOVE REGOLE PER GLI ALLEVAMENTI

In sintesi gli elementi tecnici contenuti nel regolamento CE n.710/09 e riguardanti la produzione di pesci:

- ▶ i luoghi di allevamento non devono essere esposti a possibile contaminazione di sostanze o prodotti non autorizzati per la produzione biologica;
 - ▶ le unità di produzione biologica e non biologica sono adeguatamente separate,
 - ▶ per le unità che producono oltre le 20 tonnellate è richiesta una valutazione ambientale
 - ▶ l'utilizzo di novellame non biologico è ammessa fino al 31 dicembre 2015 in percentuale decrescente (80% entro il 31/12/2011, 50% entro il 31/12/2013).
- In ogni caso gli animali devono passare almeno gli ultimi due terzi del ciclo di produzione in regime biologico.

Fra le norme generali si evidenzia che, per i pesci d'acqua dolce, il fondo delle vasche deve essere simile a quello naturale, sono vietati gli impianti a ricircolo chiuso ed almeno il 5% della superficie perimetrale deve essere coperto da vegetazione naturale.

Per quanto riguarda l'alimentazione degli animali da acquacoltura carnivori vanno utilizzati mangimi biologici di origine acquicola, farine di pesce provenienti da allevamenti biologici o da pesca sostenibile.

Le unità produttive sono sottoposte annual-

mente ad un periodo di fermo di durata adeguata per effettuare le operazioni di pulizia e disinfezione. Il periodo di conversione degli impianti può variare da 24 mesi per gli impianti che non possono essere prosciugati, puliti e disinfettati 12 mesi per gli impianti prosciugati o sottoposti a fermo, 6 mesi per gli impianti prosciugati, puliti e disinfettati a 3 mesi per gli impianti in acque aperte.

Per la produzione di salmonidi in acque dolci la densità massima ammessa è di 15 kg/m³ per la trota Fario (*Salmo trutta*) e per il Salmerino alpino (*Salvelinus alpinus*) mentre per la trota Iridea (*Oncorhynchus mykiss*) la densità massima consentita è pari a 25 kg/m³.

LE DISPOSIZIONI ATTUATIVE

A completare il quadro giuridico e normativo riguardante l'acquacoltura biologica il Ministero delle Politiche agricole e forestali ha adottato con proprio decreto n. 11954 di data 30/07/2010, le norme necessarie a garantire un'applicazione omogenea sul territorio nazionale delle disposizioni comunitarie. Si riportano di seguito alcuni elementi tecnici contenuti nel citato decreto di maggiore interesse per la realtà provinciale. Per quanto concerne la produzione di animali da acquacoltura il decreto si sofferma sull'idoneità del mezzo acquatico e sul piano di gestione sostenibile.

In sostanza le unità di produzione biologica devono essere collocate a monte delle unità di produzione convenzionale, rispettando la distanza di 1000 m tra il punto di prelievo dell'unità biologica e lo scarico di quella convenzionale o disporre di impianti separati di distribuzione dell'acqua. L'operatore deve presentare un piano di gestione sostenibile, contestualmente alla notifica, e dovrà aggiornarlo annualmente. Il piano dovrà contenere i seguenti elementi (in sintesi):

- ▶ piano di monitoraggio ambientale (qualità dell'acqua e rilascio nutrienti)
- ▶ protocolli delle varie fasi del ciclo produttivo
- ▶ capacità produttiva dell'impianto
- ▶ rilascio di nutrienti
- ▶ attività di manutenzione degli impianti
- ▶ gestione dei rifiuti
- ▶ gestione della documentazione
- ▶ gestione della salute degli animali
- ▶ misure di difesa e prevenzione dai predatori
- ▶ misure per minimizzare il rischio di fughe e gli impatti sull'ecosistema

Per quanto riguarda il monitoraggio dovranno essere annotate in apposito registro i valori di ossigeno, temperatura e PH rilevati con frequenza almeno settimanale. Il livello di nutrienti viene rilevato stagionalmente o in presenza di segni di sofferenza degli animali.

L'inaugurazione del corso delle 600 ore

AGRICOLTURA IN "ROSA"

Si tinge sempre più di rosa il comparto agricolo in Trentino. Un segnale importante arriva dal corso per imprenditori agricoli organizzato dall'Istituto Agrario di San

Michele all'Adige che registra un progressivo aumento delle donne iscritte. Dieci anni fa erano solo il 15 per cento, oggi la loro presenza è cresciuta raggiungendo il 25-30 per cento dei partecipanti; quest'anno sono addirittura 25 su un totale di 64 aspiranti imprenditori, vale a dire circa il 40 per cento. Il crescente interesse da parte mondo femminile per il settore agricolo trova risposta nella diffusione di nuovi settori di attività quali la coltivazione delle piante officinali, dei piccoli frutti, le fattorie didattiche e la vendita diretta dei prodotti agricoli.

Il 17 novembre scorso, all'Istituto Agrario, una nuova squadra di futuri imprenditori agricoli ha iniziato il percorso formativo che li porterà ad acquisire, fra due anni e in 600 ore di lezioni teorico-pratiche, una serie di competenze mirate alla corretta gestione di un'azienda agricola ed il brevetto professionale di imprenditore agricolo.

"La formazione e l'aggiornamento continuo sono due strumenti molto importanti per fronteggiare la crisi che sta interessando questo settore" ha spiegato ai partecipanti il

dirigente del Centro istruzione e formazione, Marco Dal Rì, intervenuto all'inaugurazione assieme al coordinatore dell'area qualificazione professionale agricola, Michele Covi, e agli organizzatori del corso Paolo Dalla Valle e Carlo Micheli.

Gli aspiranti imprenditori agricoli hanno un'età compresa fra 18 e 40 anni e provengono da varie zone del Trentino. Dall'anno di attivazione (1986) ad oggi, il corso per la qualificazione professionale dei giovani imprenditori agricoli ha registrato quasi duemila iscritti. L'iniziativa si inserisce nell'ambito dell'attività di qualificazione professionale agricola programmata dal Centro istruzione e formazione grazie al finanziamento del Piano di Sviluppo Rurale della Provincia autonoma di Trento.

Il percorso formativo è rivolto ai giovani che intendono insediarsi in agricoltura e quindi ottenere il premio di primo insediamento in azienda agricola, ma non sono in possesso di un titolo di studio rilasciato da una scuola superiore agraria. Il premio di insediamento ammonta a 30 mila euro per le aziende fruttivicole, 35 mila euro per le aziende biologiche, 40 mila euro per le aziende zootecniche. Contestualmente all'apertura del corso, sono stati consegnati i brevetti ai 51 imprenditori che hanno concluso il corso di formazione biennale 2008-2010. (s.c.)

NASCE L'ESPERTO DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE

Nasce una nuova figura professionale che uscirà dalle classi dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige a partire dal prossimo anno scolastico. Si tratta dell'esperto della trasformazione agroalimentare che si occuperà dei cicli di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari. A seconda dell'indirizzo formativo per corso potrà diventare cantiniere, oppure lavorare nelle macellerie come esperto nella lavorazione delle carni, nei caseifici come addetto alla produzione del formaggio e nei supermercati come specialista nella conservazione dei prodotti alimentari.

Il corso di formazione professionale proposto dal Centro istruzione e formazione di San Michele è rivolto ai ragazzi che concludono la scuola media inferiore. Sarà strutturato in un triennio di qualifica profes-

sionale a cui si aggiunge un quarto anno facoltativo che consente di ottenere il diploma professionale ed, eventualmente, un quinto anno che condurrà alla maturità professionale. All'interno di tale macrosettore verranno attivati tre nuovi indirizzi: operatore alla trasformazione lattiero-casearia, operatore vitivinicolo, operatore alla trasformazione della carne. A tale percorso può accedere chiunque, purché motivato allo studio e alla professione. A settembre 2011 verrà costituita un'unica classe in tale macrosettore e verranno accolte al massimo 20-25 domande di iscrizione. (s.c.)

REFERENTE PER INFORMAZIONI:

prof. Michele Covi
coordinatore Area qualificazione
professionale agricola IASMA
Tel. 0461 615213
michele.covi@iasma.it



IL NUOVO VOLTO DELLA BONIFICA PROVINCIALE

di **Giulio Bazzanella**/Ufficio vigilanza produzioni agroalimentari e strutture fondiari
e **Giovanni Defrancesco**, già direttore di Consorzio di bonifica



Il territorio del nuovo Consorzio Trentino (7.127 ettari) è stato diviso in due bacini con due collegi ciascuno: nell'autunno 2011 le elezioni dei rappresentanti agricoli

La promulgazione della Legge provinciale 3 aprile 2007, n.9 "Disposizioni in materia di bonifica e miglioramento fondiario, di ricomposizione fondiaria e conservazione dell'integrità dell'azienda agricola e modificazioni di leggi provinciali in materia di agricoltura." ha rappresentato uno dei momenti più importanti per la storia della bonifica provinciale. Questa legge, attesa da decenni, rappresenta una precisa scelta politica dell'Amministrazione provinciale intesa a riconoscere il ruolo fondamentale svolto dai Consorzi sul territorio, in un contesto nazionale diviso fra sostenitori e detrattori dell'Istituto consortile. Il nuovo provvedimento, oltre ad aggiornare la normativa della bonifica allineandola con quella adottata da alcune Regioni nei primi anni del 2000, ha definito la procedura per la fusione dei Consorzi di bonifica operanti in provincia: il Consorzio di bonifica Atesino di Trento, il Consorzio di bonifica della Piana



Bacino n.1

Roverè della Luna
Mezzocorona
Faedo
Mezzolombardo
Grumo
San Michele

Bacino n.2

Nave San Rocco
Zambana
Lavis

Rotaliana ed il Consorzio Fersiniale di bonifica di Trento, aprendo nuovi, ampi orizzonti all'attività consorziale.

Di seguito si illustrano le principali novità introdotte dalla legge provinciale.

La fusione

Con propria delibera (n. 2700 del 17 ottobre 2008) la Giunta provinciale ha approvato la fusione dei tre Consorzi di bonifica presenti sul territorio provinciale (Consorzio di bonifica Atesino di Trento, Consorzio di bonifica della Piana Rotaliana e Consorzio Fersiniale di bonifica di Trento) in un unico Ente, il Consorzio Trentino di bonifica, a decorrere dal primo gennaio 2009. Il nuovo Consorzio, che interessa un territorio risultante dalla somma dei territori dei tre Consorzi d'origine per un totale di 7.127 ettari, è gestito da un Commissario affiancato da una Consulta composta da 11 membri: 6 in rappresentanza dell'ex Consorzio di bonifica Atesino di Trento, 4 dell'ex Consorzio di bonifica della Piana Rotaliana ed uno dell'ex Consorzio Fersiniale di bonifica di Trento.

Al Commissario ed alla Consulta è stato affidato il delicato compito di rendere operativa la fusione non solo attraverso la gestione della complessa fase transitoria, ma anche attraverso gli adempimenti normativi ed organizzativi che portano alle elezioni del nuovo Consiglio di Amministrazione

Verso le elezioni

Il lavoro del Commissario e della Consulta, insediati dal primo gennaio 2009, è iniziato in un clima di confronto costruttivo e di collaborazione. Questo ha certamente influito positivamente sui tempi necessari alla reda-



Bacino n.3

Gardolo
Trento
Ravina
Romagnano
Mattarello

Bacino n.4

Aldeno
Besenello
Calliano
Castelpietra
Nomi
Rovereto
Volano

**CONSORZIO
TRENTINO BONIFICA**

NUOVO PIANO IN VISIONE

Il Consorzio Trentino di Bonifica comunica che rimarrà in pubblicazione fino al 13 gennaio 2011 il "Nuovo piano di classifica degli immobili consorziali" dell'ex Consorzio di bonifica Piana Rotaliana. Copia degli elaborati è depositata in libera visione presso le sedi municipali dei Comuni di Mezzocorona, San Michele all'Adige e Roverè della Luna e le sedi dei consorzi di San Michele all'Adige (via Biasi 10/A) e di Trento (via Brennero 262/E). Chiunque intende presentare osservazioni al nuovo Piano, dovrà farle pervenire al Consorzio Trentino di Bonifica - via Brennero, 262/E entro il 31 gennaio 2011.



zione del nuovo statuto e del Regolamento elettorale, da predisporre sulla base di testi – tipo approvati dalla Giunta Provinciale rispettivamente il 06.03.2009 (deliberazione G.P. n. 448) ed il 23.04.2010 (deliberazione G.P. n. 929). Un aspetto interessante del nuovo statuto è rappresentato dalla composizione del Consiglio e dalle modalità per l'elezione. La proposta elaborata dalla Consulta, che è stata presentata alla Giunta Provinciale per l'approvazione, si basa sui seguenti elementi:

- L'articolo 14 della L.P. n.9/2007, che riserva i $\frac{1}{4}$ dei Consiglieri ai rappresentanti della sezione prima degli elettori (tutti i proprietari di immobili nel Consorzio, pubblici e privati, ad esclusione dei Comuni), ed $\frac{1}{4}$ ai rappresentanti della sezione seconda (i Comuni il cui territorio, parzialmente o totalmente, è incluso nel perimetro consortile).
- La necessità di garantire un'adeguata rappresentanza ai due comparti in cui sono suddivisi gli elettori della precitata sezione prima: gli agricoli, (proprietari di realtà immobiliari nelle quali prevale la superficie fondiaria su quella a fabbricato) ed extra agricoli (proprietari di fabbricati).
- La necessità di garantire un'adeguata rappresentanza in funzione della contribuzione: il comparto agricolo è stato suddiviso in due fasce di contribuzione. Alla prima appartengono coloro che, partendo dai soggetti gravati dal contributo minimo, concorrono a comporre la metà della contribuzione

totale del comparto stesso, mentre alla seconda fascia appartengono tutti gli altri. Gli elettori extra agricoli sono invece compresi in un'unica fascia.

- La necessità di garantire un'adeguata rappresentanza territoriale agli agricoli: il territorio consorziale, a questo scopo, è stato diviso in due bacini, il bacino nord ed il bacino sud, separati dal torrente Avisio. A loro volta i due bacini sono stati suddivisi in due collegi ciascuno, per un totale di quattro. In ciascuno di questi quattro collegi elettorali saranno eletti due rappresentanti del comparto agricolo, uno della prima ed uno della seconda fascia, per un totale di otto Consiglieri. (Fig. 1)

La proposta vede quindi un Consiglio composto da tredici amministratori, così distribuiti:

- Quattro rappresentanti del comparto agricolo, prima fascia;
- Quattro rappresentanti del comparto agricolo, seconda fascia;
- Un rappresentante del comparto extra agricolo;
- Tre rappresentanti dei Comuni;
- Un rappresentante della Giunta Provinciale.

Il nuovo Piano di classifica

Il piano di classifica, previsto dalla L.P. n.9/2007, definisce i benefici conseguenti all'attività consorziale ed i relativi oneri a carico degli immobili. L'obiettivo è quello di ripartire, con criteri di equità, le spese consorziali, in modo che ciascun immobile sia

gravato conformemente al beneficio che trae dall'operato del Consorzio.

Se l'enunciato del principio " beneficio = costo " è di facile comprensione, altrettanto non si può dire per la definizione di una metodologia di calcolo che consenta di centrare l'obiettivo: questo perché alcuni, seppur limitati, aspetti sono definibili con procedure di stima e, come tali, sono influenzati dalla soggettività della valutazione.

Il Consorzio di bonifica Atesino di Trento era già dotato di un piano di classifica risalente al 1967 che, a sua volta, rappresentava l'edizione evoluta del piano del 1939.

E' facilmente intuibile la necessità di rivedere quel piano, oltre che per la nuova configurazione territoriale conseguente alla fusione, anche per le radicali modifiche nell'uso del territorio intervenute dal 1965 ad oggi. Si consideri, ad esempio, che nel piano del 1967 erano gravati dall'onere di bonifica i soli fabbricati ricadenti nel Comune Catastale di Trento: una scelta che poteva essere accettabile nella realtà urbanistica degli anni '60, ma che ora appare discriminatoria e penalizzante. La Giunta Provinciale, con deliberazione n. 1061 del 24.04.2008, ha definito i criteri per la redazione dei piani di riparto consorziali ed il consorzio di bonifica Atesino di Trento ha redatto il nuovo piano di classifica, approvato con deliberazione commissariale n. 44 del 4 giugno 2008.

La grande variabilità delle situazioni in cui si trovano gli immobili consorziati rende pressoché impossibile un calcolo perfetto tuttavia, grazie anche all'utilizzo dell'informatica, è stato possibile percorrere soluzioni di calcolo fino a qualche anno fa impensabili. In primo luogo si è affrontata l'analisi della

spesa, dividendola in due grandi categorie: le spese amministrative e le spese correnti. Le spese amministrative, per loro natura, sono addebitabili indistintamente a tutto il comprensorio consorziale (luce e riscaldamento sede, personale amministrativo, personale sede, telefono, ecc.).

Le spese correnti sono invece quelle che possono essere addebitate ad un gruppo di utenti che beneficiano di quanto ha determinato la spesa stessa (ore lavoro operai per zona, funzionamento impianti idrovori, ecc.). Nell'ambito del Consorzio vi sono quindi zone che, per loro natura, comportano costi omogenei: queste zone danno origine ai bacini.

L'evolversi della situazione dell'uso del territorio e l'affinamento delle possibilità di calcolo, hanno permesso di suddividere la superficie consorziale in 11 bacini, migliorando di molto le possibilità di un puntuale riparto della spesa per zone, rispetto alla zonazione del 1965, che contemplava solo 4 bacini. La spesa per bacino è quindi data dalla somma delle spese amministrative e di quelle correnti (calcolate in funzione delle ore di lavoro e del costo dei materiali impiegati), riferibili al bacino stesso.

SPESA AMMINISTRATIVA PER BACINO =

$\frac{\text{spesa amministrativa totale}}{\text{Superficie totale contribuyente}} \times \text{sup. bacino}$

Superficie totale contribuyente

Definita la spesa amministrativa per bacino, si è raggiunto solo un primo ed importante, obiettivo.

Si tratta ora di addebitare a ciascun immobile ricadente nel bacino (campagna, edificio, strada, ferrovia, capannone, ecc.) l'onere commisurato al beneficio che l'immobile stesso trae dall'attività del consorzio.

Detto beneficio è calcolato con riferimento a due parametri:

1. beneficio idraulico ;
2. beneficio economico.

1. Il beneficio idraulico

I criteri di calcolo adottati consentono di specificare l'impegno dei servizi resi dal Consorzio, sia per lo scolo delle acque, sia per la difesa da inondazioni, attraverso due indici tecnici:

- indice di soggiacenza dei suoli;
- indice di comportamento idraulico dei suoli;



1.1 L'indice di soggiacenza.

Nella letteratura tecnica, i criteri generali per la determinazione dell'indice di soggiacenza prevedono una sua individuazione attraverso le seguenti fasi:

- distinzione delle aree a scolo naturale, a scolo alternato e a scolo meccanico;
- definizione per ciascun bacino autonomo dell'altimetria dei suoli.

L'indice di soggiacenza tiene quindi conto "del rischio idraulico che viene evitato al singolo immobile tenendo in efficienza la rete scolante."

In generale, nel comprensorio del Consorzio possono essere individuate le seguenti aree agli effetti della soggiacenza:

- zone collinari caratterizzate da minore rischio di allagamento ;
- zone a deflusso naturale di pianura, caratterizzate dalla presenza di collettori che corrono per lo più nella direzione di massima pendenza.
- zone a deflusso meccanico alternato.

I valori dell'indice di soggiacenza per le singole unità territoriali vanno da 1 a 1.45.

1.2. Indice di comportamento

L'indice di comportamento dei suoli rappresenta l'effetto che le singole zone del comprensorio esercitano sulla formazione dei contributi unitari di piena.

Per quanto riguarda i suoli agricoli, non si considerano differenti tessiture del terreno (terreni grossolani e leggeri, terreni di medio impasto e terreni pesanti), perché la differenza fra le diverse tessiture appare decisamente trascurabile rispetto alla differenza fra superfici aperte (suoli agricoli) e superfici chiuse (suoli extra agricoli).

Apprezzabilmente diversi risultano nella formazione delle piene gli effetti prodotti da terreni agricoli o urbani.

L'indice di comportamento dei suoli viene dedotto direttamente dal coefficiente di deflusso dei tipi di superficie, che va da 0.95 (tetti metallici) a 0.10 (giardini).

Emerge un dato fondamentale; il rapporto dell'indice di comportamento dei suoli chiusi e quelli agricoli è pari a 4.

Su tutto il comprensorio del Consorzio Atesino di Bonifica di Trento è stato attribuito l'indice di comportamento dei suoli su base catastale.

L'applicazione dell'indice di comportamento alle particelle edificali, di seguito p.ed., ha comportato qualche correzione, per tenere conto del fatto che le stesse hanno in genere una parte chiusa (tetti, asfalti, ecc.) e una parte aperta (giardini o terreno in genere). In generale, quindi, per le aree insediate l'indice di comportamento assume valori compresi tra 2 e 4.1

1.3 Indice idraulico finale

L'indice di soggiacenza e l'indice di comportamento possono combinarsi variamente, fornendo l'indice idraulico finale.

2. Indice economico

Nella consolidata accezione del beneficio, questo viene sostanzialmente individuato nell'incremento del valore degli immobili e nel mantenimento di tale incremento grazie alle attività del Consorzio.

Anche la determinazione dell'indice economico è per poche classi, affinché sia di facile applicazione sul comprensorio e va da 1 a 4.

2.1 Indice di beneficio

La combinazione dell'indice idraulico finale e dell'indice economico fornisce l'indice di beneficio.

Il consorzio Trentino di bonifica ha intrapreso nel 2009 la revisione del piano di classifica, estendendo anche alle superfici dell'ex consorzio Fersinale di bonifica di Trento e del Consorzio di bonifica della Piana Rotaliana i criteri previsti dalla Giunta provinciale per il riparto delle spese.

Conclusioni

Con questa riforma viene rimarcato come l'idea di fondo che tuttora ispira i Consorzi di bonifica e che rappresenta un'applicazione di quel principio di sussidiarietà che dalla dottrina sociale, passando attraverso il trattato di Maastricht, alla legislazione nazionale ed a quella provinciale, deve essere letto non solo nel senso che ogni funzione pubblica deve essere esercitata dal livello istituzionale più vicino possibile al cittadino, ma anche nel senso che il pubblico deve essere sussidiario rispetto al privato, aiutandolo ma anche sostituendolo solo quando quest'ultimo dimostra chiaramente di non farcela.

Ottimo avanzamento finanziario del PSR della Provincia di Trento

Galan: "Complimenti al Trentino"

Negli ultimi mesi sono stati lanciati numerosi allarmi sul cosiddetto rischio di «disimpegno automatico» dei PSR italiani. Tale regola (art. 29 reg. 1290/2005) prevede che i fondi attribuiti dal bilancio dell'Ue ad uno Stato membro per un esercizio, debbano essere restituiti se non utilizzati entro i due esercizi successivi.

Dai dati rilasciati dal Mipaaf, al 12 dicembre 2010 la spesa pubblica a rischio disimpegno e che doveva essere liquidata entro la fine dell'anno era pari a 423.880.222 euro. Le regioni più a rischio sono Puglia, Calabria, Sicilia, Campania, Basilicata e Lazio.

Il Trentino non è a rischio disimpegno, anzi. Recentemente, in occasione della consegna

ad Assisi, il 9 dicembre scorso, del presepe e del grande albero di Natale trentini, lo stesso Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali Giancarlo Galan, presente alla cerimonia trasmessa in diretta su Rai 2, si è complimentato per come il Trentino spende le risorse, europee e non, per l'agricoltura. "Tanti, davvero tanti complimenti al Trentino per come investe le risorse in ambito agricolo. Io vorrei che tutte le regioni italiane prendessero esempio dal Trentino, dove i soldi ci sono ma, soprattutto, si spendono bene".

In Provincia, la spesa pagata fino ad ora con il Programma di Sviluppo Rurale è pari a 94 milioni di euro (33,5% della spesa pubblica prevista per l'intero periodo di programmazione) e



con gli impegni dei Bandi 2010, da aggiungere a quelli già esistenti, si andranno ad esaurire le risorse previste per molte Misure.

NUOVO ACCORDO DI PROGRAMMA TRA PROVINCIA E CCIAA

La Giunta provinciale ha approvato il 14 dicembre scorso il nuovo Accordo di programma tra Provincia e Camera di Commercio valido per la corrente legislatura. Il nuovo accordo apporta una serie di modifiche, concordate con l'ente camerale, alcune delle quali di particolare rilevanza, che vanno in direzione di un rafforzamento del ruolo della CCIAA, ad esempio nel settore fieristico e nel controllo sui disciplinari delle produzioni trentine, e di una riacquisizione da parte della Provincia di alcune "competenze", in particolare per quanto riguarda il sostegno all'internazionalizzazione delle imprese trentine. Per quanto riguarda, in particolare, le materie di più diretto interesse del settore agricolo, le modifiche apportate al vigente Accordo riguardano:

- la messa a regime dell'attribuzione all'Ente camerale dell'attività di verifica



e controllo sui disciplinari relativi alle produzioni trentine e ai progetti di valorizzazione ad esse collegati, sulla base di intese con la Provincia o di specifiche direttive dalla stessa emanate

- l'affidamento alla CCIAA della gestione e aggiornamento dell' "Osservatorio del Legno"
- l'introduzione di una norma "tecnica" che mantiene in capo alla Camera di Commercio la tenuta e l'aggiornamento degli Albi dei vigneti dei vini a D.O.C. e degli Elenchi delle vigne a I.G.T

IRAP, LA CONSULTA DÀ RAGIONE ALLA PROVINCIA

La Corte Costituzionale ha dato recentemente ragione alla Provincia in merito alla riduzione di un punto percentuale dell'aliquota Irap nel settore agricolo e per le cooperative della piccola pesca e loro consorzi, oggetto di una legge provinciale, la n. 2 del marzo 2009, impugnata dal Consiglio dei Ministri. Con una sentenza del 15 dicembre 2010 la Corte ha stabilito che, alla luce delle modifiche apportate allo Statuto in materia di finanza provinciale nel dicembre 2009 (art. 73 dello Statuto), la Provincia di Trento gode di una maggiore autonomia rispetto alle altre Regioni, potendo, nell'ipotesi in cui il gettito di un tributo erariale sia interamente devoluto alla Provincia stessa, modificare "liberamente" le aliquote delle imposte erariali, con il solo limite del rispetto delle "aliquote superiori" fissate dalla legge statale".

ABETE DI RISONANZA PER L'AUDITORIUM DE L'AQUILA

Un grande cubo in legno d'abete "firmato" da Renzo Piano, suggerito dal maestro Claudio Abbado e finanziato dal Trentino. È il nuovo Auditorium del Castello, che il Trentino donerà a L'Aquila come simbolo della rinascita culturale e sociale della città dopo il terremoto del 6 aprile 2009. Il progetto, alla cui realizzazione la Provincia autonoma di Trento contribuisce con 6 milioni di euro, è stato presentato il 21 dicembre scorso in Provincia dall'architetto Renzo Piano. Il progetto, oltre al suo

forte significato simbolico e di solidarietà, consentirà tra l'altro di fare conoscere un prodotto molto importante del Trentino, il legno dell'abete rosso di risonanza. L'Auditorium, che sorgerà accanto alla porta Nord che dà ingresso alla città ed i cui lavori inizieranno il prossimo 6 aprile, sarà inaugurato a novembre 2011 con un grande concerto che sarà diretto dal maestro Claudio Abbado.

"Il legno - spiega l'architetto Piano - è il materiale antisismico per eccellenza; inoltre è una risorsa rinnovabile, se lo tagliamo fra 20 anni è ricresciuto. Infine, è un materiale



acusticamente perfetto. Il legno è dunque il materiale giusto per un'opera di questo tipo. E il legno è Trento: perché c'è tanto legno in val di Fiemme e altrove, e perché qui c'è un centro di ricerca del Cnr, molto apprezzato, dedicato proprio al legno".



Il ruolo delle biomasse: opportunità e problemi

LA FILIERA DEL BIOGAS

di Daniela Bona, Andrea Cristoforetti, Silvia Silvestri

Fondazione Edmund Mach-Iasma Centro Trasferimento Tecnologico

1. IL PROCESSO DI DIGESTIONE ANAEROBICA: BIOMASSE IMPIEGATE E DIGESTATO

La digestione anaerobica è un processo biologico che avviene naturalmente e consiste nella degradazione della sostanza organica in totale assenza di ossigeno, con produzione di una miscela di gas composta per la maggior parte di metano e anidride carbonica, chiamata comunemente biogas. Questa tecnologia è considerata a tutti gli effetti un sistema per la produzione di energia da fonti rinnovabili, attraverso l'utilizzo del biogas come biocombustibile.

La produzione di biogas può essere applicata in molti settori, dall'ambito urbano a quello agricolo e agroindustriale. Infatti, molteplici sono le biomasse che possono essere im-

piegate nel processo anaerobico: FORSU (frazione organica dei rifiuti solidi urbani), reflui zootecnici, residui colturali, colture energetiche dedicate, scarti della macellazione, siero, scarti della lavorazione della frutta, fanghi e reflui dell'industria olearia oppure provenienti dall'attività viti-vinicola.

Nel caso del trattamento di rifiuti l'operazione ha il duplice scopo di sottrarre allo smaltimento ingenti quantità di matrici organiche e di produrre energia da fonti rinnovabili, mentre nel caso della digestione di reflui zootecnici gli obiettivi dichiarati sono il miglioramento della gestione delle deiezioni con il contestuale sfruttamento a fini energetici di tali biomasse. Caso a parte è quello delle colture energetiche, coltivate appositamente per alimentare impianti di digestione anaerobica finalizzati alla produzione di energia elettrica.

In Trentino, grazie alla capillare raccolta dif-

ferenziata che viene condotta in tutti i comuni, si intercettano oggi circa 43.000 tonnellate all'anno di FORSU (diventeranno 53.000 t/a secondo le stime del vigente piano provinciale smaltimento rifiuti). Attualmente non esistono strutture per il trattamento specifico dell'umido e pertanto questa biomassa deve essere conferita in impianti fuori provincia. La gestione del rifiuto organico nell'ambito territoriale di produzione permetterebbe non solo di evitare i costi e le problematiche ambientali del trasporto e dello smaltimento fuori provincia, ma anche di produrre energia da fonte rinnovabile, contribuendo al raggiungimento degli importanti obiettivi fissati dalla Comunità Europea (sostituzione del 20% dell'energia consumata con energia prodotta da fonti rinnovabili entro il 2020). Infatti, il recupero energetico attraverso la digestione anaerobica della totalità della frazione organica dei rifiuti prodotta in Trentino potrebbe



In alto:
Particolare del reattore anaerobico

Nella pagina accanto:
Sezione di purificazione del biogas per la produzione di biometano per l'immissione nella rete distribuzione (Impianto di Inwil, Svizzera).

PRODUZIONE DI BIOGAS

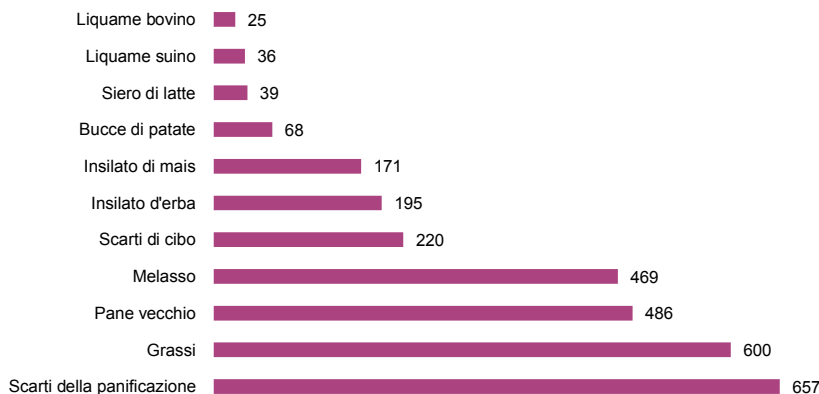


Fig1. Grafico della produzione di biogas (in m³/tonnellata di substrato) di diverse tipologie di biomassa (modificato da Mitterleithner H, 2000 – Bayer – Landesanstalt für Landwirtschaft, Landtechnik Weihestephana, Landtechnik – Bericht).

garantire la produzione di circa 6.450.000 Nm³ di biogas, ovvero di 3.870.000 Nm³ di metano, assumendo che la sua percentuale media nel biogas si aggiri attorno al 60%.

La degradabilità anaerobica delle biomasse dipende ovviamente dalla composizione chimica e dalle caratteristiche fisiche; nel grafico riportato (Fig. 1) è possibile apprezzare la grande variabilità in termini di potenziale di produzione di biogas di diverse tipologie di matrici di scarto: si passa infatti da circa 25-30 m³ di biogas/t ottenibili dalla digestione di liquami bovini a circa 150 m³/t utilizzando la frazione organica dei rifiuti fino addirittura a 600 m³/t impiegando grassi che residuano dall'industria agroalimentare.

È evidente che la convenienza economica di un impianto è fortemente condizionata da tali fattori, visto che l'energia prodotta (e quindi venduta) è direttamente correlata alla produzione di biogas, o più specificamente di metano, sua componente combustibile. In considerazione di ciò, nella maggior parte degli impianti si adotta la codigestione di biomasse diverse, allo scopo di avviare a processo miscele ad elevata potenzialità in termini di produzione di biogas. Nel caso degli impianti di digestione a connotazione "agricola" tuttavia, l'operazione è fortemente limitata dalla normativa ambientale vigente. Mentre gli scarti agricoli e aziendali ("materiali fecali e vegetali provenienti da attività agricole") sono svincolati dalla normativa sui rifiuti, nel caso in cui in miscela ad essi vengano utilizzate biomasse classificate come rifiuti (urbani o agro-industriali), anche in piccola parte, l'impianto è equiparato ad un centro di trattamento rifiuti e come tale deve essere autorizzato, realizzato e gestito. Non solo, anche il digestato, ottenuto da misce-

le contenenti rifiuti è considerato un rifiuto e perciò va smaltito o recuperato attraverso adeguati processi di separazione solido/liquido, compostaggio del solido, depurazione del liquido.

Sempre a proposito del digestato, sono d'obbligo ulteriori considerazioni. Nel caso degli impianti che trattano rifiuti urbani, si può parlare di un effettivo recupero dopo l'eventuale compostaggio della frazione solida e non con la sola digestione anaerobica; pertanto quest'ultima è indubbiamente un'operazione virtuosa che garantisce la produzione di energia ma, da sola, non risolve i problemi legati allo smaltimento dei rifiuti. Non a caso la tendenza impiantistica che si sta consolidando vede la realizzazione di centri di digestione anaerobica e, in successione, il compostaggio dell'effluente solido.

Nel caso degli impianti che trattano reflui zootecnici, va tenuto presente che la digestione anaerobica consente una resa energetica (e quindi economica), ma non risolve completamente le problematiche legate al corretto smaltimento delle deiezioni: la normativa che regola la distribuzione dei liquami, in particolare, pone dei limiti in ordine ai quantitativi di azoto apportabili per ettaro e per anno (Direttiva Nitrati). La digestione anaerobica di fatto non riduce la concentrazione di azoto, pertanto il problema legato agli spandimenti persiste: nella distribuzione del digestato dovranno essere rispettati gli stessi quantitativi massimi per unità di superficie previsti per liquami. Per contro, innegabili vantaggi derivano dalla possibilità di gestire al meglio gli spandimenti grazie alle grandi capacità di stoccaggio che caratterizzano gli impianti anaerobici e alla riduzione delle problematiche odorigene

tipiche di queste matrici, che vengono considerevolmente ridotte a seguito del trattamento.

2. IL BIOGAS

Come detto sopra, il prodotto di processo è una miscela di gas costituita da un 60% circa di metano, un 25-30% di anidride carbonica e la quota restante da acido solfidrico e tracce di ossigeno, monossido di carbonio e ammoniaca. Il potere calorifico del biogas si aggira attorno ai 23-25 MJ/Nm³, valore interessante per un impiego in ambito energetico.

Attualmente l'utilizzo più diffuso del biogas è la cogenerazione CHP (Combined Heat and Power), ovvero la produzione contemporanea di calore ed energia elettrica. In relazione a quanto espresso nella Finanziaria 2008 l'energia elettrica prodotta da combustione del biogas viene incentivata attraverso il meccanismo dei certificati verdi oppure attraverso la tariffa omnicomprensiva, pari a circa 0.28 €/cent/kW, per impianti al di sotto di 1MW di potenza.

Per poter essere utilizzato, il biogas necessita di idonei trattamenti di purificazione, in particolare vapore acqueo e idrogeno solforato per evitare la corrosione delle componenti del motore. I cogeneratori hanno un rendimento che normalmente si aggira attorno al 35% di energia elettrica (ceduta alla rete) e il 55% di energia termica, in parte assorbita per far fronte alle esigenze del digestore, cioè per il riscaldamento della massa. Il recupero dell'energia termica è molto importante nell'ottica della efficienza energetica, ed è quindi auspicabile una destinazione diversa dalla semplice dispersione in atmosfera.



UN REATTORE PER IL MAIS

Lo studio del processo di digestione anaerobica presso i laboratori dell'Unità Biomasse ed Energie Rinnovabili della FEM. Esempio di prova sperimentale volta a stimare la produzione di biogas del silomais: viene preparata una miscela, opportunamente bilanciata, di mais insilato e liquame bovino, che ha principalmente funzione di inoculo, cioè apporta i microrganismi necessari per l'avvio delle reazioni di trasformazione della sostanza organica. La biomassa viene caricata nel reattore, miscelata e riscaldata a temperatura costante. Durante il processo viene monitorato il volume di gas prodotto e la sua qualità, in termini di metano, anidride carbonica, acido solfidrico e ossigeno (per verificarne l'assenza).

3. APPLICAZIONI INNOVATIVE DEL BIOGAS

esistono altre opportunità molto promettenti ed innovative per l'utilizzo del biogas. Una prima strada alternativa alla semplice combustione è quella della produzione di biometano, che avviene attraverso la rimozione dell'anidride carbonica per ottenere così un gas che ha caratteristiche simili al gas naturale. Il biometano può essere sfruttato come biocarburante, per autotrazione, oppure immesso direttamente nella rete di distribuzione.

A vantaggio della diffusione del biometano in Italia è la presenza di una rete diffusa di metanazione che permette di superare eventuali difficoltà di stoccaggio e distribuzione. Molti stati europei hanno già sviluppato questa filiera del biometano: Germania, Austria, Svezia, Svizzera, principalmente. In Italia per far sì che questa via possa essere perseguita e resa sostenibile anche dal punto di vista economico, occorre che il sistema di incentivazione comprenda anche la produzione del biometano, perché attualmente riguarda soltanto la produzione di energia elettrica (certificati verdi o la tariffa omnicomprensiva).

Sempre rispetto alle innovazioni che vengono sperimentate per l'impiego del biogas, molto interessante e con un ampio margine di sviluppo è la possibilità di utilizzare il biogas per alimentare delle celle a combustibile, sistemi caratterizzati dalla presenza di due elettrodi (un anodo e un catodo) immersi in un elettrolita specifico; viene prodotta energia elettrica grazie alla reazione elettrochimica di un combustibile con un comburente. Queste celle si presentano come sistemi ad elevato rendimento che realizzano oltre all'utilizzo efficiente del combustibile anche una riduzione di emissioni e scarti di processo.

Si tratta di opportunità molto innovative, in fase di sperimentazione e messa a punto sul territorio trentino grazie alla presenza di aziende fortemente impegnate nel settore delle energie rinnovabili e dell'innovazione tecnologica.

4. LO STUDIO DEL PROCESSO DI DIGESTIONE ANAEROBICA IN AMBITO FEM

L'unità Biomasse ed energie rinnovabili (BER) della Fondazione Mach è impegnata da alcuni anni sul tema della digestione anaerobica attraverso attività di supporto tecnico e analitico ad impianti operativi e mediante lo svolgimento di studi di fattibilità in alcuni ambiti territoriali provinciali. Nel corso del 2009, grazie ad un finanziamento del Servizio Energia della Provincia autonoma di Trento, le dotazioni strumentali del gruppo di lavoro si sono arricchite di due componenti importanti, di seguito presentate.

► Laboratorio per lo studio della digestione anaerobica con finalità di sperimentazione, ma anche per dare adeguato sostegno ad impianti in scala reale. Il laboratorio è dotato di tre reattori della capacità di circa 10 litri utili ciascuno, per condurre test di digestione anaerobica, allo scopo di caratterizzare le biomasse sulla base del potenziale metanigeno. Questi sistemi, grazie al monitoraggio in continuo dei principali parametri di processo, danno un'indicazione completa dello svolgersi del processo biologico e delle condizioni di attività di questi microrganismi.

Questa sperimentazione risulta essere molto promettente per analizzare ed approfondire i processi biologici e la complessa rete di reazioni biochimiche che vengono ad instaurarsi durante il processo; da una

parte per gestire e migliorare il processo e le applicazioni innovative del biogas di cui si parla molto, dall'altra per approfondire le problematiche ancora aperte riguardo all'applicazione della digestione anaerobica nella realtà trentina.

► L'unità BER inoltre, visto il crescente interesse per la tecnica della "digestione anaerobica a secco", soprattutto nell'ambito del trattamento della FORSU, si è dotata anche di un impianto a secco in scala pilota (volume utile circa 16 m³), che consente di riprodurre fedelmente i processi di fermentazione che avvengono negli impianti in scala industriale, ma con tutti i vantaggi che derivano da dimensioni così compatte in termini di flessibilità e rapidità operativa delle prove sperimentali impostate.

Tale sistema ha degli indubbi vantaggi di ordine tecnico rispetto alla tradizionale digestione ad umido (sostanza secca inferiore a 10%) in quanto consente di evitare la diluizione dei materiali avviati a processo con grandi quantità di acqua. La conseguenza è una notevole riduzione dei volumi da trattare con tutti i benefici che ne derivano (digestori di minori dimensioni e minor quantità di digestato da smaltire). L'efficacia di questa tecnica va tuttavia verificata in ordine alle rese quantitative e qualitative di biogas, legate a molteplici aspetti: ricircolo di quota parte del digestato con funzione di inoculo microbico, impiego del percolato per il riscaldamento della massa, utilizzo di coadiuvanti strutturali lignocellulosici ecc.. Una seconda importante verifica riguarda la sostenibilità economica degli impianti di digestione a secco, considerati i costi di investimento sensibilmente superiori ad impianti di digestione tradizionali, a parità di materiale trattato.

Campagna assicurazioni agevolate

**GRANDINE, 8,3 MILIONI
IL RISARCIMENTO 2010**

a cura di Co.Di.Pr.A.



L'annata 2010 è stata caratterizzata da un numero limitato di eventi calamitosi che hanno interessato una parte circoscritta del territorio provinciale. Si sono verificati abbassamenti termici a fine marzo inizio aprile; si è proseguito con copiose precipitazioni primaverili, a fine giugno primi di luglio ed a fine agosto-settembre, che hanno compromesso il raccolto di alcune varietà di ciliegie e di uva da vino, per poi proseguire con non devastanti eventi grandinigeni che hanno interessato tutti i prodotti coltivati sul territorio provinciale.

Per quanto riguarda le ciliegie, le stime dei danni, effettuate per aree geografiche ed altimetriche omogenee, secondo quanto stabilito dalle condizioni di assicurazione, hanno evidenziato danni diffusi ed anche consistenti su alcune varietà poste sotto rischio, con risultati di perizia diversi in riferimento alla scalarità di maturazione delle varie cultivar. Si può comunque asserire, a livello generale, che le varietà Durone dell'Anella, Nero I°, Schneider, Kordia, e Regina sono quelle che hanno subito gli effetti più marcati.

Il 2010, inoltre, si è presentato come un anno con incidenza di grandine inferiore alla media. Sono state registrate 20 giornate in cui i chicchi di ghiaccio hanno fatto la loro comparsa sul territorio provinciale e 75 le segnalazioni pervenute dalla rete gremiometrica provinciale all'Unità Operativa di Agrimetereologia dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. A seguito delle denunce di danno presentate dai soci, i fiduciari delle varie compagnie di assicurazione presenti sul territorio hanno emesso 3.400 bollettini di campagna (stime di danno).

Si sono presentati più eventi minori rispetto alla media ma si sono evidenziati anche eventi assai significativi in termini di dimensioni dei chicchi di ghiaccio: in particolare nelle Giudicarie (grandine del 3 luglio), Pomarolo e Villa Lagarina (sempre grandine del 3 luglio), Flavon (grandine del 4 luglio); a Pomarolo si sono avuti chicchi con un diametro fino a 20 mm.

L'entità del risarcimento complessivo provinciale al netto delle franchigie contrattuali è pari a 8.326.049,95 euro, di cui 7.025.248,51 euro riferiti a danni superiori alla soglia di accesso all'indennizzo del 30% per azienda-comune-prodotto. La restante parte, pari

a 1.167.933,16 euro è riferibile ai danni di aziende che non hanno superato detto danno medio e di conseguenza non potevano essere liquidate dalle Assicuratrici. Queste aziende sono state liquidate direttamente dal Consorzio Co.Di.Pr.A. grazie al "Fondo di Mutualità" appositamente costituito.

Questa scelta è dovuta alla nuova normativa che regola le assicurazioni agevolate, la quale non permette l'ammissione a contributo di premi di polizza che coprano danni inferiori alla soglia. La buona stagione e le poche grandinate hanno permesso di accantonare per esercizi successivi parte delle risorse di questo Fondo. Infatti, mentre nel 2009 l'entità accantonata aveva permesso di coprire il 90% delle somme complessive dei risarcimenti dei soci, nel 2010 a fronte di un'entità del Fondo di 1,90 milioni di euro, le liquidazioni (calcolate a franchigia minima 15) sono state pari a quasi 1,20 milioni di euro; quindi con possibilità di accantonare per esercizi futuri circa 700 mila euro. Questo, ribadiamo, prevalentemente grazie alla grandinosità del 2010 molto inferiore alla media registrata in provincia negli ultimi anni.

Non dimentichiamo che tale soluzione è costata ai soci 1,90 milioni di euro e non è gravata da alcun costo gestionale e di funzionamento; una equivalente soluzione con polizze integrative avrebbe comportato costi doppi. L'effetto della franchigia minima 15 anziché 10 incide per circa 100.000 euro in riduzione delle liquidazioni dei soci.



**L'acerrimo nemico
dell'igiene nelle
imprese alimentari**



IL BIOFILM MICROBICO SE LO CONOSCI LO EVITI

di **Rosaria Lucchini**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Nell'epidemiologia delle malattie alimentari gli episodi morbosi sono sempre più spesso causati da prodotti alimentari trasformati (salumi, prodotti lattiero-caseari, prodotti di gastronomia, ecc) in cui il processo di lavorazione può favorire la contaminazione e/o proliferazione di microrganismi patogeni (*Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*) e/o di microrganismi alteranti (*Pseudomonas* spp., *Brevibacterium*, *Clostridi*).

Nel determinismo delle malattie alimentari gioca un ruolo essenziale la persistenza dei batteri patogeni sulle superfici di lavoro dell'industria alimentare e quindi risultano importanti le procedure di deterzione e di disinfezione all'interno delle industrie stesse. Infatti alcuni microrganismi possono organizzarsi in comunità strutturate di colonie batteriche, ricoperte da una matrice polimerica autoprodotta, adese alle superfici di lavoro, tubazioni, contenitori vari: il biofilm. Si

tratta di un ecosistema in cui i microrganismi, a seguito di stimoli ambientali, sono in grado di apportare notevoli cambiamenti al proprio metabolismo che si estrinsecano con una crescita rallentata, un'aumentata resistenza ad agenti antimicrobici e disinfettanti e allo stress termico, alle variazioni di pH e all'essiccamento. Per esempio, la placca dentale è un biofilm che si forma nella cavità orale.

La popolazione batterica che compone il biofilm può essere formata da una singola specie o da diverse specie che possono comprendere germi deterioranti e germi patogeni. Studi hanno rivelato la possibile associazione tra *Listeria monocytogenes* e *Pseudomonas fluorescens*, il primo pericoloso patogeno agente di infezioni alimentari, il secondo germe deteriorante non patogeno. La formazione del biofilm si compone di varie fasi:

► I batteri normalmente vivono liberi nelle soluzioni acquose presenti nell'ambiente e negli alimenti. Talvolta possono

aderire alle superfici disponibili in modo reversibile.

► Tale adesione comporta stimoli positivi per l'espressione e la sintesi di un centinaio di proteine in più rispetto ai batteri non adesi e la produzione di matrice amorfa, costituita da numerosi polimeri prevalentemente di natura polisaccaridica detta EPS che favorisce l'adesione irreversibile.

► I batteri all'interno della matrice amorfa, possono moltiplicarsi e colonizzare la superficie e portare a maturazione il biofilm. Spesso all'interno della matrice amorfa si creano delle canalizzazioni che garantiscono il giusto apporto di umidità e circolazione di nutrimento e di mediatori chimici che consentono ai singoli individui di regolare il proprio metabolismo in funzione dei cambiamenti che avvengono nell'ecosistema

► Frammenti di colonie batteriche o singoli microrganismi possono infine





staccarsi e colonizzare altre superfici. Nell'industria alimentare il biofilm può quindi rappresentare una fonte di contaminazione per gli alimenti.

Tali fasi si ripetono ciclicamente nel tempo, fino a che non interviene qualche evento che causa una destabilizzazione dell'ecosistema e la sua eliminazione. Va tenuto presente che con il protrarsi del tempo il biofilm matura, la matrice amorfa aumenta, le colonie si accrescono e le forze di adesione aumentano tanto che potrà essere rimosso soltanto con un'azione meccanica molto energica.

Il biofilm multi-specie, cioè composto da microrganismi appartenenti a specie e generi diversi, risulta essere molto più stabile del biofilm composto da un'unica specie e pertanto più resistente all'attacco da parte degli agenti disinfettanti e alla rimozione.

È noto che la *Listeria monocytogenes* si può trovare in biofilm in associazione con *Pseudomonas* spp, e in particolare quest'ultimo risulta essere un colonizzatore primario a cui aderisce la *Listeria*. Per cui nei piani di campionamento la ricerca di *Pseudomonas* può funzionare anche come utile indicatore della presenza di *Listeria monocytogenes* sulle superfici.

Quali sono i fattori predisponenti l'adesione dei microrganismi alle superfici?

I microrganismi trovano facile attecchimento alle superfici grazie ad uno strato condizionante che nelle industrie alimentari è costituito per lo più dai residui organici della lavorazione degli alimenti, quali proteine e grassi del latte e della carne, zuccheri della frutta, ma anche dai residui dei composti usati per le operazioni di detersione e disinfezione.

La contaminazione superficiale può avvenire anche attraverso aerosol o gocce di condensa. L'adesione è sicuramente favorita, se non addirittura causata, dalla presenza di umidità sulle superfici.

Poiché l'adesione si basa su interazioni di natura chimica, fisica e biologica, anche il materiale delle superfici gioca un ruolo importante.



Un ecosistema mutante e resistente come la placca dentale. Nell'industria casearia ha un alleato: la pietra del latte



Nell'industria alimentare è molto diffuso l'uso di acciaio inossidabile, alluminio, vetro, gomma, teflon e nylon, che tuttavia non sono esonerati dalla formazione di biofilm. Anzi è dimostrato come alcuni microrganismi aderiscono preferibilmente su superfici di polimeri di plastica rispetto all'acciaio, e viceversa. Per esempio, la *Listeria monocytogenes* aderisce con difficoltà sui metalli, ma dimostra una capacità di adesione elevata su superfici di plastica.

Nell'industria del latte e dei prodotti lattiero caseari, gli operatori ben conoscono la pietra del latte, deposito di sali minerali. Studi sperimentali dimostrano che la presenza degli ioni calcio potrebbe aumentare notevolmente la capacità di aggregazione e promuovere pertanto la formazione del biofilm sulle superfici di lavoro.

Un altro fattore importante è la rugosità delle superfici di lavoro: fessurazioni, asperità, infossamenti possono favorire la colonizzazione microbica e costituire una fonte di contaminazione persistente lungo la linea produttiva.

Come evitare la formazione dei biofilm?

La sanificazione e la disinfezione delle superfici di lavoro, correttamente praticate e pianificate sono una strategia vincente.

La sanificazione ha lo scopo di eliminare i residui grossolani, ma anche le minime tracce di sporco, mediante azione meccanica e chimica ad opera di detergenti idonei all'industria alimentare. Deve sempre prevedere risciacqui abbondanti con acqua. L'inattivazione di microrganismi eventualmente ancora presenti anche se in piccole quantità, può essere garantita dalla disinfezione, che deve sempre seguire la detersione, altrimenti lo sporco presente può inibire l'azione stessa del disinfettante. Un risciacquo finale con acqua potabile va sempre condotto. Se le operazioni di detersione sono eseguite in modo regolare e corretto, al termine di ogni ciclo di lavorazione, la disinfezione può essere svolta anche ogni 2 o più giorni, a seconda dell'attività e del rischio microbiologico legato all'impresa alimentare.

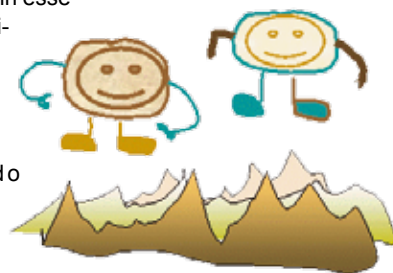
Sicuramente sono da evitare i materiali porosi, non lisci, con fessurazioni o infossamenti. Alcuni studiosi hanno cercato di trovare sostanze che inibiscano l'adesione dei batteri e che possano coprire le superfici o essere

impiantate in esse

per modificare la struttura chimico-fisica interferendo con gli strutturali di adesione

batterica, ma i fattori in causa

sono molteplici per cui gli effetti sul campo non sono sempre stati soddisfacenti, inoltre bisogna tener conto del pericolo che le sostanze utilizzate siano rilasciate negli alimenti che vengono in contatto con le superfici.



Come rimuoverlo quando c'è?

Gli studi sugli effetti dei diversi prodotti sanificanti sono molteplici, con risultati molto discordanti secondo le diverse superfici da sanificare, le caratteristiche del biofilm e la concentrazione, utilizzo di miscele di prodotti, temperatura di utilizzo dei prodotti. La ricerca scientifica offre oggi nuovi approcci per contrastare lo sviluppo di biofilm, soprattutto negli impianti che utilizzano procedure CIP (Clean in place): uso di miscele di enzimi specifici insufflati nelle tubazioni e nei recipienti della linea produttiva, in grado di digerire le componenti della matrice amorfa; criodisinfezione, il cui principio attivo è l'anidride carbonica che presenta una spiccata azione solvente dei grassi, che abbinata allo stato solido o semisolido (ghiaccio-secco) può combinare anche l'azione meccanica di sabbatura delle tubature e quindi lavaggio di precisione. Un vantaggio di questa tecnologia risiede nel fatto che l'anidride carbonica scaldandosi ritorna allo stato gassoso, e lascia le tubature asciutte e prive di residui chimici.

Conclusioni.

Il biofilm: se lo conosci lo eviti! Mantenere le superfici asciutte al termine del ciclo produttivo, dopo la detersione e sanificazione è la prima azione per contrastare la colonizzazione microbica e quindi la formazione di biofilm.

La bibliografia è a disposizione presso l'autore.

lasma tra i centri di ricerca
che hanno portato a termine il sequenziamento

FRAGOLA, UN ALTRO GENOMA

di Silvia Ceschini

Dopo il sequenziamento del genoma della vite e del melo, l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige è protagonista di un altro importante risultato di portata internazionale: la decodifica del genoma della fragola, precisamente della fragolina di bosco, varietà Hawaii4.

Il progetto è durato due anni ed è stato realizzato da un consorzio internazionale formato da 37 istituzioni scientifiche, coordinate dall'università della Florida, dove l'Italia è rappresentata unicamente dall'Istituto di San Michele. I risultati sono riportati in un articolo scientifico firmato da 71 autori di 37 Istituzioni, pubblicato on line domenica 26 dicembre sulla prestigiosa rivista *Nature Genetics*, lo stesso mensile scientifico del gruppo *Nature* dedicato alle eccellenze nel settore genetico e genomico, che nel numero di ottobre 2010 ha riservato la copertina al genoma del melo.

I geni identificati sono 34.809 ed è il più piccolo genoma di pianta coltivata finora decifrato. Grazie a questo risultato si potrà sostenere e potenziare la ricerca nel campo della fragola e dei piccoli frutti (ad es. lampone) per ottenere in modo rapido nuove varietà di fragola: i tempi del miglioramento genetico convenzionale saranno velocizzati per ottenere piante in grado di produrre frutti più salubri e gustosi e che si difendono da sole dalle malattie e dagli insetti, riducendo così gli interventi agronomici in campagna e realizzando una frutticoltura più sostenibile. "Dopo pochi mesi dalla pubblicazione sulla stessa rivista dell'articolo sul genoma del

I "NUMERI"

- ▶ **8 miliardi** i nucleotidi sequenziati
- ▶ **7** i cromosomi della fragola
- ▶ **210 milioni** le basi di Dna
- ▶ **34.809** i geni identificati
- ▶ **72** gli autori della pubblicazione scientifica
- ▶ **37** le istituzioni partecipanti, di cui una italiana (IASMA)

melo questo risultato è per noi motivo di orgoglio e soddisfazione – spiega il presidente Francesco Salamini -. Proseguiremo con la ricerca nel settore della genomica con l'idea di utilizzarla a garanzia di una agricoltura sostenibile, per dare risposta alle esigenze dei produttori e dei consumatori".

Il progetto ha visto partecipare 25 centri di ricerca nordamericani, due sudafricani, uno norvegese, uno francese, due spagnoli, due cileni, uno israeliano, e uno italiano, appunto, l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, che ha partecipato sia per le competenze sviluppate nei due progetti di sequenziamento di vite e melo, completate rispettivamente nel 2007 e nel 2010, nonché per le strumentazioni all'avanguardia di cui si è recentemente dotato durante i due progetti.

"Il sequenziamento del genoma della fragola, come lo è stato per vite e melo – spiegano gli autori italiani Roberto Viola (dirigente del Centro ricerca e innovazione), Riccardo Velasco (coordinatore dell'area agricoltura del CRI) e la ricercatrice Michela Troggio – amplifica di almeno mille volte le nostre conoscenze relativamente a questa importante pianta agraria, in particolare le sue proprietà nutrizionali, l'impatto ambientale, l'esplora-

zione della biodiversità, gli studi filogenetici ed evolutivi".

Il genoma della fragola ora, dunque, non è più un segreto e le sequenze del DNA saranno disponibili da gennaio sulle banche dati internazionali, liberamente consultabili da parte della comunità scientifica. Nel corso del 2008 e 2009 sono state prodotte le sequenze del DNA di fragola (circa 8 miliardi di nucleotidi sequenziati) e nel corso di quest'anno i ricercatori hanno effettuato l'assemblaggio e la ricostruzione del contenuto ordinato dei geni dei 7 cromosomi della fragola. Le sequenze coprono 40 volte il genoma della fragola, con oltre il 90% del genoma assemblato nei cromosomi e 34.809 geni ancorati ad una precisa posizione dei cromosomi.

La fragola sequenziata è la fragolina di bosco (*Fragaria vesca*), la quale ha contribuito per un quarto al genoma della fragola che troviamo sulle nostre tavole (*Fragaria x ananassa*).

Il progetto ha permesso, inoltre, di identificare le relazioni tra i cromosomi della fragola e i cromosomi del pesco (entrambe sono della famiglia botanica delle Rosaceae, come del resto il melo) e le loro relazioni filogenetiche.

PRODOTTI SANI E SICURI LO DICONO I TEST

Più di mille quaderni di campagna esaminati, 1110 campionamenti e analisi su mele, fragole, piccoli frutti, ciliegie, susine, mais, patate, kiwi, 947 test di maturazione realizzati. Si è conclusa l'attività di controllo dei tecnici dell'unità Tecnologie per la frigo-conservazione ed il post-raccolta del CTC dell'Istituto Agrario effettuata su incarico di APOT.

Oltre 800 i campioni di mele sui quali si è effettuata la ricerca di 261 composti analitici:

le analisi hanno prodotto 2721 esiti di residuo rilevati su ben 161.941 determinazioni analitiche effettuate. Tra tutti i residui rilevabili (1.68 % sul totale) tre campioni di mele sono risultate non conformi ai dettami previsti dai disciplinari di produzione integrata in fase di conferimento.

Nel settore delle fragole e piccoli frutti, le determinazioni positive sono risultate 574 su 43.694 valutazioni analitiche effettuate, con cinque partite di frutta non ammessa.



tecnic flash

a cura di Sergio Ferrari

NUOVI PATENTINI SERVE L'ISCRIZIONE

I giovani agricoltori trentini che nel 2011 compiranno il 18° anno di età ed avranno il diritto a chiedere il patentino di autorizzazione all'acquisto di fitofarmaci tossici devono frequentare un corso di preparazione e sostenere una prova di esame. Per iscriversi al corso e all'esame gli interessati devono compilare un modulo che possono scaricare dal sito www.trentinoagricoltura.com da inviare anche tramite posta elettronica all'Ufficio fitosanitario della Provincia di Trento.

CINGHIALI SOTTO I CASTAGNI

I cinghiali della Valle del Chiese non rimangono bloccati in quota dalla neve. Quando lo spessore diventa troppo alto, i selvatici scendono verso quote più basse, nella fascia dei castagni dove trovano ancora frutti da mangiare. Essendo animali onnivori, essi possono cibarsi anche di altro materiale vegetale.

PRIMO IMPIANTO DI BIOGAS AZIENDALE

Nell'azienda zootecnica di Agostino Fustini che si trova a Sesto, nel comune di Comano Terme, è in corso l'allestimento di un impianto di biogas che utilizza i reflui della stalla di proprietà che ospita da 350 a 400 bovini, tra adulti e capi giovani. Avrà una capacità produttiva di 250 kilowatt ed è il primo impianto privato del suo genere nelle Valli Giudicarie.

PIANTE OFFICINALI CORSO A VILLAZZANO



Al corso sulla coltivazione, la raccolta e la lavorazione di erbe officinali organizzato per il terzo anno consecutivo dall'Ufficio per le produzioni biologiche dell'Assessorato provinciale all'agricoltura di Trento, in collaborazione con l'Istituto agrario di S. Michele a/Adige, sono iscritte 25 persone. Il corso inizierà nel mese di gennaio 2011 e si svolgerà nella sede del CRA (Centro forestale sperimentale) di Villazzano di Trento. Le lezioni occuperanno per 4 ore i venerdì pomeriggio fino al raggiungimento di 72 ore. Il programma prevede anche uscite e visite a carattere dimostrativo.

SILOMAS LIMITI DI IMPIEGO

Dai 600 ha. coltivati a mais da foraggio nelle Giudicarie Esteriori si sono ricavati anche quest'anno da 500 a 600 quintali/ha di massa vegetale. Il silo mais stipato nelle trincee ha subito una fermentazione lattica e a due mesi dalla raccolta è pronto per essere utilizzato come alimento per bovini da carne o da latte. Nel secondo caso il latte può essere destinato solo ad uso alimentare o alla produzione di formaggi freschi. Escluso il grana o altri formaggi a lunga stagionatura.

AZIENDE FLORICOLE IN TRENTINO

In Trentino sono attive 150 aziende floricole che danno lavoro a oltre 500 addetti. Sono dislocate in tutte le zone della provincia con una maggiore densità numerica e dimensionale in prossimità dei centri urbani. In media hanno un volume di 3.000 metri cubi. La consulenza pubblica è affidata al Centro per il trasferimento tecnologico dell'Istituto agrario di S. Michele all'Adige che si avvale di un solo tecnico.

FOTOVOLTAICO A SOLE DI ISEO

L'impianto fotovoltaico a Sole di Iseo nelle Giudicarie Esteriori realizzato dal Consorzio elettrico industriale di Stenico su una superficie di 11 mila metri quadrati è entrato in funzione il 24 novembre 2009. In un anno ha prodotto 950 mila kilowatt di energia elettrica, superando la previsione degli amministratori che era di 800 mila kilowatt.

ATOMIZZATORI DA VIGNETO

I viticoltori soci delle cantine VIVALLIS di Nogaredo e Colli Zugna di Mori hanno partecipato ad un corso di aggiornamento sulla revisione e messa a punto degli atomizzatori che si è svolto nella sede SAV di Sant'Illario. Il corso, gestito dagli esperti del Centro per il trasferimento tecnologico dell'Istituto agrario di S. Michele, hanno spiegato come deve essere tarato l'atomizzatore per ridurre al minimo od eliminare la dispersione di miscela antiparassitaria. La ditta SPRAY PRECISION di Verona ha proceduto finora alla revisione di 100 atomizzatori fatti convergere nei piazzali delle due cantine. Il costo della revisione è di 80-90 euro.

VITELLI DA CARNE SVEZZATI IN VENETO

I vitelli Blu Belga o nati da bovine Brune o Pezzate fecondate con seme di toro da carne vengono raccolti dalla Federazione provinciale allevatori di Trento e ceduti inizialmen-

te ad allevatori del Veneto che si occupano dello svezzamento per 120 giorni. Gli stessi soggetti tornano in Trentino perché sono acquistati da allevatori specializzati nell'allevamento di vitelloni o scottoni da carne rossa.

LARVE DI MAGGIOLINO SVERNANTI NEL TERRENO

I tecnici della cantina del Gruppo Mezzacorona stanno effettuando sondaggi nel terreno mirati a quantificare la presenza di larve di maggiolino di seconda età negli oltre 600 ha. di frutteto o vigneto infestati dal coleottero. L'operazione consiste nello scavo di buche 50x50 cm. e profonde da 50 a 90 cm. e nel conteggio delle larve di maggiolino presenti a varie profondità. Nella primavera del 2011 queste larve risaliranno in superficie per soli 2 mesi, poi riscenderanno in profondità per completare lo sviluppo e diventare pupe e insetti adulti che voleranno nei primi mesi del 2012.

INSETTICIDA BIOLOGICO CONTRO LA PROCESSIONARIA



Nella zona di Denno in bassa Val di Non il trattamento contro le larve di prima generazione di processionaria del pino eseguito dal Servizio foreste e fauna della Provincia di Trento nel mese di settembre utilizzando un insetticida biologico a base di *Bacillus Thuringiensis* ha avuto efficacia vicina al 100%. Il dato risulta da un'accurata ispezione condotta da Cristina Salvadori, esperta di entomologia forestale del Centro per il trasferimento tecnologico dell'Istituto agrario di S. Michele a/Adige. Lo stesso tipo di controllo sarà realizzato in altre zone del Trentino soprattutto sulle pinete che fiancheggiano strade percorse da traffico. Queste piante sono state trattate con lo stesso insetticida biologico.

SCOPAZZI: IL ROSSO INGANNA

L'arrossamento della chioma del melo da sola non è sintomo certo che la pianta sia colpita da mal degli scopazzi. La diagnosi è sicura se oltre all'arrossamento sono presenti cime affastellate a scopa o stipole ingrandite o malformate alla base delle foglie.

Standard più elevati per i prodotti trentini

“QUALITÀ TRENTINO” LA SFIDA DEL MARCHIO

di Giulio Bazzanella

Servizio Vigilanza e promozione
delle attività agricole



Un riconoscimento di qualità controllata per prodotti agricoli ed alimentari: questo è il marchio di “Qualità Trentino”, un marchio che garantirà, unitamente alla rigorosa origine trentina, anche un livello qualitativo nettamente superiore a quello richiesto dagli standard di legge e la verifica sulla conformità ai requisiti di qualità da parte di organismi di controllo indipendenti ed accreditati. Ma cosa vuol dire “qualità”? Se vogliamo dare una definizione, possiamo dire che essa è “un insieme delle caratteristiche di un prodotto o di un servizio che conferiscono ad esso la capacità di soddisfare esigenze espresse o implicite”. Negli ortofrutticoli possono essere caratteri legati all'apparenza, organolettici, di serbevolezza, di presentazione, alla genuinità in senso lato, (ad es. marchi biologici), ad aspetti di tipo igienico-sanitario, al grado nutritivo ecc. La qualità è quindi una sfida, ma essa rappresenta anche l'unica via percorribile per affrontare i mercati diventati sempre più esigenti e agguerriti sul piano della concorrenza. Ciò vale per tutto il comparto agroalimentare dove, per qualità s'intende soprattutto salubrità dei prodotti, adeguata remunerazione dei coltivatori, rispetto concreto dell'ambiente, riscoperta e valorizzazione di tradizioni e tipicità e, non ultimo, chiarezza nei riguardi del consumatore. Per quanto riguarda l'ambito igienico-sanitario, la “qualità alimentare” è, in sintesi, la capacità di soddisfare i bisogni dei consumatori come risultante dei molti fattori che concorrono alla realizzazione di un prodotto: igiene, salubrità, caratteri organolettico-

nutrizionali (sapore, odore, aroma, colore, fattori nutritivi), fattori di utilizzazione (conservabilità, confezionamento, facilità d'uso), fatti culturali (tradizioni, identità locale, genuinità), valori etico-sociali (rispetto dell'ambiente, assenza di maltrattamenti nei confronti di animali in fase di allevamento).

Queste esigenze si rispettano seguendo criteri e requisiti che ne garantiscono il soddisfacimento (riferimenti normativi), ma pure con esami ed attestati di conformità ai parametri citati (certificati di conformità) svolti da soggetti terzi accreditati.

La qualità igienico-sanitaria (intesa come salubrità dei prodotti alimentari) è garantita da norme nazionali ed europee uniformi e da controlli sul mercato con attestati cogenti. Ogni produttore di beni o di servizi deve realizzare e garantire una “qualità” dimostrata da prove, misure, verifiche, certificazioni di prodotti e sistemi, svolte da servizi di valutazione e conformità ai requisiti posti.

E' nell'ambito di tali principi che si è concretizzato il progetto per il marchio di “Qualità Trentino” quale strumento atto a comunicare e identificare “la qualità del prodotto agroalimentare territoriale secondo criteri noti, oggettivi e selettivi e, in secondo luogo, specificare l'origine del medesimo” come cita la delibera della Giunta provinciale che



istituisce il marchio di qualità (n. 2662 del 6 novembre 2009).

Il marchio quindi ha come finalità:

- l'ottenimento e l'assicurazione di un elevato livello qualitativo per i prodotti agricoli e alimentari disciplinati;
- l'informazione del consumatore, attraverso azioni informative e pubblicitarie, sulle elevate caratteristiche qualitative dei prodotti marchiati e certificati;
- la promozione e il sostegno del marketing commerciale e la vendita di tali prodotti.



Le tipologie agroalimentari che potranno fregiarsi del marchio

I PRIMI DISCIPLINARI

Il marchio può essere apposto sui prodotti che "rispondono a determinati requisiti qualitativi" secondo standard più elevati e rigorosi rispetto a quelli indicati dalle norme nazionali e comunitarie, nonché sui:

- prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile n. 173 individuati secondo il decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali 8 settembre 1999, n. 350.

- prodotti a cui è stata riconosciuta la denominazione di origine protetta (DOP) e i prodotti a cui è stata riconosciuta l'indicazione di origine protetta (IGP) secondo il Regolamento (CE) n. 510/2006 del 20 marzo 2006;

- prodotti contraddistinti dalla qualifica di specialità tradizionale garantita (STG) secondo il Regolamento (CE) n. 509/2006 del 20 marzo 2006;

- vini di qualità previsti dal Regolamento (CE) n. 479/2008 del 29 aprile 2008;

- prodotti di produzione biologica di cui al Regolamento (CE) n. 834/2007 del 28 giugno 2007.

Per le diverse tipologie di prodotti sopra evidenziate i percorsi per l'ottenimento del marchio varia a seconda se trattasi di prodotti riconosciuti da un marchio europeo (DOP/IGP/STG) che contiene il termine "Trentino", che non lo contiene o che non hanno nessun riconoscimento.

Per le produzioni con marchio europeo che contiene il termine "Trentino" la UE "impe-

disce di usare il marchio "Qualità Trentino" dal momento che può generare confusione nei confronti del consumatore." Le produzioni potranno comunque fregiarsi del marchio territoriale "TRENTINO" e avvalersi del supporto di Trentino Marketing per definire linee di packaging e di advertising in grado di ricondurre tali prodotti alle campagne e alla comunicazione relativa al Marchio di Qualità Trentino. Trentino Marketing sarà il soggetto a cui riferirsi per la richiesta della licenza d'uso e la condivisione delle migliori modalità di utilizzo e personalizzazione del Marchio Territoriale.

Per le altre produzioni che potranno invece fregiarsi del Marchio Qualità si hanno due percorsi diversi:

sione Tecnica (componenti nominati da PAT e CCIAA) e/o del Comitato Strategico della Qualità (PAT/CCIAA/Trentino Marketing). I disciplinari saranno successivamente approvati ufficialmente dalla Giunta provinciale.

Attualmente la Commissione tecnica istituita in base a quanto stabilito dal punto 4 della D.G.P. n. 2662/2009 ha esaminato ed espresso parere favorevole per i seguenti disciplinari:

1. disciplinare di produzione per le carni bovine e/o suine lavorate e loro trasformati e riguarda la Luganega, la Carne salada, lo Speck e la Mortandela affumicata della val di Non,
2. disciplinare di produzione per Lampone, Mora, Mirtillo, Ribes e Uva spina;



► per le produzioni DOP/IGP: da parte dei produttori/trasformatori sarà sufficiente "inviare i disciplinari DOP/IGP, piano dei controlli e certificazione ottenuta e richiedere l'utilizzo del Marchio di Qualità secondo le apposite richieste predisposte. Saranno successivamente contattati da Trentino Marketing per concludere l'iter di concessione della licenza d'uso del marchio";

► per le produzioni che non hanno un marchio europeo: i produttori/trasformatori interessati al marchio "devono presentare una proposta di disciplinare (sulla base del modello predisposto dalla Commissione tecnica prevista dalla D.G.P. n. 2662/2009) per ogni prodotto che reputano rappresentativo. I parametri qualitativi in esso proposti dovranno essere nettamente più rigorosi e specifici di quelli della relativa legislazione comunitaria/nazionale che ne consente la commercializzazione."

La rappresentatività e i contenuti dei disciplinari saranno oggetto di valutazione e possibile modifica da parte di una Commis-

3. disciplinare di produzione per la Ciliegia;
4. disciplinare di produzione per Fragola e Fragolina;
5. disciplinare di produzione per la Mela;
6. disciplinare di produzione per la Patata;
7. disciplinare di produzione per gli Ortaggi e loro trasformati. Riguarda le Carote, i Cavoli, il Sedano rapa ed i Crauti.

Sono in fase di predisposizione i disciplinari del settore lattiero caseario e delle farine da polenta ottenute dal mais "Nostrano di Storo" e "Spin Caldonazzo".

Come sopra specificato, i disciplinari che hanno ottenuto il parere positivo della commissione tecnica dovranno successivamente essere approvati dal Comitato strategico ed infine essere sottoposti all'approvazione da parte della Giunta provinciale. Ottenuta l'approvazione, i produttori/trasformatori che intendono utilizzare il marchio per uno dei prodotti disciplinati potranno fare richiesta della licenza d'uso alla Trentino Marketing la quale, ottenuto apposito certificato di conformità ai disciplinari rilasciato da un organismo indipendente ed accreditato, rilascerà liberamente per l'utilizzo previa sottoscrizione del contratto di licenza d'uso.





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



Sulla montagna di Tesero un'azienda che lascia l'“impronta ecologica”

“SANTA LIBERA”, IL MASO BIO E MULTIFUNZIONALE

58



Il Maso Santa Libera di Tesero

In alto: pecore di razza Suffolk.
A fianco: la stube, Katia Paluselli, Cristian Delladio

Maso Santa Libera è un'azienda biologica adagiata sulla montagna di Tesero in Valle di Fiemme dove ci accolgono Cristian Delladio con la moglie Katia Paluselli e le figlie Martina e Valeria, rispettivamente di 7 e 8 anni. Iniziamo della presentazione delle famiglia in quanto la scelta di Cristian e Katia di dare vita ad un'azienda biologica è strettamente legata ai valori e agli equilibri naturali della montagna.

Il cuore aziendale, (in altre occasioni si sarebbe parlato di core business, ma noi preferiamo partire dai sentimenti); è rappresentato da un allevamento di circa 45 pecore adulte di razza Suffolk. Questo ovino inglese è particolarmente adatto ad una vita frugale, ma non transumante, per cui si è adattato alle migrazioni stagionali che vanno dalla stalla di fondovalle fino ai pascoli di montagna e agli alpeggi dolomitici sotto il sole del vicino gruppo del Latemar. Le pecore Suffolk si sono rivelate particolarmente interessanti come “animali da paesaggio” e contribuiscono alla manutenzione di diversi ettari di territorio ogni anno.

Le femmine più forti vengono trattenute per la rimonta, mentre i maschi vengono inviati



alla trasformazione per ottime carni fresche e lavorate.

L'allevamento dalle pecore, certificato biologico, rifornisce alcuni ristoranti della zona di animali interi che esperti ristoratori sezioneranno per farne piatti tipici locali senza dimenticare il valore gastronomico delle frattaglie, della testina, della lingua e delle trippe. Con l'agnello da ingrasso l'azienda produce inoltre dei prosciutti e delle ottime lucaniche e salami utilizzando in questo caso un 50% di carni miste di maiale.

Accanto all'allevamento di pecore ci sono anche due vacche da latte e alcuni capi da ingrasso di razza Grigio Alpina in conversione verso il biologico.

Da questo piccolo allevamento si ottengono altre carni di manzo, mentre il latte prodotto viene utilizzato per il consumo fresco e per la produzione del formaggio Dolomiti presso il mini-caseificio aziendale.

Accanto al Dolomiti, formaggio a latte intero dal forte radicamento locale, si producono anche dei nostrani e delle caciotte, oltre ad

un ottimo burro e yogurt.

Certificato biologico è anche l'appezzamento di patate. Ogni anno l'azienda ne produce una cinquantina di quintali tra le varietà Majestic e Desiree alle quali si alternano, per la rotazione del terreno, coltivazioni di grano tenero e di segale.

Nei pressi del maso trovano posto anche una quindicina di arnie che forniscono un miele delicato, dall'inconfondibile aroma di pascolo.

Queste attività multifunzionali e la passione per l'ospitalità rurale hanno poi gettato le basi per la costruzione dell'agriturismo Maso Santa Libera. Una struttura in legno locale attigua alla stalla dove sono stati utilizzati il pino Silvestre, il pino Cembro, l'abete rosso e il ciliegio selvatico d'altura.

In questo caldo ed accogliente ambiente trovano posto sei stanze per l'ospitalità e una sala da pranzo che per il momento viene adibita alle sole prime colazioni.

Katia si occupa dell'ospitalità, dell'orto familiare (anch'esso coltivato con tecniche na-

turali) e della realizzazione dei vari trasformati come le confetture, i sott'oli e il pane ottenuto dalla segale e dal grano tenero.

L'azienda è infine impegnata anche sul fronte energetico alternativo con una serie di pannelli solari e una caldaia alimentata a cippato recuperato dal taglio periodico degli arbusti che delimitano i pascoli o preveniente da qualche vicina segheria.

Interessante infine anche il bilancio ambientale misurato su quella che certi economisti definirebbero "l'impronta ecologica": ogni anno, oltre ai tanti pascoli presidiati dall'attività di alpeggio, vengono falciati oltre dieci ettari di prati con evidenti ricadute positive sul paesaggio circostante.

MASO SANTA LIBERA

Via Santa Libera, 16
38038 TESERO
Tel. 0462- 814047
www.masosantalibera.it



LA MINELA, ACQUISTARE È UN PO' PENSARE



**Dal 1989 a Cles
il negozio della
cooperativa è
sinonimo di prodotti
biologici
e biodinamici**

Quante volte, girando per aziende e mercati contadini, mi è stato ricordato che non siamo solo un popolo di consumatori, ma veri e propri cittadini, anzi persone. Il biologico è anche questo: rapporto diretto fra produttore e consumatore, con la natura, ma anche crescita culturale. È quanto si propongono i 670 soci della Cooperativa la Minela, un negozio specializzato esclusivamente in prodotti biologici e biodinamici certificati che opera dal 1989 a Cles, in valle di Non. Nei duecento metri quadrati di spazio commerciale i soci possono trovare prodotti freschi e trasformati, pane e farine oltre a utensili e innumerevoli prodotti naturali per la casa e l'igiene personale. Ma fra gli obiettivi prioritari della cooperativa ci sono anche la diffusione della cultura del biologico, del biodinamico e di un rapporto più equilibrato dell'uomo con l'ambiente e l'alimentazione.

Per questi motivi presso il negozio di Cles si possono acquistare pubblicazioni specializzate, guide e saggi riguardanti la medicina naturale, le tecniche di coltivazione naturale, ma anche sull'economia domestica e rurale. Sugli stessi argomenti la Minela promuove inoltre iniziative formative e informative che hanno visto, anche nel recente passato, un notevole interesse da parte del pubblico.

La struttura aderisce alla Federazione Trentina della Cooperazione promuovendo un mutualismo ancorato ai valori originari della solidarietà, ma con uno spiccato orientamento verso l'economia della sostenibilità. Interessanti infine anche i risultati in termini di bilancio. Con un fatturato che supera i 700 mila euro la cooperativa ha registrato, in pieno periodo di crisi, aumenti nelle vendite negli ultimi anni che oscillano dall'11 al 15%. Dati che confermano un crescente interesse per le produzioni naturali certificate e che testimoniano una volta di più come la crisi che stiamo attraversando sia anche una crisi di fiducia fra l'economia industriale e il cittadino.

"Questo costante sviluppo - spiega Vigilio Pinamonti, presidente della Minela e padre del biologico in Trentino - dimostra la crescita della consapevolezza da parte del consumatore riguardo l'importanza di un'alimentazione rivolta alla salute, ma anche l'attenzione dei produttori verso la salvaguardia dell'ambiente e dei loro terreni". (w.n.)

COOPERATIVA LA MINELA

Via Trento, 76
30023 CLES
Tel. 0463-424250
www.laminela.org





L'AGRITURISMO CHE OFFRE LA VACANZA A IMPATTO ZERO



**Maso Corradini di
Castello di Fiemme
struttura certificata
Ecolabel con
riscaldamento a
biomassa e riutilizzo
dell'acqua piovana**

La vacanza, ci spiegano continuamente gli esperti di marketing, è anche una scelta che punta all'esperienza, alla conoscenza. È quanto si propone all'Agriturismo Maso Corradini di Castello di Fiemme dove i proprietari, Nicolò Corradini e Monica Giupponi, si sono impegnati in una forma di accoglienza che ha fatto della cultura alpina e del rispetto dell'ambiente il loro punto di forza.

L'azienda agricola si compone di una parte coltivata a patate e ortaggi biologici ai quali si affiancano 5.000 metri quadrati di piccoli frutti prodotti con metodo integrato. Vicino ai campi trova spazio poi un allevamento di vitelle e manze da riproduzione di razza Bruna e Pezzata rossa. Il fieno prodotto in azienda è anch'esso certificato biologico.

L'agriturismo si compone invece di otto camere dove l'ospite può scegliere fra il servizio a mezza pensione oppure la sola colazione. La cucina è il regno di Monica, mentre la stalla e la campagna vedono Nicolò nel ruolo di protagonista.

L'identità della proposta si gioca sul rispetto dell'ambiente. L'azienda beneficia infatti del marchio Ecolabel, il sistema di certificazione europeo che cataloga le strutture che rispettano l'ambiente.

Maso Corradini è stato realizzato in mura-

tura e in laterizio secondo i criteri di un rigoroso sistema di coibentazione e risparmio energetico. Il sistema di riscaldamento punta all'autonomia energetica della struttura con un impianto a biomassa ottenuta dal recupero dei cascami del bosco e delle ramaglie dei margini dei pascoli di proprietà. Grazie all'isolamento termico della struttura, bastano poche quantità di cippato per ottenere una temperatura ideale, la quale può essere comunque innalzata di qualche grado da una stufa a olle alimentata a legna.

L'acqua piovana del tetto viene inoltre recuperata ed immessa nel circuito interno per il riutilizzo domestico dei servizi igienici, mentre ad ogni rubinetto è stato applicato un riduttore per il risparmio idrico. In questo modo l'ospite può vivere un'esperienza "al naturale" sia sotto il profilo gastronomico che dell'accoglienza all'insegna di una compatibilità ritrovata con la natura.

Anche questo, in fondo, è un modo saggio per rigenerarsi. (w.n.)

AGRITURISMO MASO CORRADINI

Via Milano, 28
38030 Castello di Fiemme
Tel. 0462-231010
www.agriturismocorradini.it



BIOMASSE, L'ENERGIA CHE RISPETTA L'AMBIENTE



di **Silvia Ceschini**

Ufficio Stampa

Fondazione Edmund Mach - IASMA

È possibile produrre energia sfruttando il cippato e i residui di potatura della vite in modo da rispettare l'ambiente.

Lo dicono i primi risultati del progetto Biotec, presentati all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, nell'ambito di un convegno dedicato alle energie da biomasse agroforestali. Il progetto, coordinato dalla Fondazione Bruno Kessler (Unità di Ricerca REET), in partnership con il Centro Trasferimento Tecnologico dell'Istituto Agrario di San Michele e il CNR-IVALSA e realizzato col contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Trento e Rovereto, si propone di contribuire ad ampliare le conoscenze scientifiche e tecnologiche relative alle possibilità di utilizzo delle biomasse di provenienza agricola e forestale per la produzione di energia attraverso la combustione e di analizzarne gli aspetti ambientali connessi.

La prima fase del progetto ha previsto una serie di prove di combustione di biomasse agroforestali utilizzando una caldaia di taglia medio-piccola, con verifica della qualità ed efficienza dei processi ed analisi delle emissioni: attività svolta prevalentemente

dall'Istituto di San Michele e dal CNR IVALSA con la consulenza del Comitato Termotecnico Italiano; dalle prove è emerso che la combustione ha originato fumi con modesti livelli di inquinanti ampiamente entro i limiti fissati dalla legge di settore.

Per quanto riguarda la prima fase sono state realizzate prove di combustione con verifica della qualità ed efficienza dei processi ed analisi delle emissioni. È stata utilizzata una caldaia a cippato di taglia medio-piccola dotata di filtro elettrostatico per l'abbattimento del particolato. Sono stati testati i seguenti combustibili: scarti di potatura della vite, cippato forestale, un mix dei due materiali e due prodotti pellettati a base di legno di abete di vite. Sono stati indagati i parametri previsti dalla legislazione italiana per la combustione di biomasse nonché la concentrazione di metalli pesanti nei fumi.

Dalle prove è emerso che i limiti normativi di settore vengono ampiamente rispettati, in particolare le polveri totali, e che il livello di metalli pesanti nei fumi è risultato tranquillizzante per tutte le biomasse testate.

LA FOTOSINTESI DALLO SPAZIO

Dopo l'accordo siglato fra Provincia autonoma di Trento, Università di Trento e Agenzia spaziale italiana, la ricerca trentina compie un altro passo in avanti nello spazio. Questa volta la protagonista è l'Agenzia Spaziale Europea che annuncia l'avvio delle fasi preparatorie della missione FLEX, un sistema satellitare di concezione rivoluzionaria che conterà sul contributo scientifico dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Franco Maglietta (nella foto), uno dei ricercatori che ha proposto la missione FLEX e che coordina a San Michele le iniziative del recente accordo tra l'Istituto Agrario, il Consiglio Nazionale delle Ricerche e la Provincia Autonoma di Trento, spiega che la promessa sui cui l'ESA investirà quasi 100 milioni di euro è quella di riuscire a misurare dallo spazio la fotosintesi delle piante in ogni angolo del pianeta. "La missione richiederà un impegno eccezionale da un punto di vista scientifico, ma anche tecnologico - spiega Maglietta -. Ci saranno presto bandi e gare europee per la ricerca ma anche per l'industria più avanzata. Il Trentino, che ha già dimostrato di credere molto nella ricerca spaziale, potrà avere un ruolo strategico". Il dirigente del Centro ricerca e innovazione Roberto Viola ritiene importante "farsi trovare pronti all'appuntamento creando sinergie fra pubblico e privato, fra ricerca tecnologica e biologica per puntare insieme su consorzi e spin-off capaci di raccogliere appieno la sfida europea". La proposta FLEX,



coordinata dall'Università di Valencia, ha visto la partecipazione di altre realtà importanti della ricerca italiana quali le Università di Bologna e di Milano e gli Istituti di Fisica Applicata e di Biometeorologia del CNR di Firenze. La missione utilizzerà una caratteristica particolare del processo fotosintetico: una piccola quota della radiazione solare assorbita dalle foglie viene infatti riemessa ad una lunghezza d'onda molto caratteristica con il nome di fluorescenza della clorofilla. Tale emissione di luce è proporzionale alla velocità con cui i sistemi biochimici delle foglie lavorano per trasformare l'energia solare in materia organica. E' un po' come dire che le piante usano una flebilissima emissione di luce per dirci come stanno in salute: più forte è il segnale luminoso in fluorescenza, più esse sono efficienti.

http://www.esa.int/esaCP/SEMD9AGMTGG_index_0.html

GENOMICA E AMBIENTE AL VIA SEI NUOVI PROGETTI

Genomica e ambiente sono i grandi temi dei sei nuovi progetti di ricerca "Post-Doc Incoming" finanziati dall'Unione Europea attraverso la Provincia autonoma di Trento che prenderanno avvio nelle prossime settimane all'Istituto Agrario. Quattro dei progetti finanziati sono attinenti agli studi di genomica e biotecnologia, gli altri due progetti, premiati dalla commissione di selezione della Provincia, sono invece inerenti alla tematica "ambiente, clima e biodiversità".

Una ulteriore spinta all'internazionalizzazione deriva anche dalla provenienza dei nuovi ricercatori che entreranno a far parte nei prossimi mesi del Centro Ricerca ed Innovazione.

Proviene dall'India il ricercatore Chidananda Nagamangala Kanchiswamy che si occuperà delle malattie del melo mentre dalla Germania provengono Antje Feller che si occuperà di biochimica applicata ai piccoli frutti e Andrea Cornelia Gerech che analizzerà gli effetti tossici sugli ecosistemi acquatici da parte della cianobatteriasi.

I ricercatori italiani Sara Jacchia, Omar Rota Stabelli e Fortunati si occuperanno rispettivamente di fisiologia vegetale ed epigenetica delle piante da frutto, interazioni tra insetti e propagazione delle malattie ed infine interazioni pianta-patogeno causate dall'emissione di componenti organiche volatili indotte dall'ozono.



CENTRO DI INFORMAZIONE DELL'UNIONE EUROPEA

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

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

AIUTI DI STATO TEMPORANEI PROROGATI A FINE 2011

La Commissione Europea ha prorogato al 31 dicembre 2011 il regime di aiuto temporaneo di importo limitato fino a 15.000 euro erogabile in favore delle imprese che operano nel settore della produzione primaria dei prodotti agricoli. La proroga è concessa a condizione che le domande di aiuto siano presentate entro il 31 marzo 2011. La proroga di un anno è stata disposta a causa del permanere di condizioni di incertezza sulle prospettive economiche dei Paesi membri, tali da giustificare il ricorso alle misure eccezionali previste dalla Commissione.

AL VIA MISURE PER SALVARE LE API



Con la riduzione del numero degli apicoltori aumenta progressivamente la mortalità delle api, con ripercussioni sulla produzione alimentare oltre che sull'equilibrio ecologico. A lanciare l'allarme è l'Europarlamento, che ricorda come il 76 % della produzione alimentare ma ben l'84 % delle specie di piante dipendono in larga misura dai processi di impollinazione delle api. Il 25 novembre scorso l'Aula di Strasburgo ha dato il via libera ad una risoluzione in cui si chiede all'Ue "un sostegno finanziario e un ruolo rinnovato e da protagonista del settore dell'apicoltura all'interno della Politica agricola comune dopo il 2013. Oltre che sugli interventi per contrastare la diffusa mortalità delle api, la risoluzione del Parlamento mette l'accento sulla necessità di migliorare le regole per l'etichettatura d'origine, considerando che l'Ue importa circa il 40% del miele consumato.

BRUXELLES RECUPERA 38,7 MILIONI DALL' ITALIA

La Commissione europea ha chiesto a 19 Stati, tra cui l'Italia, di restituire alle casse comunitarie complessivamente 578,5 milioni di euro che corrispondono a spese fatte senza il rispetto delle regole della politica agricola comune (Pac). Nel caso dell'Italia si tratta di restituire 1,68 milioni per il settore del latte e dei derivati. L'Italia deve inoltre restituire 22,8 milioni di aiuti per superficie, in seguito a carenze di controlli e irregolarità, ed ancora 14,2 milioni di euro, in seguito all'audit finanziario, per carenze nella gestione dei debitori per l'esercizio finanziario 2009. Ma il conto più pesante è quello presentato alla Grecia che, nel complesso, dovrà rimborsare all'Ue una somma pari a 347,5 milioni di euro.

ALIMENTARE, NASCE L'ETICHETTA D'ORIGINE UE

Dopo anni di attesa la Commissione europea ha gettato le basi per introdurre l'etichetta d'origine obbligatoria per tutti i prodotti agricoli europei. La definizione di un quadro giuridico specifico per l'etichetta d'origine rientra nella prima proposta legislativa, approvata il 10 dicembre scorso a Bruxelles su iniziativa del commissario all'agricoltura Dacian Cioloș, che rafforza e rende più chiare le regole di qualità esistenti nell'Ue: dalle denominazioni d'origine e indicazioni geografiche (Dop e Igp) di cui l'Italia è leader in Europa, ad un nuovo regime per le specialità tradizionali garantite. E ancora, la creazione di indicazioni facoltative di qualità come "prima spremitura a freddo" o "allevati all'aperto" che interessano particolarmente l'Italia.

AUTORIZZAZIONI NUOVI OGM NON SARANNO CONGELATE

Le procedure di autorizzazione per nuovi Ogm nell'Unione europea "non saranno congelate". E' quanto ha dichiarato in un incontro stampa al consiglio per l'ambiente della Ue il commissario alla salute John Dalli. Attualmente ci sono due richieste pendenti sulle quali è attesa una decisione nelle prossime settimane riguardanti due mais ogm della Monsanto.

CIOCCOLATO PURO CONDANNA PER L'ITALIA



L'Italia è stata condannata dalla Corte di giustizia europea per avere autorizzato la denominazione "cioccolato puro" sulle etichette di prodotti di cioccolata che avrebbero dovuto segnalare anche la presenza di "altri grassi vegetali oltre al burro di cacao". I giudici hanno ritenuto che la normativa italiana "è idonea a indurre in errore il consumatore e a ledere il suo diritto ad un'informazione corretta, imparziale ed obiettiva". La normativa italiana consente di mantenere due categorie di denominazioni di vendita: una per i prodotti a base di solo burro di cacao, denominati "cioccolato puro", e l'altra per i prodotti che contengono grassi vegetali, indicati come succedanei del cioccolato.

KILLER DELLE PIANTE 7 MILIONI DALLA UE

Via libera della Commissione Ue ad un cofinanziamento da 7 milioni di euro di programmi in sei Stati membri, tra cui l'Italia, per combattere organismi killer per le piante e prevenire la loro diffusione nell'Ue. I fondi sono destinati agli Stati che ne hanno fatto richiesta: Germania, Spagna, Francia, Italia, Cipro e Portogallo. La maggior parte delle risorse (5 milioni 612.217 euro) va al Portogallo, per il controllo del famigerato "nematode del pino", un organismo microscopico che colpisce le conifere, con effetti devastanti sulle pinete. Oltre un milione di euro (1.042.944 euro) invece arriva all'Italia, per il controllo del coleottero 'asiatico' (asian longhorn beetle) e del coleottero cinese degli agrumi (citrus longhorn beetle).

in breve

a cura di Sergio Ferrari

**FRUTTETI, LA FORBICE
NEI REDDITI**

Il confronto fra il reddito medio a ettaro di frutteto negli ultimi tre anni in Val di Non, nel resto del Trentino e in Alto Adige, è a prima vista stupefacente: 18 mila euro nei frutteti che fanno capo a Melinda, 14 mila euro per quelli che fanno riferimento a La Trentina, 28 mila euro in Alto Adige. La media di 28 mila euro della provincia di Bolzano dipende dalla resa in quintali di mele a ettaro, che nella Val Venosta è di 800 quintali contro i 500 della Val di Non. Sul risultato incide anche il prezzo di vendita che dipende dalla diversa qualità delle mele.

**RINNOVO VIGNETI
DOMANDE ENTRO 15 GENNAIO**

Le domande per ottenere il contributo comunitario per il rinnovo dei vigneti possono essere presentate all'AGEA di Roma entro il 15 gennaio 2011 tramite i CAA e solo per via telematica. Il contributo può essere richiesto per superfici comprese tra 2000 mq e 10 ha. L'importo massimo è di 9.500 euro/ha e si ferma a 7000 euro in caso di semplice sostituzione di vigneto da parte di viticoltore già in possesso di diritto di impianto proprio od acquisito. Se il vigneto è a fine ciclo, vanno inserite nel progetto modifiche sostanziali che possono riguardare il vitigno, la forma di allevamento o il sesto di impianto. Informazioni più dettagliate presso le cantine sociali di riferimento o all'Ufficio tutela delle produzioni agricole tel. 0461-495782.

**LIQUIDAZIONI
DELL'APPAG**

L'Agenzia per i pagamenti in agricoltura della Provincia di Trento ha liquidato a metà dicembre l'anticipo del 60% delle spettanze riferite alle domande di indennità compensativa presentate da 1660 agricoltori per un ammontare di 5.600.000 euro. I beneficiari sono per il 90% allevatori di bovini. Entro la fine di gennaio la stessa agenzia liquiderà anche l'anticipo del 60% dei premi agroambientali. La stessa Agenzia ha anche liquidato a 168 titolari di azienda agricola il saldo dell'indennità compensativa 2008 per un ammontare di 600.000 euro. Il saldo per indennità compensativa e premi agroambientali spettanti a 1473 aziende per il 2009 ha comportato un esborso di 7 milioni 500 mila euro.

**IRRIGAZIONE A GOCCIA
FINANZIATI 14 PROGETTI**

Sono 69 le domande di contributo presentate alla Provincia sul Piano di sviluppo rurale 2007-2013, esercizio amministrativo 2010, per progetti di trasformazione di impianti di irrigazione a pioggia libera o a pioggia lenta in impianti a goccia che fanno risparmiare ac-

qua. La spesa conseguente è di 54.700.000 euro ai quali la Provincia dovrebbe fare fronte con un contributo pari a 43.650.000 euro. Basandosi sulle disponibilità finanziarie per il 2010, gli uffici dell'Assessorato provinciale all'agricoltura hanno potuto ammettere a finanziamento solo 14 progetti. Gli altri saranno finanziati nel 2011.

**TARTUFI DICEMBRINI
POCO PROFUMATI**

Nel periodo invernale in Trentino si trovano quattro specie di tartufo che portano i seguenti nomi latini: *Tuber uncinatum*, *Tuber brumale*, *Tuber mesentericum* e *Tuber melanosporum*. Il migliore è il *melanosporum*. La raccolta, in base alla nuova legge forestale, è consentita dal 1° dicembre al 1° marzo. I tartufi raccolti in dicembre sono poco profumati e servono per la perpetuazione della specie. Se non vengono raccolti, si degradano e liberano nel terreno le spore.

**SALMERINO, 200MILA UOVA
PRONTE A SCHIUDERSI**

L'impianto ittico di Molveno gestito dalla locale associazione pescatori con la consulenza dell'Ufficio faunistico della Provincia di Trento è punto di riferimento per l'allevamento assistito del salmerino alpino. Dalla fecondazione guidata del mese di novembre 2010 si sono ottenute 200 mila uova embrionate. Nel mese di febbraio 2011 dalle uova nasceranno gli avannotti che saranno portati in diversi laghi alpini del Trentino. Una seconda immissione negli stessi laghi sarà fatta in autunno con avannotti della lunghezza di 6-9 cm.

**COLPO DI FUOCO
UN SOLO CASO**

Il monitoraggio svolto nel 2010 dal Centro per il trasferimento tecnologico dell'Istituto agrario di S. Michele all'Adige ha portato all'individuazione di un solo focolaio di colpo di fuoco batterico: nella zona di Caldono. Nel 2009 i casi riscontrati erano 11, nel 2008 furono 19 e 150 nel 2007. L'incidenza minima della malattia è dovuta all'assenza di grosse grandinate tali da determinare ferite sui rami che sono via di penetrazione del batterio, all'anticipo della messa a dimora di giovani piante di melo che ha evitato fioritu-

re tardive che aprono la strada al patogeno, alla sempre più diffusa irrigazione a goccia che non bagna la vegetazione e crea condizioni inadatte al suo insediamento.

**ATOMIZZATORI ECOLOGICI
284 DOMANDE**

Sono 284 le domande di contributo per la sostituzione dell'atomizzatore con modello ecologico, cioè provvisto di dotazione strumentale che riduce o elimina la dispersione della miscela antiparassitaria, presentate nel 2010 sul Piano di sviluppo rurale 2007-2013. La spesa sottesa alle 284 domande è di 2.959.425 euro cui dovrebbe corrispondere un contributo della Provincia pari a 904.000 euro. Il piano previsto da APOT prevedeva la sostituzione di oltre 1.000 atomizzatori in tre anni.

**TRATTRICI
SGOMBRANEVE**

La trattrice agricola può essere adibita ad operazioni di sgombero neve su strade e luoghi pubblici purché in regola con quanto previsto dalle norme vigenti. Il mezzo deve disporre di attacco della lama o della turbina sgombraneve omologato e collaudato dalla motorizzazione civile. L'esito della verifica deve essere riportato una sola volta sulla carta di circolazione. In caso di necessità la trattrice deve essere dotata di impianto di illuminazione ausiliario e di zavorra posteriore. Sopra la cabina di guida è d'obbligo il faro lampeggiante.

**AGEVOLAZIONE
APICOLTURA**

La Giunta provinciale ha approvato i criteri e le modalità di attuazione del programma provinciale 2010/11 relativo al Reg. Ce 1234/2007. Possono chiedere contributi per l'acquisto di arnie, api regine e rimorchi da nomadismo gli apicoltori in possesso di partita IVA che hanno costituito il Fascicolo Aziendale e denunciato i propri alveari all'APSS (almeno 16). È inoltre necessario partecipare al nomadismo nel rispetto della normativa che regola tale attività. La scadenza per chiedere le agevolazioni è il 27 gennaio 2011.

**ANTIPERONOSPORICI
ESCLUSI DAL PROTOCOLLO**

I principi attivi antiperonosporici Mancozeb e Metiram saranno tolti dal disciplinare di produzione viticola integrata che il Consorzio vini del Trentino proporrà ai viticoltori nella stagione 2011. Essi appartengono al gruppo dei ditiocarbammati che nella fase di degradazione danno origine ad un metabolita cancerogeno denominato ETU (etilen-tio-urea) e che saranno sostituiti da prodotti a base di rame di nuova formulazione.

dall'Italia

DIETA MEDITERRANEA PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

La Dieta mediterranea è "Patrimonio culturale immateriale dell'umanità". È la prima pratica alimentare tradizionale al mondo ad essere iscritta nel prestigioso elenco Unesco, che conta 166 elementi iscritti da 132 Paesi diversi. Onore dunque all'italica dieta, in attesa che anche "il diritto a nutrirsi" sia riconosciuto come patrimonio dell'umanità. Certo è, così almeno denuncia Carlo Cannella, direttore dell'Istituto nazionale di Scienza dell'Alimentazione, che i giovani italiani si allontanano sempre più dalla dieta mediterranea e dagli elementi vegetali, diminuendo il consumo di pane, pasta, riso, frutta, legumi e latte, mentre aumentano aperitivi alcolici, super alcolici, merendine e bevande gassate.

ETICHETTA D'ORIGINE RARA NEI MERCATI

Nei mercati regionali d'Italia si rispettano sempre meno le norme in materia di etichettatura. È quanto emerge dal Rapporto sull'etichettatura di ortofrutta e prodotti ittici presentato dal Movimento Difesa del Cittadino (Mdc). Nell'ortofrutta solo il 26% dei banchi monitorati rispetta la legge, mentre per i prodotti ittici la percentuale di legalità è pari al 34%.

FRUTTA NELLE SCUOLE RIPARTE IL PROGRAMMA

Riparte il programma comunitario Frutta nelle scuole, coordinato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che coinvolgerà a partire da gennaio oltre 10.000 scuole primarie di tutte le Regioni: in Trentino 27 scuole elementari, in totale 458 classi e 7.506 alunni. L'obiettivo è favorire abitudini alimentari più corrette e una nutrizione più equilibrata, sostituendo frutta e verdure fresche alle tradizionali merendine.

IL PAPA E IL PRESIDENTE: "AGRICOLTURA IGNORATA"

Prima le parole di Benedetto XVI, poi quelle del presidente Giorgio Napolitano a richiamare l'attenzione sull'agricoltura. In un videomessaggio inviato al convegno bolognese di Fai e Wwf il capo dello Stato ha sottolineato l'aggravarsi nel corso del 2010 delle condizioni economiche degli agricoltori, auspicando che il dibattito pubblico si rivolga "anche al ruolo dell'agricoltura nella salvaguardia dell'ambiente e del territorio, nell'uso sapiente delle risorse naturali, nella rivalutazione dell'impegno costituzionale, nella tutela del paesaggio e del patrimonio storico e artistico della Nazione".

ALTO ADIGE OGM FREE GALAN: "NON POSSONO"

Con l'approvazione da parte del Consiglio provinciale di una specifica norma, l'Alto Adige è stato ufficialmente dichiarato "OGM free". In Italia – ha spiegato l'assessore all'agricoltura Hans Berger – la competenza in materia di organismi geneticamente modificati spetta agli enti locali, il Ministero deve seguire le direttive dell'Unione Europea". Di tutt'altro avviso il ministro all'agricoltura Galan che, invitando a "sgomberare il campo da pregiudizi di natura ideologica" parla di "fuga in avanti" della Provincia di Bolzano: "Le Regioni che si dichiarano 'OGM free', fanno una pura dichiarazione politica che non costituisce un obbligo legale. La strada maestra, anche per imporre divieti e definire sanzioni e controlli, è quella di definire le normative regionali sulla coesistenza tra colture convenzionali, biologiche e geneticamente modificate".

65

dal mondo

PRIMO VINO CON CONSUMO CO2 IN ETICHETTA

Oltre al bouquet e al retrogusto, ora il vino ha anche l'impronta ecologica, almeno in Nuova Zelanda, dove un'azienda ha deciso di indicare sull'etichetta la quantità di CO2 introdotta in atmosfera per ogni bicchiere bevuto. L'iniziativa, riferisce il Guardian, riguarda il Mobius Marlborough sauvignon blanc: ogni bottiglia avrà l'indicazione dell'impronta ecologica di un bicchiere da 125 millilitri, che varierà a seconda del paese dove verrà venduta. Se in Nuova Zelanda un bicchiere "costa" 140 grammi di CO2, lo stesso vino venduto in Australia ha un'impronta di 190, fino ad arrivare alle cifre più alte quando viene esportato in Gran Bretagna, dove il vino neozelandese ha ottenuto la certificazione del Carbon Trust, un'associazione che promuove il consumo consapevole tramite l'indicazione su tutte le merci dell'impronta ecologica.

IL 2010 TRA I PRIMI 3 ANNI PIÙ CALDI DAL 1850

Secondo un rapporto lanciato dall'Organizzazione mondiale della meteorologia (Wmo

- World meteorological organization) alla Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici a Cancun, il 2010 è tra i primi tre anni più caldi dal 1850, mentre i primi 10 anni del millennio sono già stati indicati come i più caldi in assoluto. "I cambiamenti climatici – sostiene Jeremy Rifkin, presidente di Foundation on Economic trends – mettono in pericolo anche la nostra stessa specie: noi umani viviamo della fotosintesi e siamo l'0,5 % della biomassa sulla Terra ma utilizziamo il 24 % di tutta la fotosintesi del pianeta. E ciò è insostenibile". Secondo gli scienziati, la temperatura aumenterà di tre gradi entro la fine del secolo. "Per ogni grado Celsius in più – sostiene Rifkin – l'atmosfera assorbe il 7 % di precipitazioni, il che significa un sostanziale cambiamento climatico e del ciclo dell'acqua in particolare, a cui molti non si adattano".

SPECIE INVASIVE E CLIMA COSTANO IL 10 % DEL PIL

La combinazione di due delle maggiori minacce alla natura, cambiamenti climatici e specie invasive, potrebbe costare ai singoli paesi il 10 % del prodotto interno lordo. È

quanto si sostiene in uno studio del Global Invasive Species Programme (Gisp), finanziato dalla Banca mondiale, che fa appello ai governi del pianeta affinché integrino la prevenzione e gestione delle specie invasive (vedi Terra Trentina n. 4 – 2010) nelle strategie per fare fronte ai cambiamenti climatici

SCOMPAIONO ANIMALI E PIANTE AUMENTANO LE MALATTIE UMANE

Se gli animali e le piante si estinguono anche noi umani siamo in pericolo, infatti più sale il numero di specie che manca all'appello, più "fioriscono" malattie, perché aumenta la trasmissione di patogeni - batteri, funghi, virus - che colpiscono anche l'uomo. È quanto sostiene in un lavoro pubblicato su Nature Felicia Keesing del Bard College ad Annandale. Laddove specie spariscono dal loro habitat, "resta spazio" per patogeni come il virus del Nilo Occidentale, o il batterio che causa la malattia di Lyme (borreliosi).

La biodiversità globale è in rapido declino dagli anni 50. Oggi si stima che il tasso di estinzione di specie sia 100-1000 volte più alto che in passato, e che aumenterà di mille volte nei prossimi 50 anni.

vicino e lontano

Rinasce il vino di Cana



Tra i progetti di solidarietà internazionale che la Provincia sta portando avanti, difendendone di fronte a polemiche a volte pretestuose le motivazioni che stanno alla base del sostegno accordato, uno riguarda lo sviluppo della viticoltura in Israele e Palestina, in particolare del "Vino di Cana". Si tratta di un intervento che dà seguito ad un impegno del Consiglio provinciale, assunto con una mozione del febbraio 2009, e che viene attuato con il coinvolgimento della cantina Cremisan, dove già da anni l'Istituto agrario di San Michele svolge un'attività di formazione professionale. L'idea era stata sposata dal ministro per l'agricoltura dell'Autorità nazionale palestinese, nel

corso di una sua recente visita in Trentino. Tra dicembre 2010 e febbraio 2011 si prevede di realizzare tre moduli formativi a beneficio degli agricoltori di Aboud e di Beit Jala, coinvolgendo alcuni tecnici dell'Istituto di San Michele, alcuni vignaioli trentini e l'Università di Hebron. Nello stesso periodo si prevede, inoltre, di realizzare una microcantina ad Aboud dove verrà ristrutturato un edificio per poter collocare l'attrezzatura necessaria per procedere alla vinificazione donata dal Comune di Trento. Il costo di questa fase del progetto è di 64.000 euro. L'associazione proponente è Mezzaluna fertile del Mediterraneo.

prodotti

a cura di Sergio Ferrari

**IL MIGLIOR RIESLING
È DELLA LA VIS**

Il miglior Riesling 2009 italiano? Il Trentino doc Simboli della cantina La Vis, primo con 84 punti al Concorso nazionale che si è tenuto a Naturno lo scorso 4 novembre in occasione della 6a edizione delle Giornate del Riesling Alto Adige.

**POCO NOSIOLA
IN VINSANTAIA**

Le piogge intermittenziali di fine estate hanno consentito alla cantina Toblino di Sarche di mettere in vinsantaia per l'appassimento naturale solo 50 quintali di uva Nosiola da Vino Santo al posto dei 200-250 quintali di media degli anni precedenti. L'uva portata nei locali di appassimento ai primi di ottobre ha usufruito finora della brezza del Garda denominata "Ora". Quando la temperatura del locale si è abbassata a zero gradi, l'appassimento si è bloccato e riprenderà in primavera. Finora l'uva è perfettamente sana.

**DIECI QUINTALI DI FUNGHI
CONTROLLATI NEL 2010**

Nel 2010 più di 10 quintali di funghi (il doppio rispetto al 2009) sono stati controllati a Trento dal servizio micologico della Polizia municipale. Al punto consulenza di piazza Vittoria, da maggio a novembre si sono presentati 986 cittadini con 1.042,5 kg di funghi (rispetto ai 764 cittadini con 529 kg del 2009). Anche quest'anno, nei cestini dei cittadini sono state rinvenute specie tossiche e in quattro casi anche funghi considerati mortali (*Amanita phalloides* e *Cortinarius speciosissimus*). Le specie tossiche più spes-

so rinvenute durante i controlli sono state il *Tricholoma pardinum*, la *Russula firmula*, l'*Amanita citrina* e la *Clitocybe nebularis*. I periodi di maggiore raccolta sono stati i mesi di settembre ed ottobre: in quest'ultimo sono stati controllati ai cittadini oltre 20 kg di funghi al giorno, con punte di 60 kg.

**L'OLIO "AGRARIA"
PREMIATO A ROMA**

L'olio extravergine di oliva "46° Parallelo" monovarietale dell'Agraria Riva del Garda si è aggiudicato le "5 Gocce di Bibenda", uno dei più ambiti riconoscimenti qualitativi nazionali. La premiazione è avvenuta a Roma il 16 novembre scorso in occasione della presentazione delle guide 2011 dell'Associazione italiana Sommelier.

**RILANCIO DELLA
LANA DI PECORA**

Le donne che gestiscono l'Associazione Liberi Pastori del Lagorai si sono incontrate con il perito agrario Massimo Pirola, esperto di allevamenti ovi-caprini, nella sede dell'Assessorato provinciale all'agricoltura di Trento. Vorrebbero far ripartire il progetto di utilizzazione della lana di pecora della razza Tingola Fiemmese per ricavarne capi di abbigliamento.

La razza Tingola si alleva in Val di Fiemme e nella Bassa Vallagarina e conta circa 300 capi iscritti al registro anagrafico. Una pecora produce da 3,5 a 4 kg. di lana all'anno. Le difficoltà di ordine tecnico sono rappresentate soprattutto dal lavaggio della lana che richiede un'attrezzatura propria o l'affidamento a ditta esterna.

**GRAPPA MARZADRO
"BEST IN CLASS"**

La grappa "Amarone Giare" della distilleria Marzadro è stata premiata il 17 novembre scorso a Londra con la medaglia d'oro e il riconoscimento "Best in Class" come miglior distillato di vinacce del mondo al concorso "Internation Wine & Spirit Competition".

**CASTIONE PUNTA
SULLA DOP**

Il Consorzio tutela marroni di Castione intende presentare richiesta di riconoscimento della DOP, denominazione di origine protetta, per le castagne pregiate prodotte nel distretto di competenza. E' probabile che la pratica incontri serie difficoltà. Le nuove norme stabilite dalla Commissione Europea prevedono infatti due condizioni imprescindibili: il prodotto deve avere un nome commerciale conosciuto da almeno 25 anni ed il soggetto richiedente deve inoltre dimostrare, con dati oggettivi, che i requisiti distintivi del prodotto sono strettamente legati al territorio.

**PICCOLI FRUTTI
DAL SUD AMERICA**

La cooperativa ortofrutticola Sant'Orsola di Pergine Valsugana ha iniziato dalla metà di novembre a ritirare more dal Messico e dal Brasile e mirtilli da Argentina e Cile. Si tratta in tutti i casi di aziende agricole conosciute dai tecnici della cooperativa e scelte come fonte di approvvigionamento in base all'affidabilità, anche per quanto concerne la pulizia da residui di fitofarmaci.

La Confraternita fa 13

La sala grande del Castello del Buonconsiglio di Trento ha ospitato lo scorso 17 dicembre la cerimonia di investitura di 13 nuovi soci della Confraternita della Vite e del Vino. Alla presenza di un numeroso pubblico di "confratelli" e dell'intero capitolo (9 membri) il gran maestro Enzo Merz ha proceduto al rito dell'imposizione del bastone di vite sulla spalla dei singoli designati, pronunciando la frase "Vino bonum laetificat cor hominum, dignus (a) esto". La serata è stata allietata dalla musica degli ottoni (trombe, corno, trombone) del Bomporti Brass Quintet e dal contrappunto ai vari momenti della cerimonia recitato nella lingua parlata nel '500 dal maestro di sala Fabrizio da Trieste. Ha concluso l'incontro, seguito dal tradiziona-

le simposio d'autunno all'Hotel Trento, il gran maestro Enzo Merz che ha espresso parole di augurio per il comparto vitivinicolo trentino. "Il Trentino - ha detto Merz - può produrre, in zone e con forme di allevamento e tipo di gestione dei vigneti diversi, vini di differente caratura qualitativa. Occorre però che alle cantine e ai viticoltori sia lasciata libertà di interpretare il ruolo loro assegnato da madre natura: terreno, clima, altitudine, esposizione. Senza imposizioni preconcepite o volontà di prevaricazione". Alla festa era presente Carlos Martin Cosmé, presidente del Ceuco, l'organismo che raggruppa tutte le confraternite enogastronomiche europee. Quella di Trento è stata fondata, prima del suo genere in Italia, il 22 aprile 1958. (s.f.)



La cerimonia d'investitura dei nuovi soci

UNA DOCG PER IL TRENTO DOC



Denominazione di origine controllata e garantita, per lo spumante metodo classico prodotto da 34 cantine. Il riconoscimento del simbolo di eccellenza richiede però alcuni limiti che potrebbero non risultare graditi a tutti i produttori. Si dovranno, ad esempio, delimitare le zone di provenienza delle uve base, principalmente Chardonnay, escludendo i vigneti situati a quote inferiori a 250-300 metri e ridurre la produzione massima di uva ad ettaro da 150 a 120-100 quintali.

LA "SINDROME ETILOMETRO" ABBASSA I CONSUMI

Un certificato medico personale per attestare il grado di tollerabilità individuale al consumo di vino: è l'idea lanciata in un recente convegno promosso dalla Coldiretti piemontese che ritiene ingiustificato il limite generalizzato fissato ora dalla legge in 0,5 grammi per litro nei controlli con l'etilometro. Il mondo agricolo è contrariato dalla "criminalizzazione del vino" e preoccupato dal crollo dei consumi per la 'sindrome etilometro', già arrivato a -10/-15% nei ristoranti. La proposta trova consensi anche tra i medici: per Mario Del Piano, direttore del reparto di gastroenterologia dell'ospedale Maggiore di Novara "non è automatico che chi viene scoperto

con un livello di 0,51 sia ubriaco, anzi. Molti con quella concentrazione di alcol restano sobri perché abituati al consumo di vino e perché lo sono la famiglia e il popolo a cui appartengono.

BOLLICINE TRICOLORI

L'eccessivo amore (che altro, se no!) per i vini spumanti italiani deve avere indotto i dirigenti di Assoenologi, l'Associazione degli enologi ed enotecnici italiani, a diffondere una nota nella quale si afferma, dati alla mano, che lo spumante italiano (generico N.d.R.) nel 2010 ha battuto lo champagne per numero di bottiglie prodotte. Questi i dati che sostengono l'affermazione di Assoenologi: nell'anno in corso l'Italia ha prodotto 380 milioni di bottiglie di vino spumante, mentre la Francia non è andata oltre i 370 milioni. Gli organi d'informazione hanno ripreso il documento di Assoenologi, peraltro denso di dati statistici riguardanti anche altri Paesi produttori, quali Spagna e Germania. Un'obiettivo conoscenza della situazione della spumantistica italiana avrebbe dovuto indurre gli estensori del documento a tenere conto della varietà dell'offerta italiana. Francesco Arrigoni, giornalista esperto di viticoltura italiana (conosce bene anche la realtà del Trentino Alto-Adige) ha fatto notare sul Corriere della Sera del 19 dicembre 2010 che il grosso delle bottiglie con le bollicine nel nostro Paese è formato da spumanti prodotti in autoclave anziché in bottiglia, come avviene per lo spumante metodo classico e per lo champagne. Arrigoni cita l'ottima performance del Prosecco DOCG di Valdobbiadene e Conegliano (51 milioni di bot-

tiglie ai quali si deve aggiungere una cifra grosso modo doppia per il Prosecco Doc) e lo spumante dolce piemontese (Asti spumante) con 80 milioni di bottiglie. Il metodo classico italiano (rifermentazione in bottiglie e permanenza prolungata sui lieviti) ha numeri assai più bassi: Franciacorta 10 milioni di bottiglie, Trento Classico 8,5 milioni. Si arriva a 20-22 milioni di bottiglie all'anno. Ce n'è abbastanza per dire che il documento di Assoenologi ha proposto un confronto a dir poco tecnicamente improprio. Per non dire inopportuno.



MARCHIO COMUNE PER I VINI ALTOATESINI

I vini dell'Alto Adige hanno un nuovo marchio comune. Sulle capsule delle bottiglie dei vini DOC in futuro i produttori potranno apportare la nuova scritta "Südtirol" con il panorama montuoso, sottolineando così, ancora maggiormente, la provenienza dei loro vini. Sulla base della strategia 2009-2011 è stato creato un nuovo logo per i vini dell'Alto Adige, composto dalla scritta bilingue "Südtirol Wein - Vini Alto Adige" corredata dall'immagine della capsula. Il marchio si ricollega al marchio ombrello e funge da simbolo di riconoscimento comune dei vini dell'Alto Adige.

zoom

Il futuro della Pernice bianca

Aprire un confronto sulla conservazione della pernice bianca partendo da fondati e riconosciuti dati scientifici: questo l'obiettivo che si era posta l'Associazione Cacciatori Trentini organizzando, lo scorso 20 novembre Trento, il convegno dedicato alla gestione e conservazione di questa specie sull'Arco alpino. Richiamati dall'interesse che la tematica riveste in ambito naturalistico e dal prestigio dei relatori, il convegno ha attirato a Trento molti cacciatori, ma anche ricercatori e tecnici faunistici un po' da tutte le province del Nord Italia. La pernice bianca, una specie tipica della tundra artica, dall'Alaska alla Scandinavia, presente anche sulle Alpi come "relict glaciale" - affermano gli esperti - non corre alcun rischio a livello mondiale, ma le popolazioni delle zone marginali di diffusione, come appunto le Alpi e i Pirenei, sono in declino da diversi decenni. Le cause sono molteplici, e fanno riferimento ai mutamenti climatici, che riducono drasticamente l'habitat favorevole alla specie; alla predazione (corvidi e volpi possono incidere molto) e alle attività umane. Tra queste ultime l'antropizzazione in quota, piste da sci, trekking e scialpinismo e... ovviamente anche il prelievo venatorio, se si fa. Il problema non starebbe quindi solo nella



caccia. "La nostra preoccupazione principale - ha affermato Gianpaolo Sassudelli, presidente dell'Associazione Cacciatori Trentini - è che si decida di chiudere la caccia, che oggi in Trentino è già sospesa e negli ultimi anni riguardava un numero simbolico di soggetti, pensando di risolvere il problema. E poi, salvata la coscienza con un provvedimento a costo zero, ci si dimentichi delle pernici, come è già successo per altre specie. Invece l'attenzione, non solo quella dei cacciatori, deve rimanere alta. E le scelte strategiche si devono fare sulla base di conoscenze scientifiche".

Un punto di vista condiviso da Gianluca Dall'Olio, presidente della Federazione Italiana della Caccia, che ha definito i cacciatori trentini (così come quelli di Bolzano)

una punta di diamante nel mondo venatorio italiano, "perché esprimono competenze, responsabilità e sensibilità alla conservazione dell'ambiente che andrebbero emulate nel resto del Paese".

Ma al convegno erano presenti anche le associazioni ambientaliste, come WWF e Legambiente. Maddalena Di Tolla Deflorian, presidente di Legambiente Trento, è intervenuta complimentandosi con i cacciatori per la qualità dell'iniziativa e il tipo di approccio riflessivo e ponderato che hanno scelto.

Insomma, tutti d'accordo sul fatto che questo splendido volatile merita un'attenzione davvero speciale. Un'attenzione che - come ha efficacemente sintetizzato il moderatore Romano Masé, dirigente generale del Dipartimento Risorse Forestali e Montane della Provincia Autonoma di Trento - per contribuire concretamente a conservare la pernice bianca, deve passare attraverso un percorso condiviso e basato su alcuni punti essenziali: ricerca scientifica, monitoraggio costante delle popolazioni, responsabilità (e disciplina) in tutte le attività umane che producono effetti sulla specie. Per elaborare scelte gestionali da modulare nel tempo, compresa l'eventualità di un prelievo venatorio conservativo.

mercati

MELE CONSORZIO FROM NON SOLO IN RUSSIA

Nel periodo novembre 2009 - giugno 2010 il Consorzio "From", marchio collettivo per la commercializzazione delle mele del Trentino-Alto Adige (e dei loro derivati), ha venduto 20.000 tonnellate per un fatturato di 20 milioni di euro. "Sono stati raggiunti i target previsti per la Russia", ha spiegato ad Interpoma il direttore di Apot Alessandro Dalpiaz, che ha poi indicato nel Nord Africa, Medio Oriente e Far East i possibili prossimi mercati su cui operare. Presentato al 'World Food' di Mosca, il marchio "From" coinvolge Melinda, La Trentina, Vip, Vog e Vog Products.

LEGNAME, 280MILA MC VENDUTI IN TRENTINO

Pubblicata sul sito legnotrentino.it la relazione sull'andamento della commercializzazione del legname in Trentino nel 2009 presso le

aste organizzate dalla Camera di commercio di Trento. La relazione testimonia la qualità dei risultati raggiunti nel tempo e offre una conferma della necessità che tutti i soggetti coinvolti nella filiera foresta-legno operino sempre più in stretto raccordo e sinergia tra loro. Nel 2009 i volumi posti in vendita dalle proprietà pubbliche sono stati pari a 196.210 m³, costituiti per lo più (63%) da assortimenti di legname da opera ceduti in piedi. A tale volume si aggiunge un quantitativo stimato attorno agli 85.000 m³ proveniente da attività di gestione di superfici forestali di altri soggetti privati e pubblici, che porta il legname da opera prodotto in provincia di Trento ad un volume commerciale attorno ai 280.000 m³.

GRANA TRENTINO DOMANDA SOSTENUTA

Il mercato del Grana Trentino è molto sostenuto sia a livello di domanda sia per il prezzo

realizzato. Una situazione altrettanto favorevole non si verificava dal 1997. L'euforia è determinata dal fatto che a livello nazionale non c'è disponibilità di Parmigiano Reggiano e di Padano stagionati, mentre i consumi sono aumentati. Purtroppo la quantità di grana trentino stagionato non è sufficiente per soddisfare l'intera domanda.

BOVINI, L'ULTIMA ASTA AVVERSATA DALLA NEVE

All'ultima asta bovini del 2010 organizzata il 1° dicembre scorso dalla Federazione provinciale allevatori di Trento erano in vendita 75 capi, ma la neve caduta nella notte ha impedito ad alcuni allevatori di raggiungere la sede della Federazione con i capi bovini già iscritti in catalogo. Il prezzo medio per le manze gravide è stato di 1.750 euro, 40 euro in più rispetto alla stessa asta del 2009. La manza migliore ha spuntato 2.300 euro.

nuovi libri

► Marco Stefanini, Tiziano Tomasi
ANTICHI VITIGNI DEL TRENTINO
 Fondazione Edmund Mach

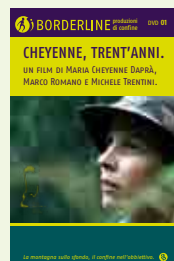
Sono 23 i vitigni coltivati un tempo in Trentino, alcuni dei quali recuperati e coltivati grazie all'attività di ricerca e valorizzazione messa punto dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Tutti ampiamente descritti e illustrati nella fresca pubblicazione "Antichi vitigni del Trentino" edita dalla Fondazione Edmund Mach e realizzata dai ricercatori Marco Stefanini e Tiziano Tomasi. Un viaggio tra schede e documenti storici alla scoperta delle date e dei periodi significativi che hanno segnato i grandi cambiamenti della viticoltura atesina. Non solo un recupero in memoria dei tempi passati, ma anche un prezioso contributo per creare le varietà di vite del futuro. (s.c.)

► Associazione forestale del Trentino
DENDRONATURA
 Semestrale - anno 31- n. 1 - 1° semestre 2010

L'Associazione forestale del Trentino è nata il 12 dicembre 1977. Dendronatura gode di buona fama anche a livello universitario e di istituti od enti di ricerca dai quali provengono i maggiori apporti redazionali. I contenuti di Dendronatura sono di due tipi: accademici e divulgativi, contrassegnati entrambi da stretto rigore scientifico. La riprova si evince scorrendo l'indice del 1° numero del 2010, uscito in ritardo per motivi contingenti. Anche i cerchi legnosi annuali che segnano la vita di una pianta (dendron) possono risultare stretti. Il livello scalare della graduatoria divulgativa (non di valore intrinseco) è rispecchiato da tre articoli scelti a titolo dimostrativo. "La politica ambientale dell'Ungheria: dalla transizione all'adesione all'Unione Europea" (pg. 9-16). "Valutazioni economiche della redditività di colture legnose da biomassa a confronto con colture annuali" (pg. 17-24). "Ripopolamenti ittici con trota marmorata Salmo (trutta) marmoratus (Cuv) nelle acque della provincia di Trento". L'accento ai cerchi annuali ristretti non è casuale. Dendronatura ha bisogno di sostegno, cioè di nuovi abbonati. (s.f.)

► Andrea Bassetti
LA CUCINA DI ANDREA BASSETTI
 Valentina Trentini Editore

La laurea ce l'ha in Scienze Geologiche, ma il diploma che per lui conta di più è quello conseguito all'Istituto Alberghiero di Bologna, diploma di cuoco e pasticciere. Non ha mai voluto fare altro nella vita che il cuoco, Andrea Bassetti, e il cuoco ha fatto e fa da molti anni. Anzi, fa molto di più: organizzatore di eventi enogastronomici, promotore di corsi di cucina e di avvicinamento al vino, ed ora anche divulgatore multimediale dell'arte di "costruire" piatti che nascono nella memoria e nelle tradizioni popolari per diventare nuove ed inedite espressioni dei sapori di un territorio. Profondo conoscitore delle cucine regionali, Bassetti guarda al suo Trentino dedicandogli "80 piatti della tradizione" (questo il sottotitolo del suo primo libro) riscoprendone, con umiltà ed estro creativo, il fascino e l'attualità. Libro-manuale, il suo, che si distingue per la concretezza e sobrietà con cui le ricette - introdotte da una stimolante analisi storica di Gianni Faustini - sono presentate: senza fotografie. Le immagini dei piatti, bellissime, sono sul sito (www.andreabassetti.it) che il nostro offre ai palati che sanno entusiasinarsi di una raffinata genuinità. (c.z.)



► A.A.V.V.
CHEYENNE, TRENT'ANNI
 Editrice Antersass

Ai lettori di "Terra Trentina" abbiamo raccontato (vedi n. 5 pag. 61), la sua storia e la sua vita di pastora di pecore in Val di Rabbi. Una storia di cui lei stessa parla nel film "Cheyenne, trent'anni", delicata pellicola autoprodotta da Cheyenne Daprà assieme a Marco Romano e Michele Trentini nella quale emerge, senza retorica o facile compiacimento, un racconto intimo e personale del percorso di vita compiuto da questa donna cresciuta in Germania e che ha scelto di cercare la propria dimensione diventando pastora. Un film che proprio per la sua autenticità è stato premiato in molti festival, con ben 11 riconoscimenti, e che ora esce anche in dvd per la casa editrice Antersass. Oltre che in alcune librerie specializzate del nord Italia, il dvd, che contiene anche un booklet con testi redatti dagli autori, si può trovare nelle librerie trentine e presso i punti informativi del Parco nazionale dello Stelvio, che ne ha patrocinato la realizzazione. (c.z.)

► A.A.V.V.
TRENTINO VINI & RISTORANTI
 Le Guide de L'espresso

Una vera e propria piccola Bibbia, lo si potrebbe definire, che raccoglie il meglio della ristorazione trentina questo volumetto "Trentino vini & ristoranti 2011", nelle edicole della regione (6,20 euro il costo) dal 19 novembre scorso ed in attesa del lancio nazionale, ad aprile del 2011 in occasione del Vinitaly a Verona, allegato a L'espresso e quindi regalata a tutti i lettori del settimanale. La Guida, dal formato agile e pratico (sta nella tasca dei turisti), è realizzato per iniziativa di Trentino Marketing e della Camera di Commercio di Trento. La filosofia che anima il lavoro è illustrata nella prefazione: "tutta la verità con severità". Un criterio che ha portato alla selezione di 31 ristoranti, 76 cantine e tre birrerie, oltre a sei vini "dell'eccellenza".

► Francesca Negri
SEX AND THE WINE
L'ALTRA METÀ DEL VINO
 Curcu & Genovese

Cleo ha tre grandi passioni: i tacchi a spillo, la cucina e i vini. Dalle colonne di una delle più popolari riviste italiane si diverte a dispensare consigli su viaggi, ristoranti da provare e vini da assaggiare, mentre con le sue quattro amiche del cuore il luogo di ritrovo è il Church, locale alla moda che sforna piatti per palati gourmet. È lì che le cinque ragazze si ritrovano dando vita al Club delle degustatrici, delle sommelier del life style che approcciano alla vita come se stessero bevendo un bicchiere di vino. Tra figure maschili e storie d'amore in cui tutte noi possiamo riconoscerci, tra problemi di lavoro, ex mogli rompiscatole, fidanzati insicuri e amanti disastrosi, Sex and the wine punta i riflettori sul mondo delle donne, sul loro modo di vivere la vita e sul loro senso femminile per il vino. Un viaggio nell'altra metà del cielo di oggi senza conformismi e luoghi comuni, alla scoperta di una nuova generazione di donne che eleggono il vino a nuovo simbolo di emancipazione e ne danno una chiave di lettura totalmente inedita: sono loro "l'altra metà del vino" e promettono di sorprendervi e sedurvi, tra calici di vino e decollete, vestiti griffati e ricette golose.

rafano

LE LACRIME DEI BUONGUSTAI

di Iris Fontanari
iris@martinatti.com



Fra le aromatiche da noi forse ancora poco sfruttate trova posto una pianta, conosciuta già nell'antichità, attualmente usata e apprezzata come base per salse soprattutto nella cucina dei Paesi del Nord Europa: si tratta del rafano, noto anche col nome di cren o di barbaforse. Se coltivata, questa pianta esce spesso dalle colture e torna ad inselvaticarsi, perché la sua rusticità le consente di prosperare anche in condizioni sfavorevoli; allo stato selvatico è perciò possibile trovarla in corrispondenza di terreni freschi e ombrosi, presso le abitazioni o vicino alle discariche, soprattutto in alcune zone dell'Italia settentrionale e centrale.

Note botaniche

Il rafano (*Cochlearia armoracia*) è una pianta erbacea perenne, appartenente alla grande famiglia delle Crocifere. Presenta una grossa

radice a fittone, lunga fino a 40 cm, carnosa, giallastra all'esterno e bianca all'interno, a forma cilindrica e con piccole radici secondarie; il fusto erbaceo è semplice, eretto, con poche ramificazioni apicali e può raggiungere anche il metro d'altezza; le foglie basali sono grandi, oblunghe, ellittiche, col margine dentellato e con un lungo picciolo; le altre sono più piccole, fittamente lobate, profondamente incise o con margine intero. I fiori sono bianchi, riuniti in pannocchie apicali e compaiono dalla primavera all'estate.

La pianta si diffonde rapidamente perché si può riprodurre attraverso pezzi di radice.

Proprietà terapeutiche e usi

Il cren è molto coltivato a scopo medicinale e aromatico: la radice si preleva nel tardo autunno da piante di almeno due anni e si mette ad essiccare al sole oppure in forno, dopo averla tagliata a pezzi di circa 5 cm che verranno poi

Noto anche come cren o barbaforte, una Crocifera per stomaci forti e persone calme



71

riposti in vasi di vetro.

Ha sapore acre, bruciante e amarognolo. Grattugiata o pestata, sprigiona un principio volatile penetrantissimo che eccita la lacrimazione: si tratta di un glucoside solforato, identico a quello della senape, che si disperde quasi del tutto con la disseccazione. Tuttavia, se consumata fresca e in quantità eccessiva, questa radice può provocare emorragie renali proprio a causa dell'essenza (v. glucoside) in essa contenuta.

In ogni caso, la si deve assolutamente vietare a coloro che soffrono di irritazioni all'apparato digerente,

moderazione perché può diventare presto un emetico: proprio per questa sua caratteristica, veniva un tempo somministrato come... volta-stomaco!

L'uso del rafano come stimolante dell'appetito era conosciuto in Europa già nel Medioevo, ma anche le altre sue proprietà terapeutiche erano note fin dall'antichità, tanto ai Greci quanto ai Romani che lo ritenevano un eccellente diuretico e depurativo del sangue e perciò lo consigliavano, in particolare, a chi soffriva di reumatismi, gotta e ritenzione idrica. La radice è anche un buon espettorante ed è

perciò utile contro i

catari bronchiali, le influenze e i disturbi delle vie respiratorie.

Col rafano si preparava un tempo anche uno sciroppo molto

efficace contro la renella (presenza di sabbia nelle vie renali). Si tagliavano per il lungo alcune radici e le si metteva poi in un recipiente smaltato, a strati sovrapposti, ricoperti ognuno di zucchero.

Si lasciava quindi riposare coperto per un po' di tempo. Si raccoglieva poi il liquido sciropposo fuoriuscito e lo si consumava nella dose di due cucchiaini al gior-

no, 2-3 ore prima dei pasti. Questo sciroppo era usato pure come tonico e antiscorbutico.

In cucina

Le foglie tenere del rafano si possono consumare da sole in insalata, condite con olio d'oliva, o mischiate alle insalatine primaverili. Sono apprezzate per il loro sapore piccante che dà tono alle verdure.

Più importante e gustoso è l'utilizzo delle radici che sono molto apprezzate dai buongustai per il particolare sapore che ricorda quello della senape. Cotte e consumate come verdura, apportano all'organismo una discreta quantità di proteine. Grattugiate finemente e messe nell'aceto e sale, danno una salsa che viene molto usata come condimento da chi ama il sapore aspro e piccante e costituisce un contorno eccellente per bolliti misti.

La ricetta

SALSA AL RAFANO

Molto nota ai buongustai per antipasti si prepara nel modo seguente: amalgamare insieme in parti uguali burro o margarina e radice di rafano grattata: aggiungere man mano un po' di succo di limone, sale, pepe e un pizzico di zucchero. In alternativa a questa combinazione, si può sostituire il burro con la ricotta o con un tipo di formaggio da spalmare.



te, alle persone nervose e alle donne incinte.

Essendo molto ricco di vitamine (C, in particolare), zolfo e potassa, il cren si deve usare con

...E PER CENA LA SOLITA MINESTRA



di Iris Fontanari
iris@martinatti.com

Quand'ero bambina, nelle famiglie contadine del nostro Trentino non mancava mai a cena la tradizionale... "solita" minestra. Era, quello, un cibo povero e frugale di cui noi bambini avremmo fatto volentieri a meno, benché mia madre cercasse di escogitare talora qualche variante; tuttavia gli ingredienti rimanevano perlopiù sempre gli stessi, ossia farina, latte, olio, patate, orzo o riso, legumi (fagioli e piselli), cipolle ecc. Solo in certe particolari occasioni venivano messi in tavola anche la minestra di trippe o i gustosi canederli e allora compariva qual-

che ingrediente inusuale rendendo il tutto più gustoso.

Sicuramente io avrei preferito, qualora ne fosse invalsa l'usanza (assai comune, al giorno d'oggi, in tutte le case), cenare con la pasta asciutta o con il risotto (e non con la solita minestra di riso, patate e prezzemolo!).

Tuttavia, ora che i miei piatti sono diventati sicuramente più elaborati e "dietetici", rimpiango spesso il sapore genuino e la gustosità di quelle minestre che, anche se talvolta potevano eccedere in contenuto di grassi (cotiche, strutto o piedino di maiale), erano tuttavia digeribili, salutari e sicuramente anche lassative e diuretiche!

Minestra d'orzo (orzèt alla trentina)

Questa è la versione "di magro" della classica ricetta dell'"orzèt alla trentina", che di solito si preparava con l'aggiunta di pancetta fresca o affumicata, ma anche di un piedino di porco o di un osso di prosciutto; qui gli ingredienti sono soltanto le verdure e, a metà cottura, una certa quantità di latte.

Questa minestra si può conservare e servire, riscaldata, per più giorni di seguito perché, così facendo, si accresce il suo sapore.

Ingredienti (per 4 persone):

- 200 g di orzo perlato (orzetto)
- 50 g di fagioli secchi,
- 2 carote, 4 patate medie, 1 gambo di sedano, una cipollina, prezzemolo
- ½ litro di latte
- 1/3 di bicchiere d'olio (o burro)
- sale.

Mettere in ammollo in acqua fredda, per 7-8 ore, l'orzo e i fagioli. Tagliare finemente il sedano, le carote, il prezzemolo e 2 patate, versare tutto in una pentola con acqua tiepida (o brodo vegetale) sufficiente; quando bolle, aggiungere l'orzo e i fagioli scolati, 2 patate intere e il sale. Far bollire la minestra a fuoco lento per circa due ore, girando ogni tanto col mestolo di legno. Aggiungere quindi il latte, schiacciare le patate intere con una forchetta e proseguire la cottura per un'altra mezz'ora. Verso la fine aggiungere l'olio o il burro. Servire calda, spolverata con del grana grattugiato.

Minestra di trippe

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

Ingredienti:

- un kg di trippa di vitello, 2 carote, 2 gambi di sedano, una cipolla, un porro, 2 spicchi d'aglio, prezzemolo, pangrattato, mezz'etto circa di lardo (o pancetta), olio, sale, pepe.

Lavare molto bene la trippa. Cuocerla per tre quarti d'ora in acqua salata e poi tagliarla a listarelle. Preparare un trito con le verdure e il lardo finemente tritati, aggiungere un pugno di pangrattato e rosolare con l'olio. Soffriggere assieme anche la trippa per una decina di minuti. Salare, pepare e coprire con acqua. Far cuocere la minestra per 2-3 ore.

NB! Al giorno d'oggi è possibile acquistare nei supermercati la trippa già precotta: in questo caso il tempo di cottura sarà sicuramente inferiore.

Minestra di pizzòl (piselli secchi)

Mettere a bagno in acqua fredda i piselli secchi per 8-10 ore: la quantità è di un etto a persona. Metterli quindi a cuocere con l'acqua nella quantità necessaria, salare e lasciar cuocere a fuoco lento per circa 2 ore. Mescolare, infine, con il frullino fino a ridurli in poltiglia.

Preparare poi il soffritto (come condimento). Versare in un tegame 1/3 di bicchiere d'olio di semi, metterlo sul fuoco e, quando l'olio è ben caldo, aggiungere un cucchiaino di farina bianca e mescolare finché è color oro, versare il pizzòl e far cuocere ancora per 10 minuti, rimestando di tanto in tanto. Servire con pezzetti di pane vecchio tostato nel forno.

Canederli in brodo

Molte sono le varianti di questa minestra; si può dire che ogni ricetta si diversifichi a seconda degli ingredienti, che sono però sempre tali da renderle tutte gustose e appetibili. Io voglio qui descrivere la ricetta che preparava mia madre molti anni fa, quando nella nostra casa di contadini si allevava il maiale che serviva per preparare le gustosissime lucaniche, il lardo, lo strutto, la pancetta, i sanguinacci (brustoi) e tutto ciò che era possibile ottenere da questo "prezioso" animale domestico, del quale non si buttava nulla (o quasi).

Preparare del brodo animale o vegetale in quantità sufficiente per il numero di canederli che si intende cucinare.

Prendere del pane vecchio (una spaccata a persona), metterlo in una zuppiera tagliato a piccoli dadi, versarvi del latte tiepido, mescolare con le dita e lasciare ad ammolire, coperto, per 2-3 ore. Aggiungere 3 uova, 3 cucchiaini di formaggio grattugiato, un po' di prezzemolo e uno spicchio d'aglio ben tritati, una tazzina di farina bianca e un po' di sale.

Sbriciolare poi una lucanica da taglio fresca e un po' di pancetta o di lardo tagliati a dadini, metterli in un tegame, rosolarli per 2-3 minuti e unirli agli altri ingredienti.

Mescolare bene il tutto con le mani e farne delle palle grandi come quelle da tennis, rotolarle bene nella farina affinché non si disfino. A questo punto, è bene fare una prova con un canederlo, cuocendolo nel brodo già preparato in precedenza: se dovesse disfarsi, aggiungere al composto un altro uovo, dell'altra farina e un po' di formaggio grattugiato. Cuocere i canederli nel brodo per circa un quarto d'ora. Servirli caldi con del parmigiano grattugiato.

Questi gnocconi si possono servire anche asciutti, alla tedesca, con contorno di crauti, spezzatino, ossibuchi o gulasch.

La posta di Iris

iris@martinatti.com

Spett. Redazione,
sul numero 4 della Vostra rivista ho letto con piacere la descrizione dell'origano, pianta che io coltivo da sempre nel mio orto anche perché, almeno una volta in settimana, preparo la pizza, sulla quale questa gustosa aromatica non manca mai. Di recente ho saputo che l'origano, oltre ad essere un insostituibile ingrediente per la pizza, trova uno spazio ideale anche nella piadina, altra pietanza che ultimamente si sta facendo... strada nelle nostre cucine.
Se poteste suggerirmi una ricetta attinente al piatto in questione, ne sarei davvero felice. Vi ringrazio.

(Laura Stelzer - Pergine Valsugana)

Gentile lettrice, eccole una gustosa ricetta della piadina con l'origano, assai facile da preparare anche per chi non l'avesse mai cucinata.

Ingredienti: un etto di burro, due etti di farina, sale, acqua, foglie e fiori di origano finemente sbriciolati.

Sciogliere il burro sul fuoco e amalgamarlo poi con la farina già salata. Aggiungere due cucchiaini di origano insieme ad una quantità d'acqua sufficiente a rendere l'impasto morbido e compatto. Con le mani formare delle piadine tonde e piatte, del diametro di circa 10 cm, metterle in una teglia unta con olio e infornare per circa 15 minuti.

Si possono servire con l'arrosto, coprendole col sugo della stessa cottura.

MANGIO BIO o NON BIO? LA DIFFERENZA LA FANNO GLI ANTIOSSIDANTI

di Carmelo Bruno

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



Cosa distingue gli alimenti biologici da quelli non biologici? La qualità nutrizionale dei prodotti bio è migliore di quella dei prodotti convenzionali?

Sono domande fondamentali che ogni cittadino si pone nel momento in cui decide di acquistare un prodotto bio che costa circa il doppio di quello convenzionale. Il guaio è che non è facile trovare risposte sicure sul piano scientifico. Proviamo a fare una serie di considerazioni che provengono tutte da fonti affidabili.

MINERALI E VITAMINE

Gli alimenti bio hanno alcuni indubbi vantaggi in termini di prevenzione delle malattie. I residui potenzialmente pericolosi sono teoricamente assenti. Questo vantaggio non è da sottovalutare.

Sul piano strettamente nutrizionale potremmo poi chiederci se esiste una differenza tra quantità di vitamine, minerali e nitrati contenuti negli alimenti bio e convenzionali. Sono state fatte molte analisi, ma i risultati ottenuti da studiosi diversi per gli stessi alimenti non sono sempre in linea tra di loro. Guardando globalmente i dati, si evidenziano differenze di composizione chimica tra la frutta bio e quella convenzionale, anche se le variazioni non sembrano tali da incidere nel dare un'immagine nutrizionale diversa alle due tipologie di prodotti. Questo discorso vale per gran parte dei minerali come il ferro, il calcio, il potassio, il magnesio, il rame e le vitamine (esclusa la vitamina C).

Detto in termini brutali, se uno decide di acquistare il bio basandosi sul contenuto di minerali e vitamine, il costo non ne vale certo la pena. Invece, i prodotti bio (coltivati con fertilizzanti organici) risultano sistematica-

mente più ricchi di fosforo di quelli convenzionali (coltivati con fertilizzanti minerali).

I NITRATI

L'altro dato significativo è quello dei NITRATI. Essi risultano sempre più alti negli alimenti convenzionali, a causa del loro utilizzo come concimi chimici. Quali sono gli inconvenienti della loro eccessiva presenza nei cibi? I nitrati di per sé non sono tossici e pericolosi per la salute. I problemi nascono dal fatto che l'azione di alcuni batteri presenti nella bocca e nello stomaco li trasformano in NITRITI che, invece, sono pericolosi. Infatti, essi reagendo con le amine (sostanze presenti nel fumo, in alcuni alimenti come le uova, la birra ecc.) danno origine alle NITROSAMINE, cancerogene nell'apparato digestivo. Per ridurre la formazione di nitrosamine, è utile un'alimentazione ricca di vitamina C e la diminuzione del numero di sigarette.

In merito al contenuto di nitrati e vitamina



I prodotti biologici ne contengono il 30% in più rispetto a quelli convenzionali. E nei vini bio c'è una maggiore presenza del resveratrolo

C nella frutta bio e convenzionale, esiste una ricerca italiana che ha confrontato i due parametri nelle arance. Le arance bio contengono il 12% in più di vitamina C. Quelle convenzionali, invece, dal 12% al 30% in più di nitrati. Tutti e due i fattori portano ad una riduzione della possibilità che si formino nitrosamine cancerogene, consumando arance bio.

PIU' ANTIOSSIDANTI NEI PRODOTTI BIO

Nel corso dell'ultimo decennio sono stati pubblicati innumerevoli lavori riguardanti il contenuto di antiossidanti negli alimenti bio e si è scoperto che proprio il contenuto di antiossidanti potrebbe essere "ciò che fa la differenza", dando una dimensione di qualità ai cibi bio. Si fa qui notare che l'efficienza delle difese dell'organismo tende a diminuire con l'età, aumentando, perciò, l'importanza di una dieta ricca di antiossidanti negli anziani. Inoltre, è stato scoperto che il ruolo antiossidante non è l'unico meccanismo attraverso cui essi promuovono la salute. Gli antiossidanti presenti nel sangue possono aumentare la capacità del corpo di metabolizzare e neutralizzare sostanze cancerogene e composti tossici. Mentre quelli che si attaccano alle pareti intestinali possono essere importanti per le difese gastrointestinali e la detossificazione e perciò aiutano a prevenire il cancro al colon e le malattie infiammatorie. Molti studi hanno mostrato una relazione inversa tra l'applicazione di nitrati inorganici e la concentrazione di composti polifenolici. Nei campi dove alti livelli di nitrati sono prontamente disponibili per le piante, queste crescono rapidamente e con dimensioni consistenti, ma le concentrazioni di polifenoli e di alcune vitamine sono tipicamente più basse. Questo fenomeno è stato denominato "effetto diluizione".

LA RICERCA SUI POLIFENOLI

Un gruppo italiano ha studiato le differenze nei livelli di antiossidanti nelle pesche e pere convenzionali e bio. Gli studiosi hanno focalizzato l'attenzione sui polifenoli totali e sulle polifenolossidasi (PPO), che sono indicatori generali della capacità antiossidante

totale. Inoltre, sono stati misurati i livelli di acido ascorbico (vitamina C), acido citrico, tocoferolo. Questo è considerato, dagli studiosi americani, uno dei poche studi dove la progettazione dell'indagine elimina la maggior parte dei fattori che portano ad una variazione nei livelli di polifenoli e antiossidanti, non dipendenti dalla scelta dei metodi di coltivazione. Gli autori hanno trovato un parallelo incremento nel contenuto di polifenoli e dell'attività PPO (polifenolossidasi) delle pesche e pere bio comparate coi corrispondenti campioni convenzionali.

La concentrazione dei composti polifenolici nelle pesche bio è circa 1/3 più alta di quelle convenzionali. Mentre l'attività polifenolossidasi (PPO) nelle pere bio è più di tre volte più alta di quelle convenzionali. In aggiunta le pesche bio hanno più alti livelli di acido ascorbico e citrico e le pere contengono più tocoferolo.

I dati mettono in evidenza che si ha un aumento nel sistema di difesa delle piante, come conseguenza della pratica di coltivazione bio. Le piante coltivate con modalità bio hanno dunque maggiore resistenza intrinseca rispetto a quelle convenzionali, poiché esse possono difendersi dai parassiti senza la protezione dei fitofarmaci. Si potrebbe stimare che la capacità delle piante bio di difendersi è del 10-50 % più alta rispetto a quelle convenzionali.

PIÙ RESVERATROLO NEI VINI BIOLOGICI

Un gruppo di studiosi svizzeri ha valutato la differenza di concentrazione di resveratrolo nelle uve da vino bio e convenzionali. Le aziende selezionate si trovavano nella stessa zona per minimizzare le variazioni collegate alla differenza nelle condizioni meteo, genetica e tipo di suolo. I livelli di resveratrolo erano consistentemente più alti nelle uve rosse rispetto a quelle bianche. I vini bio contenevano una concentrazione di resveratrolo, nella maggior parte dei casi, più alta di circa il 30% rispetto ai campioni convenzionali.

In conclusione, tutti sono d'accordo col fatto che le tecniche agronomiche che usano fertilizzanti organici e forme di azoto a lento rilascio aumentano il contenuto di antiossi-

danti e polifenoli. Inoltre, è chiaro che c'è connessione tra lo stress a cui sono sottoposte le piante e la produzione di polifenoli. C'è accordo tra gli studiosi che alti livelli di antiossidanti sono prodotti dalle piante in risposta agli stress biotici e abiotici e inoltre che i livelli sono prodotti in funzione della genetica, dei metodi di coltivazione e della salute delle piante. Si ipotizza che le piante bio producano più alti livelli di polifenoli, poiché esse sono sottoposte a più alte pressioni parassitarie, che producono stress.

Il metodo di coltivazione bio tende a fornire nutrienti alle piante più lentamente e più in linea coi bisogni, cambiando la velocità del loro sviluppo fisiologico e spesso la dimensione dei frutti, cioè si hanno prodotti di dimensioni più ridotte e in cui la concentrazione dei nutrienti è più elevata. Mentre nelle colture convenzionali si ha un effetto diluizione, cioè la tendenza di minerali, vitamine, antiossidanti a diluirsi quando i frutti crescono velocemente e hanno dimensioni più grandi.

Tradotto il percentuale, si può dire che i prodotti bio contengono circa il 30% in più di antiossidanti e, probabilmente, un 30% in più di benefici per la salute.





PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

La tua spesa può aiutare l'ambiente. Ci avevi mai pensato?



I tuoi gesti quotidiani possono fare molto: quando fai la spesa, scegli prodotti con pochi imballaggi e con confezioni riutilizzabili.

Ridurre i rifiuti è possibile!