

> **NUOVA PAC**
Una carta
6 da giocare

> **ALIMENTAZIONE**
Come mangiano
8 i trentini?



> **SPECIALE**
Trentingrana
31 85 anni in forma

> **TECNICA**
Reti antigrandine
52 alla prova



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



www.trentinoagricoltura.net

terratrentina

N. 5 anno LVI

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

**MONDO
CONTADINO**

**A Roncone un Festival
anche per l'agricoltura**



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
38122 TRENTO
Tel. 0461 494614 492670
Fax 0461 494615

COMITATO
DI DIREZIONE

Mauro Fezzi
Dipartimento agricoltura e alimentazione

Fabrizio Dagostin
Servizio aziende agricole e territorio rurale

Marta Da Vià
Servizio promozione delle attività agricole

Alberto Giacconi
Agenzia provinciale per i pagamenti

Angela Menguzzato
Dipartimento agricoltura e alimentazione

Romano Masè
Dipartimento risorse forestali e montane

Marina Monfredini
Fondazione E. Mach - IASMA

Silvia Ceschini
Ufficio stampa
Fondazione E. Mach - IASMA

FOTOGRAFIE:

Archivio APT Val di Sole; Archivio APT Valsugana; Archivio Coldiretti Alto Adige; Archivio Consorzio Turistico Valle del Chiese; Archivio Cooperativa Sant'Orsola; Archivio Dipartimento Agricoltura PAT; Archivio Dipartimento Risorse Foreste e Montane; Archivio IASMA; Archivio Sat di Rumo; Archivio Servizio Foreste e Fauna; Archivio Strada della mela; Archivio Ufficio Stampa PAT; ©EU foto di Etienne Ansotte; Foto Ceolan foto Studio Zoom; Servizio Audiovisivo Commissione Europea; Servizio Geologico; Florio Badocchi; Giacomo Bianchi; Giovanni Cavulli; Flavio Faganello; Romano Magrone; Giuseppe Michelin; Remo Mosna; Stefano Moltre; Francesca Padovan; Foto Rensi; Marco Simonini; R. Vettorato; Giorgio Zampedri; ©TheSupe87.

GRAFICA
Prima - Trento

STAMPA
Tipografia Esperia - Trento

Chiuso in redazione il 27/10/2011

terratrentina@provincia.tn.it

Cari ragazzi, tornate alla terra, perché non si vive mangiando computer ed è dall'economia primaria del cibo che si parte per uscire da questa crisi. Fortunato chi lo capirà per primo. Bisogna ritrovare l'orgoglio di questa professione, il contadino, l'intellettuale della terra che certo non vale meno di un giornalista, di un professore, o di un avvocato.

Carlo Petrini, fondatore di Slow Food



SOMMARIO

L'EDITORIALE Tiziano Mellarini

PRIMO PIANO

6 NUOVA PAC, UNA CARTA DA GIOCARE
Il "riconoscimento" della montagna c'è, ci saranno anche le risorse? Dipenderà dalla regionalizzazione degli aiuti.
Giancarlo Orsingher

8 I TRENTINI A TAVOLA
Uno su tre è in sovrappeso, e la metà non lo sa. Ma ora arrivano le linee guida: prodotti locali e a basso impatto ambientale nella ristorazione collettiva
Lorenzo Rotondi, Federico Bigaran



ATTUALITÀ



12 MONDO CONTADINO
A Roncone il primo Festival dell'enogastronomia rurale
Sergio Ferrari

RURALITÀ, UNA NUOVA RISORSA TURISTICA

Gli esempi del Tesino-Vanoi, Valle del Chiese e Valle dei Mòcheni

- **Puzzone di Moena, profumo di DOP**
Corrado Zanetti
- **Il mascinenring trentino**
Donatella Simoni
- **Colli Zugna, la supercantina nascosta**
Bortolo Bertanza
- **SFT nel nuovo magazzino**
Bortolo Bertanza



- **Leader Val di Sole: a che punto siamo**
Angela Menguzzato
- **Cambiamenti climatici e agricoltura**
Ilaria Pertot
- **La misura della grandine**
- **"Foresta Viva", magia in Val di Sella**
Fausta Slanzi
- **Triennale del legno, idee per il futuro**



speciale

trentingrana

31

Dall'idea del primo casaro (noneso) al Gruppo formaggi del Trentino: la storia, la tecnica, la filiera dal fieno alla stagionatura del "re" dei formaggi trentini. In 20 pagine tutto ciò che c'è da sapere su un'eccellenza in forma da 85 anni e che vuole mantenere la tipicità in un mondo che cambia. Un obiettivo affidato a un manuale di buone pratiche per gli allevatori, all'aggiornamento del disciplinare di produzione, all'ottimizzazione del sistema di monitoraggio e controllo dello standard qualitativo.



RUBRICHE

56

A COME AGRICOLTURA ALIMENTAZIONE, AMBIENTE

Walter Nicoletti

NOTIZIE IASMA Silvia Ceschini

UE INFORMA a cura di Europe Direct

NOTIZIE a cura di Sergio Ferrari

ORTO E DINTORNI: ALLORO

RICETTE CONTADINE

Iris Fontanari



63

SCAFFALE a cura di Silvia Vernaccini

CIBO E SALUTE

72

TÈ VERDE, L'ELISIR CHE VIENE DALL'ORIENTE

Carmelo Bruno

IL BUONO CHE VIENE DAL FREDDO

Rosaria Lucchini



ASSOCIAZIONI

62

ACQUAVITI D'ORO PREMIATE DALL'ANAG



FIRMATO PROVINCIA

TECNICA, RICERCA, SPERIMENTAZIONE

RETI ANTIGRANDINE, OPPORTUNITÀ E PROBLEMI NEL 2011

Piergiorgio Ianes

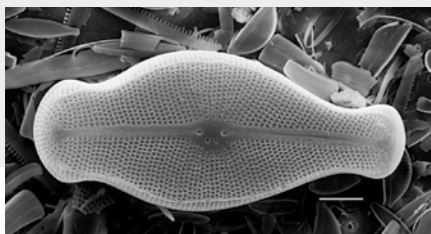
DIDYMOSPHENIA GEMINATA UN'ALGA DI INTERESSE INTERNAZIONALE

Maria Elena Beltrami, Francesca Ciutti, Cristina Cappelletti

UN BUON INVERNO PER LE NOSTRE API

Franco Gatti

50



TECNICA FLASH

a cura di Sergio Ferrari



PRODOTTI DI MONTAGNA UN RICONOSCIMENTO ATTESO



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

In queste settimane il mondo agricolo sta vivendo un periodo di grande attenzione a quelle che saranno le nuove linee di sostegno della Politica Agricola Comunitaria (PAC). La Commissione europea e il Parlamento europeo, per la prima volta in un contesto di codecisione, hanno presentato il 12 ottobre scorso le nuove proposte di regolamentazione che accompagneranno fino al 2020 le diverse misure di aiuto e gli indirizzi produttivi della nuova Politica agricola comune.

In particolare, la PAC assume una dimensione delicata – e per certi versi - ancora più ricca di opportunità, proprio perché si sovrappone ad un periodo di generale riorganizzazione dell'economia mondiale dove l'agricoltura potrà recuperare un ruolo centrale, anche in considerazione della crisi strutturale del comparto industriale.

In questo contesto, le regioni della montagna si sono particolarmente distinte mettendo a sinergia le proprie competenze e presentando a Bruxelles le proprie specifiche richieste a sostegno degli operatori rurali dello spazio alpino.

L'agricoltura di montagna è da sempre caratterizzata e orientata alle produzioni tipiche e di qualità che dovrebbero riuscire a tradurre adeguate remunerazioni ai produttori. Per sviluppare queste condizioni, di concerto con le altre regioni dell'Arco alpino, ci siamo particolarmente adoperati affinché la nuova proposta di politica comunitaria contenesse quell'attenzione oggi particolarmente necessaria e auspicata.

Nella definizione del "pacchetto qualità", che ha costituito uno dei primi documenti della nuova PAC, è stato inserito il riconoscimento comunitario per i prodotti di qualità e in particolare per i prodotti di qualità per la montagna. Questo percorso è davvero rilevante perché ci consentirà in futuro di agganciare e valorizzare anche l'importante investimento che la Provincia

ha iniziato con l'approvazione del marchio di "Qualità Trentino".

In questo contesto, cosa sta facendo il Trentino? Nei diversi settori – frutta, vino, allevamento – sono state consolidate specifiche politiche di promozione della qualità a rafforzamento dei singoli brand che potranno usufruire, attraverso una logica di sistema, del sostegno del marchio "Qualità Trentino". Per raggiungere questo obiettivo, sono stati approvati specifici disciplinari produttivi volti a distinguere e caratterizzare ulteriormente la qualità dei nostri prodotti.

Così, ad esempio, nel comparto dei formaggi è stata recentemente promossa la denominazione del Puzzone di Moena – di cui si parla in questo stesso numero di Terra Trentina - e stiamo lavorando per proporre denominazioni per ulteriori prodotti quali il Casolet, il Vezzena e lo stesso Trentingrana. Ma non solo. Il sostegno che attraverso la Camera di Commercio e Trentino Marketing Spa si è saputo assicurare al progetto Trentodoc rappresenta l'impegno posto sui prodotti ambasciatori del nostro territorio e costituisce un punto di riferimento e un modello per altri ambiti e settori legati al mondo agricolo, nella convinzione che sono la sinergia e l'attenzione ai vari aspetti, da quelli produttivi a quelli commerciali, che possono fare la fortuna di un prodotto.

In questo solco, è opportuno proseguire anche su altre nicchie quali la farina di Storo, le castagne, l'orticoltura biologica della Val di Gresta, i piccoli frutti, le trote trentine, il salmerino alpino, ecc. Il nostro impegno sarà quello di garantire nella definizione dei nuovi regolamenti l'attenzione e il sostegno necessari a garantire il prosieguo delle coltivazioni nel nostro territorio svantaggiato di montagna. Ciò nella convinzione e consapevolezza del ruolo imprescindibile dell'agricoltura quale fattore di salvaguardia, tutela e valorizzazione della montagna.

new partnership between Europe and farmers



NUOVA PAC, UNA CARTA DA GIOCARE

Giancarlo Orsingher
Europe Direct Trentino

Maggiori risorse per l'agricoltura trentina? Tutto dipenderà dalla "regionalizzazione"

Vogliamo creare un nuovo partenariato tra l'Europa e gli agricoltori, un nuovo modello di sostegno più mirato e più legato alle superfici delle aziende agricole". Così, lo scorso 12 ottobre, il Commissario europeo per l'Agricoltura e lo Sviluppo rurale Dacian Cioloș ha presentato a Bruxelles le proposte legislative per la nuova Politica Agricola Comune approvate dalla Commissione europea che entreranno in vigore il 1° Gennaio 2014. Il progetto mira a rafforzare la competitività, la sostenibilità e il consolidamento dell'agricoltura su tutto il territorio dell'UE, così da garantire ai cittadini europei un'alimentazione sana e di qualità, tutelare l'ambiente e favorire lo sviluppo delle zone rurali.

La proposta della Commissione europea, naturalmente, è stata accolta con accenti diversi da parte degli Stati membri, delle organizzazioni dei produttori e delle industrie agroalimentari. Quelle che alcuni individuano come "luci", sono viceversa definite "ombre" da altri. L'accento posto su una politica più attenta alle tematiche ambientali (il cosiddetto "greening", il 30 % degli aiuti destinati agli aspetti ambientali) e maggiormente orientata a valorizzare l'importanza sociale dell'agricoltura, viene ad esempio

accolto positivamente dalle realtà agricole meno produttive e più vocate alle produzioni di qualità - come quelle delle regioni alpine - mentre è criticato dalle realtà produttive a "grandi numeri". Lo stesso si può dire del criterio legato alla superficie per la distribuzione degli aiuti, da taluni vista come un premio all'agricoltura estensiva a scapito di quella intensiva, con la seconda che produce di più ma con minore attenzione all'ambiente.

Su un aspetto convergono però unanimi riserve, accenti critici e preoccupazioni per il futuro: il taglio delle risorse derivante dalla loro redistribuzione ad una platea europea che si è andata allargando. Solo per il 2014-2020 il calo degli aiuti diretti all'Italia quantificato da Bruxelles è di almeno il 5 %. Vista dall'alto, ovvero dalle regioni di montagna come la nostra, la proposta di riforma della PAC appare, pur con qualche riserva (legata soprattutto alla disponibilità di risorse finanziarie), come una carta da giocare.

Le valutazioni positive riguardano, in particolare, la conferma del sostegno all'agricoltura di montagna (per la quale si era sviluppata a livello europeo, soprattutto negli ultimi mesi, una costante azione di lobbying anche da parte delle Province autonome di Trento e di Bolzano), l'accesso ai pagamenti diretti delle indennità per i territori svantaggiati con

particolare attenzione alle piccole aziende, l'innalzamento dei premi di superficie per le zone di montagna, i nuovi strumenti di sostegno ai giovani agricoltori uniti al tetto dei contributi per le imprese di grandi dimensioni.

Per la proposta di nuova PAC si apre dunque ora un anno, prima della sua definitiva adozione, di confronti e "battaglie" tra gli Stati membri ma anche all'interno degli stessi, animati dall'intento di apportare modifiche "migliorative". Quest'ultimo aspetto rappresenta proprio il tema sul quale concentrare le future attenzioni. Le positive condizioni che le nuove proposte regolamentari riferiscono alle zone svantaggiate di montagna debbono infatti trovare giusta ed equa traduzione all'interno dei singoli stati membri attraverso un corretto percorso di regionalizzazione degli aiuti diretti che obbligatoriamente tutti gli stati membri dovranno attuare nel prossimo futuro. Se come probabile, il sistema delle Regioni Italiane non sarà in grado di riconoscere un equo rapporto tra le diverse realtà che compongono il variegato mondo agroalimentare italiano, le proposte della nuova politica agricola comune dovranno attendere ancora molto tempo prima di diventare concreto vantaggio per i nostri agricoltori.

Ma vediamo com'è strutturata la nuova PAC

secondo le linee guida dettate dalla Commissione europea.

Quattro sono i nuovi Regolamenti principali: il primo riguarda i pagamenti diretti, il secondo l'OCM - Organizzazione Comune di Mercato, il terzo definisce la politica di sviluppo rurale, mentre il quarto regola il finanziamento, la gestione e il monitoraggio della Politica Agricola Comune.

In materia di pagamenti diretti, la Commissione europea propone di sostituire l'attuale Regime di pagamento unico con un pagamento di base. Questo primo tipo di aiuto prevede un graduale allineamento del valore unitario dei diritti all'aiuto in ogni Paese o regione e assicura un sostegno certo a tutti gli agricoltori, basato unicamente sulla superficie aziendale. Maggiore è il numero di ettari di un'azienda agricola, maggiore sarà anche l'ammontare complessivo degli aiuti di base. A questo aiuto se ne affiancherà un secondo, addizionale, ecologico per quei produttori che si impegneranno particolarmente a favore dell'ambiente. Questo tipo di aiuto sarà automaticamente concesso agli agricoltori biologici, ai piccoli agricoltori con una SAU inferiore ai 3 ettari, alle superfici a pascolo e alle colture permanenti. Un ulteriore pagamento aggiuntivo potrà essere concesso agli agricoltori di zone che soffrono di speci-

fici svantaggi naturali.

Per quanto riguarda lo sviluppo rurale, la Commissione europea propone di modificare le attuali basi per gli investimenti definendo sei priorità per i futuri Programmi di Sviluppo Rurale: trasferimento delle conoscenze, competitività, organizzazione delle filiere alimentari e gestione dei rischi, salvaguardia e miglioramento degli ecosistemi che dipendono dall'agricoltura e dalla forestazione, uso efficiente delle risorse e riduzione delle emissioni inquinanti, occupazione e sviluppo delle regioni rurali.

In aggiunta potranno essere definiti programmi, ad esempio per i giovani, per i piccoli agricoltori, per le zone di montagna, a favore della filiera corta, per le quali sarà prevista una maggiore intensità di aiuti. Sarà confermato il sostegno per i produttori biologici e definita una nuova mappa delle zone con specifici vincoli naturali. Infine l'Esecutivo UE propone lo sviluppo di una serie di strumenti per la gestione del rischio, quali il sostegno a fondi mutualistici e assicurativi, e un nuovo strumento di stabilizzazione per quegli agricoltori che subiscono un calo del reddito di oltre il 30% e per far fronte all'eccessiva volatilità dei mercati agricoli che purtroppo si prevede continui anche nel medio termine.

I DIECI PUNTI CHIAVE DELLA RIFORMA

- 1. Aiuti al reddito più mirati per stimolare la crescita e l'occupazione.** L'aiuto di base riguarderà solo gli agricoltori in attività e sarà decrescente a partire da 150.000 Euro con un massimale annuo di 300.000 Euro per azienda.
- 2. Strumenti di gestione delle crisi più adeguati alle nuove sfide economiche** con "reti di sicurezza" più efficaci e più reattive per i comparti maggiormente esposti (intervento pubblico e ammasso privato); la Commissione suggerisce di incentivare la creazione di assicurazioni e fondi di mutualizzazione.
- 3. Un pagamento "verde"** per conservare la produttività a lungo termine e tutelare gli ecosistemi. Al fine di rafforzare la sostenibilità ecologica del settore agricolo e di valorizzare gli sforzi compiuti dagli agricoltori, la Commissione propone di riservare il 30% dei pagamenti diretti alle pratiche che consentono un uso ottimale delle risorse naturali.
- 4. Ulteriori finanziamenti per la ricerca e l'innovazione,** raddoppiando gli stanziamenti attuali. Questi fondi permetteranno di promuovere il trasferimento del sapere e la prestazione di consulenza agli agricoltori, nonché di sostenere progetti di ricerca, stimolando una cooperazione più stretta tra il settore agricolo e la comunità scientifica.
- 5. Una filiera alimentare più competitiva ed equilibrata,** sostenendo le organizzazioni di produttori e quelle interprofessionali sviluppando le filiere corte dal produttore al consumatore
- 6. Incoraggiare le iniziative agroambientali** in base alle specificità di ogni territorio. Salvaguardia e ripristino degli ecosistemi, lotta ai cambiamenti climatici e uso efficiente delle risorse saranno temi prioritari.
- 7. Facilitare l'insediamento dei giovani agricoltori** con l'istituzione di una nuova agevolazione all'insediamento destinata agli agricoltori che hanno meno di quarant'anni, per sostenerli durante i primi cinque anni di vita del loro progetto.
- 8. Stimolare l'occupazione rurale e lo spirito d'impresa,** ad esempio grazie a un "kit d'avviamento" per sostenere i progetti di microimpresa, con finanziamenti fino a 70.000 Euro per un periodo di cinque anni. Verranno anche rafforzati i gruppi di azione locale LEADER.
- 9. Più attenzione alle zone fragili,** per evitare la desertificazione e preservare la ricchezza dei nostri territori grazie ad un maggiore sostegno agli agricoltori che si trovano in zone soggette a vincoli naturali
- 10. Una PAC più semplice ed efficace,** semplificando diversi meccanismi con particolare riferimento ai requisiti di condizionalità e ai sistemi di controllo. Questa condizione fortemente voluta dal parlamento europeo e più volte recitata in diversi documenti, dalla lettura delle prime bozze regolamentari, sembra rimanere più un auspicio che una concreta realtà. Speriamo che la procedura di codecisione riconosciuta al parlamento europeo dal trattato di Lisbona riesca a dare in questo senso un positivo e concreto segnale.

100.000**i trentini sovrappeso (28 %),
28.000 obesi (8 %).****Il 24 % degli adulti segue
una dieta, ma solo nel 39 %
dei casi perché consigliati
da un operatore sanitario**

Intervista ad Antonio Costa, direttore del Servizio di dietetica e nutrizione clinica dell'Apss

Lorenzo Rotondi

Come si alimentano i trentini? Meglio che in altre regioni, ma anche qui i problemi non mancano. L'Osservatorio provinciale per la salute e il Dipartimento di prevenzione dell'Azienda sanitaria, li hanno messi sulla bilancia (che non mente mai!), studiandone i vizi e virtù a tavola, le abitudini (buone e cattive) alimentari, il loro rapporto con il cibo (anche di quello destinato ai figli) e con la "dieta" (quella consigliata dal medico e quella fai da te). Risultato dell'indagine: 100.000 (centomila) i sovrappeso, 28.000 gli obesi, rispettivamente il 28 e l'8 % della popolazione. Sommati fanno più di un terzo dei residenti.

I consapevoli ci sono, ma non sono molti: solo il 24 % degli adulti in sovrappeso, infatti, segue una dieta, ancorché nel 39 % dei casi sotto consiglio di un operatore sanitario. Un problema che non tocca solo gli adulti: 6.700 bambini trentini (1 ogni 5) presentano un eccesso ponderale, sono cioè sovrappeso, 1.100 di questi sono obesi.

I dati sulla situazione relativa al problema dell'eccesso ponderale nella nostra provincia sono stati diffusi il 10 ottobre scorso in occasione dell'Obesity Day, giornata di sensibilizzazione promossa a livello nazionale dall'Associazione italiana di dietetica e nutrizione clinica. Abbiamo chiesto di commentarli al dottor Antonio Costa, direttore del Servizio di dietetica e nutrizione clinica dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari, parlando con lui di nutrizione, abitudini alimentari, filiera agroalimentare, qualità dei prodotti trentini, rapporto tra cibo, peso e salute.

Come sono i trentini dal punto di vista alimentare? Come si nutrono?

C'è, in generale, una scarsa attitudine a

I TRENTINI A TAVOLA

"Virtuosi, ma snobbano la colazione. Poca frutta e verdura ai bambini, ma la filiera corta può aiutarli"



fare colazione, che spesso è troppo veloce o troppo povera. Si mangia poca frutta e verdura, e questo riguarda specialmente i bambini. Si tratta di alimenti importanti per l'apporto di sali minerali e vitamine ma anche di fibre, tutti elementi indispensabili al nostro organismo. Le cattive abitudini alimentari sono "contagiose": non sempre, per fortuna, ma spesso. Lo si può notare nelle famiglie dove sono sovrappeso i genitori e anche i figli.

Nella dieta trentina cosa c'è di particolarmente sano o, al contrario, di carente dal punto di vista nutrizionale?

Oggi la produzione agroalimentare trentina è più che soddisfacente. Carni, formaggi, latte, frutta e verdura non hanno niente da invidiare a nessuno dal punto di vista nutrizionale. Tutto ciò che è prodotto nelle nostre valli è di buona qualità dal punto di vista bromatologico, cioè dei suoi componenti. Questi prodotti hanno inoltre il vantaggio di essere dietro la porta di casa. Quindi possiamo approfittare dei vantaggi della filiera corta, con riduzione dei costi di trasporto e minor

impatto dei conservanti, mettendo in tavola alimenti freschi, che contengono quindi tutte le proprietà benefiche come antiossidanti, vitamine e sali minerali in buono stato di conservazione, quindi ottimali per essere assunti dall'organismo. L'unica attenzione che si deve avere è relativa all'eccesso.

Cosa succede ad un prodotto alimentare che viene da lontano?

Accade spesso che deve essere trattato con conservanti o tenuto in celle particolari. Dal punto di vista nutrizionale perde sempre qualcosa.

I trentini sono buoni o cattivi mangiatori?

Stando ai dati recentemente diffusi a proposito di sovrappeso e obesità e confrontandoci con le altre regioni italiane, possiamo dire di far parte del gruppo di chi è messo meglio. Ma non è sufficiente, perché le persone in sovrappeso o in stato di obesità, se non opportunamente curate, potranno avere in futuro danni seri. Sono problematiche che vanno monitorate anche attraverso la prevenzione di primo livello, attraverso l'edu-

6.700

**i bambini trentini
(1 ogni 5)
in eccesso ponderale,
1.100 dei quali obesi**

47 %

**dei trentini
in sovrappeso
è convinto
di pesare
"più o meno giusto"**

31 %

**dei bambini non fa una
colazione adeguata
(il 4 % non la fa affatto).
Il 37 % non fa una
merenda di metà
mattina adeguata**

15,5 %

**dei bambini beve
più di una volta al giorno
bibite zuccherate.
Il 60 % meno di
una volta al giorno**

cazione a scuola e in famiglia sulla corretta alimentazione. La gente deve sapere perché è importante assumere carboidrati, proteine, grassi, vitamine, eccetera; deve sapere che è importante che questi nutrienti siano in equilibrio tra loro e che questo rapporto può essere sbilanciato solamente in casi ben determinati, in caso di terapie particolari, per precise patologie.

La dieta è sempre personale quindi, ma è possibile dare qualche indicazione valida per tutti dal punto di vista alimentare e nutrizionale?

Innanzitutto si deve considerare il peso rapportato all'altezza della persona; quando questo "indice di massa corporea" è sotto o sopra determinati livelli considerati normali, ci si deve chiedere il perché. Anche per chi è nella norma ci sono comunque delle norme generali da rispettare: le proteine devono essere circa 10%-15%, i glucidi 50-55%, i lipidi 30-35% del totale. Ognuno di questi elementi ha delle funzioni fondamentali per l'organismo che, ricordiamolo, non è mai in fase statica ma in continua trasformazione: crea, distrugge e rifà da capo.

Riassumendo, la dieta deve essere varia, attenta alla quantità e alla qualità di quello che si mangia.

Proprio così. Occorre considerare inoltre che l'alimentazione è anche un fatto sociale. Non si devono avere atteggiamenti eccessivamente restrittivi: anche chi è a dieta può uscire a mangiare con gli amici una volta alla settimana, senza esagerare ma consumando anche alimenti che di solito limita. In caso di dubbi ci si deve comunque rivolgere a specialisti, anche il medico di base, ed evitare le diete fai da te, che non consentono di ottenere risultati stabili e che possono fare anche danni.

Mangiare bene costa di più?

Se mi riferisco alla filiera corta, dico di no. Aumentando la povertà, c'è però il rischio che si consumino maggiormente "cibi spazzatura", che costano meno ma che hanno proprietà nutrizionali non ottimali, ipercalorici, per cui abbiamo l'assurdo dell'obesità nella povertà.

Si potrebbe pensare di vivere solo con i prodotti del proprio territorio, o questo potrebbe portare a problemi dal punto di



**“La dieta
è una terapia,
prima ci vuole
la diagnosi”**

gastrointestinali, ed i pazienti chirurgici e oncologici.

Quando una dieta è appropriata?

Bisogna partire dal concetto che la dieta è una terapia e va quindi somministrata, al pari delle altre terapie, dopo aver fatto una diagnosi che deve tener conto delle patologie o dello stato di benessere della persona determinando, di conseguenza, una diver-

vista nutrizionale?

Teoricamente sarebbe perfettamente possibile, in pratica no perché non c'è una produzione di ogni alimento tale da soddisfare la domanda. Ciò non vuol dire comunque che i prodotti che importiamo non siano buoni, anzi. Penso ai surgelati, in particolare al pesce, che dovrebbe essere presente sulle nostre tavole almeno due volte alla settimana.

Cosa si può fare per accrescere la conoscenza della popolazione su questi temi?

Si potrebbe partire dalla scuola con dei concetti base di fisiologia o di biochimica. Penso però che vada diffusa la cultura dell'alimentazione attraverso un'informazione continua sui media fatta da professionisti preparati.

Per saperne di più c'è il Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari, che lei dirige: di cosa si occupa il servizio, a chi si rivolge?

Si occupa di nutrizione a 360 gradi, trattando le patologie di interesse internistico, chirurgico, neurologico, oncologico ecc. e, non ultimo, tutto quello che riguarda la nutrizione artificiale. Per prenotare una visita presso i nostri ambulatori basta telefonare alla segreteria del nostro Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica.

sificazione degli interventi. La dieta non è un fatto estetico e fondamentale è il rapporto tra benessere e corretta nutrizione.

Quali segnali ci possono far capire che qualcosa non va nelle abitudini alimentari nostre o dei nostri figli?

La prima cosa è osservare come si mangia. È importante il controllo visivo, anche dello stato fisico della persona. La caratteristica dell'anoressico è quella di sminuzzare molto il cibo, porlo al bordo del piatto, mangiare lentamente e avanzare sempre qualcosa. Il bulimico invece tende a far sparire il cibo dal piatto in pochi secondi e poi mangia ancora, in uno stato compulsivo che è indice di una situazione emotiva che porta a trovare soddisfazione o tranquillità nell'abuso di cibo. Talvolta questo comportamento è accompagnato da vomito autoindotto.



Prodotti locali a basso impatto ambientale nel futuro della ristorazione collettiva in Trentino

EDUCAZIONE ALIMENTARE ORA CI SONO LE LINEE GUIDA

Federico Bigaran

Ufficio per le produzioni biologiche
Provincia autonoma di Trento

Il 23 settembre scorso la Giunta provinciale ha approvato, su proposta degli assessori Mellarini (agricoltura), Dalmaso (istruzione), Olivi (commercio) e Rossi (salute), le "Linee guida per la redazione del programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare", programma previsto dall'art. 4 della Legge provinciale 3 novembre 2009, n. 13 "Norme per la promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari a basso impatto ambientale e per l'educazione alimentare e il consumo consapevole". Il documento, frutto di un lavoro interdipartimentale, individua le linee d'indirizzo e gli ambiti d'attività per la redazione di un articolato programma per sensibilizzare ed educare la comunità ad una corretta alimentazione.

LA NUOVA PIRAMIDE ALIMENTARE

Oltre ad individuare gli elementi basilari per un'alimentazione salutare, in conformità a quanto stabilito dall'Istituto Nazionale di ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN), il documento evidenzia gli aspetti positivi legati all'utilizzo di prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici ed a basso impatto ambientale. Al modello tradizionale di piramide alimentare viene quindi affiancata una "nuova piramide" che propone un profilo sostenibile dell'alimentazione anche dal punto di vista dell'impatto ambientale. Tale modello tiene conto dell'impronta ecologica degli alimenti, considerando l'incidenza che ogni categoria d'alimenti ha sull'ambiente principalmente in termini d'emissioni di gas serra, consumo d'acqua, risorse energetiche e sfruttamento del suolo. È importante notare che gli alimenti più salutari, di cui si raccomanda un consumo frequente, sono anche quelli che inquinano meno per quanto riguarda l'immissione nell'atmosfera di CO₂.

LA FORMAZIONE DEGLI OPERATORI

In considerazione della crescente importanza della ristorazione collettiva il documento individua le linee d'indirizzo per formare ed

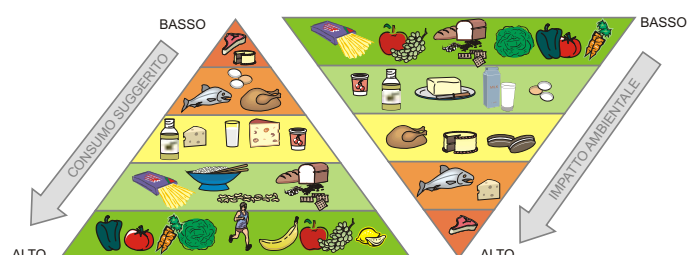
educare gli operatori della ristorazione collettiva (mense pubbliche e private), per favorire l'acquisizione e la messa in pratica di quelle conoscenze e competenze che possano condurre a stili di vita orientati al benessere ed alla prevenzione.

Il documento affronta inoltre il problema dei regimi dietetici particolari necessari per i soggetti affetti da intolleranza alimentare, nonché gli aspetti operativi ed organizzativi connessi con la filiera dei prodotti agroalimentari di qualità ed a basso impatto ambientale.

GLI ACCORDI DI FILIERA

All'effettiva disponibilità di tali prodotti per il largo consumo è possibile arrivare migliorando l'insieme delle attività che concorrono alla loro produzione, distribuzione, commercializzazione e fornitura. Attraverso opportuni "accordi di filiera" è infatti possibile coordinare ed organizzare operazioni ed interventi per l'aggregazione di vari soggetti che operano nei diversi segmenti.

Attraverso uno schema attuativo, il documento mette in relazione gli obiettivi specifici del programma con le corrispondenti azioni e l'ambito normativo e programmatico interessato. Sulla base delle indicazioni contenute nelle Linee Guida i vari Dipartimenti provinciali coinvolti (agricoltura, istruzione, sanità, turismo, attività economiche) dovranno ora elaborare un programma operativo.





LA SCUOLA NEL PIATTO

La ristorazione scolastica riveste un duplice ruolo: nutrizionale ed educativo. Educare sin dall'infanzia i ragazzi ad uno stile alimentare sano che prediliga alimenti salutaris, di qualità certificata e riconosciuta, biologici e a basso impatto ambientale, aiuta a renderli consapevoli della loro responsabilità in merito alla propria salute e quindi della necessità di abituarsi a comportamenti e scelte conformi a sani stili di vita. Inoltre li aiuta anche a sviluppare un legame con l'ambiente in cui vivono, a dare importanza alla filiera produttiva ed apprezzare l'attività degli operatori coinvolti in tutte le fasi del processo. La ristorazione scolastica offre occasioni per insegnare il valore del cibo, il rispetto dei prodotti alimentari e la riduzione degli sprechi. In merito alla scelta di prodotti alimentari a basso impatto ambientale e di educazione del gusto, va anche tenuto presente che nelle mense scolastiche, così come nella ristorazione collettiva in generale, il fattore della multiculturalità condiziona le scelte dei menù da somministrare quotidianamente. Infatti la nostra società si avvia ad essere multi etnica e dunque occorre fornire adeguate risposte alle necessità di coloro che hanno religione, cultura, abitudini ed usanze diverse dalle nostre. L'aspetto legato all'alimentazione nelle mense scolastiche risulta quindi complesso da attuarsi e la sua realizzazione tiene conto di molteplici aspetti e del coinvolgimento di operatori qualificati. Infatti l'alimento ha anche un valore simbolico, oltre che nutrizionale. La mensa quindi rappresenta un momento fortemente educativo anche dal punto di vista sociale all'interno del contesto scolastico. L'Amministrazione provinciale da anni è im-

pegnata sul fronte, attraverso puntuali indirizzi per la preparazione dei cibi destinati alle mense scolastiche. Per quanto riguarda gli indirizzi impartiti alle Comunità di Valle con riferimento alla gestione del servizio di mensa scolastica, la Giunta provinciale ha stabilito l'applicazione delle disposizioni di normative adottate a livello provinciale riguardanti il consumo di prodotti a basso impatto ambientale e biologici. Ciò significa che le Comunità medesime sono fin da oggi tenute ad applicare le norme assunte con la legge provinciale 13/2009 e relative disposizioni attuative.

All'interno delle istituzioni scolastiche e formative il tema della nutrizione, dei prodotti alimentari e del consumo consapevole può essere affrontato, oltre che nel momento del pasto in mensa, anche in collegamento con gli argomenti di studio, o nell'ambito di progetti didattici o di uscite sul territorio.

In particolare i piani di studio provinciali indicano nel profilo finale dello studente risultati di apprendimento e competenze riferibili a contenuti collegati ai temi dell'educazione alla salute, al rapporto uomo-territorio ed alla consapevolezza dell'importanza del legame con il proprio ambiente di vita.

Nei piani di studio del primo ciclo di istruzione (scuola primaria e secondaria di primo grado), la conoscenza dei principi per una corretta alimentazione è prevista in modo specifico, in collegamento con la competenza di scienze, mentre nei piani di studio del secondo ciclo di istruzione e formazione i riferimenti allo studio dell'agricoltura trentina e delle proprietà organolettiche degli alimenti sono previsti in collegamento con le discipline di indirizzo ed a completamento del profilo finale dello studente per i vari percorsi del secondo ciclo.

ACQUISTI VERDI PER LA RISTORAZIONE NEI PROSSIMI BANDI PUBBLICI

I prossimi bandi pubblici della Provincia e dei Comuni per i servizi di ristorazione collettiva (mense scolastiche ed altre) dovranno rispettare dei criteri ambientali minimi relativi alla qualità dei prodotti alimentari impiegati (prodotti biologici), al loro trasporto con mezzi a basso impatto ambientale, al risparmio energetico e idrico ed alla riduzione dei rifiuti. Il Ministero dell'Ambiente ha infatti adottato a livello nazionale il decreto 25 luglio 2011 "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari". Il provvedimento attua quanto previsto dal Piano d'azione nazionale per gli acquisti pubblici verdi (green public procurement, GPP), i quali dovranno ammontare ad almeno il 50 % degli importi spesi in ciascuna categoria merceologica interessata dai decreti ministeriali attuativi. Al fine del recepimento del decreto, la Giunta provinciale è in procinto di approvare una modifica alla delibera 885 del 2010 che ha introdotto gli acquisti verdi in 8 categorie merceologiche, tra cui anche i servizi di ristorazione collettiva. Nella delibera si farà inoltre anche riferimento al progetto Ecoristorazione Trentino, promosso quest'anno dalla Provincia con l'obiettivo di incrementare le prestazioni ambientali degli esercizi ristorativi trentini attraverso l'adozione di politiche di sostenibilità. Il prossimo bando per i buoni pasto dei dipendenti provinciali terrà così in considerazione anche i criteri adottati per l'assegnazione del marchio Ecoristorazione Trentino.

Per maggiori informazioni:
www.appa.provincia.tn.it e
www.eco.provincia.tn.it





MONDO CONTADINO

12



A RONCONE IL PRIMO FESTIVAL DELL'ENOOGASTRONOMIA RURALE

Sergio Ferrari

“Solo la civiltà contadina ci salverà”. Lo ha affermato in una recente intervista il regista Ermanno Olmi che ha prodotto film indimenticabili sul mondo rurale ed i suoi valori. La frase rispecchia perfettamente l'idea base che ha guidato gli organizzatori di “Mondo Contadino”, primo festival dell'enogastronomia rurale (e molto altro) che si è svolto a Roncone in Val delle Chiese il 24 e 25 settembre scorsi. “Mondo Contadino” è un appuntamento ideato per promuovere e valorizzare il territorio, le tradizioni ed i prodotti della valle del Chiese in un momento di incontro e di confronto fra agricoltori, allevatori, artigiani e visitatori. Non a caso gli organizzatori hanno fatto coincidere la prima edizione di Mondo Contadino con la tradizionale Mostra del bestiame bovino, che si svolge dagli anni '60 sull'estesa spianata prativa che scende verso il lago di Roncone. I giornalisti, che partecipavano ad un educational stampa di tre giorni, hanno colto stupefatti già al primo impatto con la Mostra del bestiame l'immagine di giovani e giovanissimi allevatori che aiutavano con gioia ed orgoglio gli adulti a condurre vacche, vitelle e manze di razza Bruna, Frisona, Rendena e Pezzata rossa davanti ai giudici nazionali e della Federazione provinciale allevatori di Trento per la valutazione di merito ai fini della classifica finale delle migliori.

Una presenza da protagonisti, quella dei giovani allevatori, sottolineata dallo stesso assessore provinciale all'agricoltura Tiziano Mellarini: “Rappresentano una sicura garanzia per la continuità di un settore che riveste grande importanza nell'economia della valle del Chiese”.

Poco distante dalla Mostra, il cuore autentico di Mondo Contadino: una “piazza” su cui si affacciavano 16 casette di legno nelle quali facevano bella mostra vari prodotti enogastronomici e oggetti di artigianato locale. Nella palazzina alle spalle, in una sala e negli spazi adiacenti, quattro “laboratori

esperienziali”: il mondo di Maya (api e prodotti dell'alveare); l'albero racconta (i segreti degli alberi celati nei cerchi annuali del legno e l'antica arte locale della scultura lignea), le erbe officinali; il laboratorio del burro e formaggio.

Tra i motivi di maggiore interesse che hanno animato questa prima edizione del festival,



una seduta di assaggi guidati da esperti di vari formaggi provenienti dalle malghe della zona abbinati a vini autoctoni del Trentino, (Lambrusco della Bassa Vallagarina, Negrara della Valsugana, Gropello di Revò) un tempo tenuti in grande conto ed ora fortemente ridimensionati insieme ai rispettivi vitigni e vigneti.

Grande attenzione e curiosità per la “nascita” del formaggio Spessa delle Giudicarie, una magia che ha rapito una piccola folla di ragazzi e adulti: in un recinto attrezzato nel grande prato di “Mondo Contadino” la filiera produttiva del formaggio simbolo della Valle del Chiese, che si fregia della denominazione di origine protetta (DOP), è stata riprodotta passo dopo passo. Ma non solo Spessa

delle Giudicarie, anche carne salada, trote e salmerini di monte, la celebre farina da polenta di Storo, prodotti validamente proposti e valorizzati nei giorni del festival dai ristoranti della valle, dove abili chef hanno illustrato i vari piatti proposti, tutti a base di prodotti locali, talora interpretati secondo antica tradizione, ma anche con varianti e innovazioni tutt'altro che casuali. Se l'eccellenza della farina di Storo era da molti conosciuta ed apprezzata da tempo, il salmerino di monte è stato invece una piacevolissima scoperta.

Affascinanti per la loro antica architettura le baite sparse sul versante destro della Valle del Chiese. Vere e proprie “ca' da mont”, cioè dimore stagionali per gli agricoltori che in estate salgono sull'altipiano di Boniprati per fare il fieno o accudire il bestiame bovino alpeggiato. Tutto questo, ed altro ancora, è stato “Mondo Contadino”, una prima edizione che ha colto nel segno, attirando qualche migliaio di persone. Un'occasione di incontro con i riti, i sapori e i saperi di agricoltori e allevatori, ma anche con una valle che ha molto da offrire e che ora vuole valorizzare la propria identità e vocazione territoriale, il proprio contesto ambientale, storico e culturale.

In molti hanno colto l'opportunità di visitare il Sentiero etnografico di rio Caino e Casa Museo Marascalchi, o di assistere allo spettacolo teatrale all'aperto dedicato alla storia di Fra Dolcino. Davvero emozionante la visita ai forti Larino e Corno della prima guerra mondiale. Quattro chilometri di ripida ascesa ed un salto altimetrico di 400 metri, superati non senza fatica, sono stati ampiamente compensati dall'esposizione competente e coinvolgente dell'accompagnatore di territorio Roberto Panelatti, attuale sindaco di Praso. Il suo sogno? Invitare per una giornata persone di tutte le nazionalità discendenti dei soldati che nei forti hanno trascorso, fronteggiandosi, quattro anni di guerra. Meriterebbe un aiuto per realizzarlo.

RURALITÀ

Una risorsa turistica da valorizzare



14

Sempre più il mondo rurale - con le sue seduzioni e attrattive, con l'offerta a visitatori e turisti di un'esperienza da protagonisti e non solo da spettatori in un contesto che valorizza e mette in connessione natura, memoria, sapori, tradizioni popolari ed economia agraria - sta guadagnando spazio nelle scelte e nei programmi turistici. Si cerca la ruralità come antidoto alla banalità, la semplicità e autenticità per sfuggire al caos e per ritrovare un senso e valori capaci di restituire spazio e visibilità all'identità dei territori e di chi ci vive. "Il Trentino - spiega l'assessore all'agricoltura e turismo Tiziano Mellarini - non potrà fare a meno in futuro della ruralità, pena la regressione della propria storia e identità".

Una consapevolezza che si è fatta strada, coagulando nuove energie e sinergie, in tre ambiti particolari e "marginali" del Trentino: la Valle del Chiese, la Valle dei Mòcheni e l'area del Tesino e Vanoi. Tre territori che hanno scelto di scommettere sulle potenzialità del progetto europeo "Listen to the Voice of Villages", sostenuto dalla Provincia autonoma di Trento - capofila tra i 9 Paesi coin-

volti - e dall'Università degli Studi di Trento, partner operativo del progetto.

Obiettivo comune e condiviso all'interno di ogni territorio dagli attori istituzionali, economici, sociali e culturali locali, quello di definire una propria offerta turistica espressione degli elementi distintivi del territorio, rivalutando in chiave propositiva la propria essenza rurale.

Agli esiti finali del progetto europeo Listen il prossimo 16 dicembre sarà dedicato a Trento, presso la facoltà di Economia, un convegno finale. Nel corso dell'evento saranno presentati i progetti pilota realizzati in Trentino e negli altri territori europei, sarà valutato il modello di governance territoriale innovativo definitosi, e sarà approfondita la tematica dello story telling come approccio di promozione per territori rurali che offrono esperienze vere in ambito rurale.

IL PROGETTO

Listen to the voice of villages¹ è un progetto europeo di durata triennale (2009 -2011) che nasce dalla constatazione che molte aree rurali, caratterizzate da una serie di problematiche comuni legate ad una po-

sizione geografica periferica e al contesto socio-economico, possiedono allo stesso tempo grandi ricchezze dal punto di vista naturalistico-paesaggistico, storico culturale e di artigianato locale, elementi che potrebbero trovare nel settore turistico un'opportunità di sviluppo. Questo tipo di territori rurali, non tradizionalmente vocati al turismo, possono crescere significativamente in termini di competitività ed attrattività attraverso una ri-definizione delle strategie di governo del territorio (governance territoriale) sulla base di modelli innovativi.

Tra le varie azioni condotte nelle tre aree selezionate in Trentino, vi è stata la mappatura dei rispettivi territori, la ricognizione e l'analisi degli strumenti di governance esistenti, corsi di formazione e lo sviluppo di un modello che sarà successivamente oggetto di sperimentazione tramite progetti pilota nel settore del turismo.

In questo modo sarà possibile promuovere strategie ed azioni di marketing territoriale, con un costante riferimento alla dimensione della sostenibilità, finalizzate a rilanciare la competitività delle aree con nuove opportunità imprenditoriali.

¹ Il progetto, coordinato dal Servizio Europa della Provincia autonoma di Trento, in collaborazione con il Dipartimento Turismo, Commercio, Promozione e Internazionalizzazione, si avvale della collaborazione di nove partner provenienti da sei diversi paesi europei. Il gruppo eTourism dell'Università di Trento, partecipa al progetto in qualità di partner



TESINO-VANOI

**Dodici itinerari
escursionistici nella
catena del Lagorai
sulle tracce della
Prima Guerra Mondiale**



LA MONTAGNA RACCONTA

Si produceva nell'800 e si vendeva anche a Venezia il botiro (burro) di malga del Primiero. Al gusto e agli aromi legati ai luoghi di provenienza (latte di montagna) univa una lunga conservabilità. La produzione è stata ripresa dal Caseificio sociale comprensoriale di Primiero nel 2006. Adottando la stessa procedura di due secoli fa: affioramento della panna del latte di malga "Fossernica di fuori" e lavorazione nel caseificio di Primiero. La quantità è molto piccola, circa 10 quintali l'anno.

Il botiro di malga del Primiero, diventato nel frattempo presidio Slow Food, è dei uno "brani" offerti da "La Montagna Racconta", il progetto pilota che ha coinvolto nell'ambito di Listen to the Voice of Villages il territorio del Tesino-Vanoi, mettendo in rete 12 percorsi escursionistici nella catena del Lagorai, sulle tracce dei luoghi teatro degli avvenimenti della Prima Guerra Mondiale, che ha profondamente segnato il paesaggio e la storia del territorio trentino lasciando un'eredità storica e culturale di grande importanza. Gli obiettivi del progetto pilota sono così riassumibili: valorizzare le risorse turistiche territoriali con potenziale di sviluppo in particolare l'ambiente e il paesaggio della Catena del Lagorai e le vestigia storiche legate alla

Prima Guerra Mondiale; valorizzare gli interventi di ripristino delle vestigia storiche legate al primo conflitto mondiale realizzate negli anni dalle diverse organizzazioni che operano sul territorio; far collaborare due territori contigui per un obiettivo comune; mettere in rete organizzazioni pubbliche, imprese private, enti museali attorno al tema dello sviluppo del prodotto turistico; sviluppare e trasmettere una metodologia che possa essere applicata autonomamente in futuro; Innanzitutto, è stata realizzata una guida escursionistica che abbina informazioni tecniche e racconto emozionale. La guida illustra i 12 itinerari individuati e mette in evidenza sia le informazioni tecnico-escursionistiche (cartina, tempistica, partenza/arrivo, etc.) sia le informazioni storiche sulla Grande Guerra: racconti, stralci di diari, fotografie dell'epoca. Inoltre sono stati realizzati alcuni interventi di segnaletica: sono stati posizionati cartelli informativi collocati in prossimità dell'inizio dei percorsi e nei punti di appoggio lungo gli itinerari a più tappe e piccole tabelle di richiamo dei punti d'interesse segnalati nella guida.

Infine, nel corso dell'estate 2011 è stato proposto a turisti e residenti un calendario di escursioni guidate, eventi di lancio e spettacoli teatrali promosso attraverso le ApT e i

consorzi turistici d'ambito e la Rete Trentino Grande Guerra.

"La Montagna Racconta – spiega Mariuccia Cemin, sindaco del Comune di Canal San Bovo – è una proposta turistica capace di valorizzare gli elementi distintivi del territorio: connubio perfetto tra la nostra storia e le bellezze paesaggistiche di quest'area. Grazie al progetto europeo Listen to the Voice of Villages abbiamo intrapreso un percorso formativo che ci ha permesso di definire una progettualità condivisa tra gli operatori locali, veri e propri attori dell'offerta turistica finale". Una proposta che gli escursionisti che hanno ripercorso i luoghi e gli itinerari teatro durante la Prima Guerra Mondiale di particolari vicende e dei quali tutt'oggi sono ancora riscontrabili le testimonianze, hanno particolarmente apprezzato quest'estate. Segno che il progetto – sostenuto, oltre che dagli operatori locali, da Consorzio delle Proloco del Vanoi, Associazione verso l'Ecomuseo, ApT di San Martino di Castrozza-Primiero-Vanoi, Ente Parco Paneveggio-Pale di San Martino e Gruppo Alpini di Caoria – ha imboccato il sentiero giusto.

<http://media.canarywharf.it/lamontagnaracconta/progetto.html>

VALLE DEL CHIESE

Un prodotto turistico pensato come un'opportunità per l'intera valle



ESPERIENZA RURALE

Come avveniva la lavorazione del ferro nelle antiche fucine della Valle del Chiese? Quali sono le erbe officinali un tempo utilizzate da Strega Brigida per preparare magici infusi? Come funzionava il vecchio mulino per macinare orzo, frumento, segale, avena, grano saraceno e la tipica farina da polenta di Storo, oggi ricercata eccellenza tra le produzioni locali? Come si produce e che sapore ha la Spessa di Roncone? E quali segreti nasconde la corteccia di una pianta e quali sono le caratteristiche del cosiddetto "legname da opera"? Sono numerose le tematiche selezionate per approfondire la conoscenza degli antichi mestieri e delle tradizioni rurali della Valle del Chiese e che oggi è possibile ritrovare e toccare con mano grazie a "Esperienza Rurale", il nuovo progetto di offerta turistica avviato nel 2009 dal Consorzio Valle del Chiese che mira a promuovere uno sviluppo turistico ed economico sostenibile attraverso la valorizzazione del patrimonio rurale.

Le proposte del nuovo prodotto hanno pre-

so il via proprio nelle scorse settimane con il rilancio del Sentiero etnografico del Rio Caino, un percorso naturale tra i mestieri del passato e la cultura contadina, ed hanno trovato una propria vetrina in occasione di "Mondo Contadino", il primo Festival dell'enogastronomia rurale che si è tenuto a Roncone gli ultimi giorni di settembre. Un'occasione per sperimentare e vivere percorsi guidati sul territorio, laboratori didattici legati alla sfera rurale dove i protagonisti, oltre ai turisti stessi, sono i concetti di autenticità e genuinità dell'opera dell'uomo, sempre in perfetta armonia con l'ambiente circostante. "Il punto di forza di questo nuovo prodotto tu-



ristico – spiega Massimo Valenti – presidente del Consorzio turistico – è la sinergia che siamo riusciti a creare sul territorio; questa offerta è pensata come un'opportunità per l'intera valle".

All'interno del progetto Listen è stata inoltre inaugurata durante l'estate la nuova vetrina olografica installata presso la sede del Consorzio turistico, una "finestra touch screen" su tutta la valle attiva 34h su 24: toccando lo schermo si aprono i diversi scenari attraverso i quali è possibile approfondire la conoscenza delle realtà rurali locali: il già citato Sentiero etnografico del Rio Caino, il museo contadino di Casa Marascalchi, il Museo dell'antica civiltà di Bondo, Castel Romano, la dimora dei Lodron, i signori della valle, scoprire i borghi, le produzioni tipiche. E naturalmente la guida all'ospitalità completa di tutte le informazioni di servizio e il posizionamento sulla mappa interattiva delle strutture ricettive.

Info: www.visitchiese.it
http://media.canarywharf.it/valledelchiese/comunicati_stampa.html

VALLE DEI MÒCHENI

Un viaggio "sensoriale"
guidati dall'acqua nella valle
che incantò Musil



UNA VISION H2O

Iniziate nel mese di giugno, le varie iniziative proposte da Vision H2O progetto pilota della Valle dei Mòcheni, hanno riscosso successo ed interesse. Tema catalizzatore delle numerosi attività poste in calendario l'acqua, portatrice di vita, accoglienza, ospitalità. Uno strumento quello posto in essere dal progetto che, non limitato alla sola estate 2011, intende organizzare e coordinare le risorse e le professionalità della valle, e al tempo stesso favorire l'accesso degli ospiti a tutte quelle "proposte sensoriali", che possono proporre un'immersione durevole e ragionata nella cultura locale, per capire così "concretamente" lo spirito della Valle dei Mòcheni, definita già da Robert Musil incantata per i suoi colori, gli spettacolari scenari, i profumi e la cordialità della propria gente. Attraverso varie iniziative si potranno così incontrare le persone che abitano la valle, addentrarsi dentro gli itinerari meno conosciuti alla scoperta dei luoghi e delle attività tradizionali, approfondire la conoscenza della cultura e della storia mòchena, capire luoghi e situazioni.

Sei i punti principali del Vision H2O progetto pilota della Valle dei Mòcheni:

- ▶ realizzazione di un simposio artistico di rivisitazione degli Albi (abbeveratoi tradizionali in legno), svoltosi lo scorso giugno e da riproporre sul territorio con cadenza biennale;
- ▶ messa a rete di microesperienze sensoriali, elemento centrale del Parco Esperienziale;
- ▶ creazione di nuove attività didattiche – laboratoriali da proporre a famiglie e scuole;

- ▶ realizzazione di una Notte Bianca (25 giugno 2011) in cui è stato possibile testare tutte le opportunità messe a rete all'interno del progetto.
- ▶ realizzazione di una guida esperienziale della Valle con l'obiettivo di esaltare i caratteri di autenticità e unicità del territorio della Valle dei Mòcheni sotto gli aspetti naturali, culturali, tradizionali, enogastronomici
- ▶ installazione di una segnaletica ad hoc

Dopo aver identificato le ricchezze culturali, naturali e paesaggistiche distintive della realtà valligiana, il gruppo di lavoro del progetto pilota ha posto l'attenzione sul coinvolgimento attivo degli stakeholders locali, fautori e protagonisti assoluti dell'offerta turistica finale. Quindi la fase di mappatura del territorio, la ricognizione e l'analisi delle caratteristiche distintive da mettere in rete per giungere alla definizione di una proposta basata sull'esperienza del Genius Loci, lo spirito essenziale della cultura mòchena.

Nicoletta Clauser, dirigente del Servizio Europa della Provincia autonoma di Trento e capofila del progetto Listen, sottolinea con soddisfazione la risposta positiva pervenuta dagli attori territoriali, interessati, a diversi livelli, nel percorso di definizione del progetto: "Il progetto Listen to the Voice of Villages contribuisce allo sviluppo dei territori coinvolti tramite il trasferimento di una metodologia di lavoro "dal basso verso l'alto", condivisa tra i nove partner europei del progetto. In particolare, in Valle dei Mòcheni, si è diffusa sul territorio una maggior consapevolezza rispetto all'utilità di agire sistematicamente e con un obiettivo comune. Capitale umano e

capitale sociale sono infatti i fattori principali dello sviluppo. Sono certa che con il patto territoriale prima, e con questo progetto poi, gli attori della Valle hanno maturato appieno questa consapevolezza".

Con Vision H2O l'intento è quello di combinare, nel rispetto delle tradizioni culturali e in un'ottica di valorizzazione dei materiali del luogo, attività di conoscenza della risorsa acqua con attività ludiche e sportive, da compiere liberamente o seguendo percorsi segnalati e visite guidate. Il calendario delle esperienze sensoriali e delle proposte didattiche e sportive, studiate per famiglie, bambini e appassionati di turismo alternativo, ha preso il via all'inizio dell'estate.

Anche Walter Moser, direttore del Consorzio delle Pro loco della Valle dei Mòcheni, evidenzia il valore della nuova offerta turistica, frutto della collaborazione sinergica tra operatori locali, attività ricettive, commerciali e artigianali: "Ciò che più qualifica il progetto è la significativa partecipazione degli attori locali, giovani imprenditori, nuove strutture ricettive e rappresentanti dell'Associazione P.I.R.L.O. (piccole imprese rurali al servizio dell'ospite), coinvolti a pieno titolo sin dalle prime fasi di sviluppo. Lavorando assieme siamo giunti alla definizione di un prodotto turistico autentico, espressione della nostra storia e della nostra quotidianità. L'intento non è quello di attrarre la massa ma rivolgerci ad un target di nicchia, desideroso di approcciare la nostra realtà con rispetto e sensibilità".

<http://media.canarywharf.it/visionh2o/progetto.html>



“Stagionato” o “di malga” con la dicitura anche ladina di “Spretz Tzaori”

PUZZONE DI MOENA PROFUMO DI DOP

Corrado Zanetti

Dopo l'Asiago, il Trentingrana e la Sprezza delle Giudicarie, il “Puzzone di Moena” - noto anche con il nome ladino “Spretz Tzaori” - sarà il quarto formaggio trentino a fregiarsi della DOP, la Denominazione di origine protetta. Il definitivo via libera alla trasmissione all'Unione Europea della pratica per il riconoscimento è arrivato nel corso della riunione di pubblico accertamento per l'istanza di riconoscimento della DOP che si è svolta il 15 settembre scorso nel municipio di Moena, convocata dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

La pubblica audizione, coordinata da due funzionari del Mipaaf ed alla quale erano presenti, accanto all'assessore Mellarini, i rappresentanti dei dipartimenti provinciali dell'Agricoltura e Alimentazione e del Turismo, associazioni imprenditoriali e sindacali, Camera di commercio, Comunità di valle e Comuni interessati, le Aziende per il turismo delle valli di Fiemme, Fassa e Primiero, dei

caseifici sociali che producono il noto formaggio e del Concast-Trentingrana, è l'atto finale di un lungo iter amministrativo, iniziato nel 2007 con la presentazione al ministero della domanda di riconoscimento della DOP ad opera dell'Associazione per il riconoscimento che si era costituita già nel 2003.

Ora, con l'assenso definitivo del Ministero, il disciplinare di produzione (al quale sono state apportate il giorno stesso dell'audizione le ultime modifiche, tra cui l'aggiunta della denominazione ladina “Spretz Tzaori”) vedrà la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale; trascorso un periodo di 30 giorni, la domanda per la DOP potrà quindi essere ufficialmente inoltrata all'Unione Europea che, esaminata la domanda, si esprimerà per la concessione dell'ambito riconoscimento non prima di alcuni mesi.

Va per altro ricordato che la legge europea sulle Denominazioni di origine protetta consente agli Stati membri di concedere, su richiesta dei proponenti, la “protezione provvisoria”.



L'assessore all'agricoltura e turismo Tiziano Mellarini

“Una tappa importante ora lavoriamo all'unità”

“Una tappa importante a cui si è giunti dopo anni di confronto e incontri tra i vari territori e che testimonia una ulteriore crescita di identità del settore caseario trentino”. Questo il primo commento dell'assessore all'agricoltura Tiziano Mellarini al termine della pubblica audizione. “Un risultato per il quale occorre ringraziare in particolare l'associazione per la richiesta della DOP guidata da Ivano Morandini, gli allevatori, che con il loro comportamento orientato al benessere degli animali, alla salubrità e tipicità dei prodotti hanno saputo valorizzare al meglio il frutto del loro duro lavoro e dei loro sacrifici, così come della Fondazione Mach che ha dato il proprio

apporto attraverso specifici progetti di ricerca. La DOP al “Puzzone di Moena” conferma soprattutto la varietà dei formaggi trentini, sempre più apprezzati dal mercato e dai consumatori sia locali che dai turisti. Si tratta di un risultato che accrescerà il valore qualitativo delle produzioni casearie trentine. Mi auguro che sia anche occasione per coltivare da parte dei produttori una unità di intenti ed operativa al fine di rafforzare la presenza sul mercato dei prodotti trentini e l'apprezzamento da parte di un consumatore sempre più attento ai processi di produzione e lavorazione dalla stalla alla tavola, alla salubrità ed al benessere degli animali.”

Le regole del disciplinare di produzione

UN FORMAGGIO TESTIMONE DI UN'AGRICOLTURA ANTICA

Il disciplinare di produzione - approvato nella sua ultima stesura dall'Associazione per la richiesta della registrazione della DOP lo scorso 19 aprile (le ultime modifiche hanno riguardato, in particolare, il sistema di alimentazione delle bovine e la gestione del latte di malga) - è la “carta d'identità” del formaggio. In esso sono descritte: le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche del prodotto, la materia prima utilizzata (latte crudo di vacca), il periodo di stagionatura (dai 90 ai 150 giorni), la zona di produzione (Comuni di Campitello di Fassa, Canal San Bovo, Canazei, Capriana, Carano, Castello Molina di Fiemme, Cavalese, Daiano, Fiera di Primiero, Imer, Mazzin, Mezzano, Moena, Panchià, Pozza di Fassa, Predazzo, Sagron Mis, Siror, Soraga, Tesero, Tonadico, Transacqua, Valfloriana, Varena, Vigo di Fassa, Ziano di Fiemme ed i Comuni altotesini di Anterivo e Trodena), gli elementi che comprovano l'origine, la tracciabilità e rintracciabilità del prodotto, il metodo di ottenimento (il latte deve provenire da bovine di razza Bruna, Frisona, Pezzata rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgau e loro incroci), il tipo di alimentazione delle bovine (è vietato l'utilizzo di latte ottenuto da

bovine alimentate con insilati), le modalità di raccolta, conferimento e trasformazione del latte (consentita solo nei caseifici dislocati all'interno della zona di produzione).

Nel disciplinare sono descritti anche gli elementi che comprovano il legame del prodotto con l'ambiente d'origine e si menzionano le testimonianze che dimostrano come un formaggio “nostrano fassano” caratterizzato soprattutto dalla crosta untuosa e dalla pasta con odore e sapore accentuati veniva prodotto ancora molti anni fa sulle malghe, nei caseifici turnari, nei masi di montagna, soprattutto in Val di Fassa, ma anche in certe aree della confinante Val di Fiemme e della conca di Primiero, con le denominazioni di “nostrano della Val di Fiemme” o “nostrano di Primiero”.

Tra le testimonianze citate nel disciplinare,



un parere del capo dell'Ispettorato Agrario di Trento del giugno 1963, la testimonianza del giornalista Sergio Ferrari che attesta che la (fortunata) denominazione “Puzzone di Moena” è stata usata per la prima volta nell'estate del 1974 durante una trasmissione radiofonica domenicale della sede Rai di Trento, nonché un verbale di accertamento e parere dell'allora Assessorato all'Agricoltura e Agriturismo della Provincia autonoma di Trento risalente al 1983.

“La produzione del “Puzzone di Moena” - si legge ancora nel disciplinare - rappresenta per le valli di Fassa e di Fiemme e del territorio del Primiero, nonché per i comuni altoatesini di Anterivo e Trodena, la testimonianza di un'agricoltura antica, radicata nel tessuto della ruralità montana locale. (...) Il suo sapore e odore accentuati, fino al piccante, spesso salato, era particolarmente apprezzato dalla povera gente della ruralità montana, perchè, anche in piccole quantità, insaporiva le modeste pietanze dei contadini spesso a base di polenta o patate”.

Attualmente il quantitativo di “Puzzone di Moena” prodotto dai caseifici di Predazzo e Moena, di Campitello di Fassa, di Cavalese e di Mezzano di Primiero, è di 40-50mila forme all'anno.



COLDIRETTI SERVICE IL MASCHINENRING TRENINO

Donatella Simoni

Nata l'associazione: il via nel 2012 dopo la raccolta delle adesioni. Dall'utilizzo interaziendale dei macchinari agricoli allo scambio di manodopera per alcune attività specifiche. Per ottimizzare i costi di ammortamento e integrare il proprio reddito

Il progetto è nato dai giovani, sono loro che credono più degli altri alla bontà di questa nuova sfida di Coldiretti. Sono proprio i Giovani di Coldiretti che hanno lavorato affinché, anche in Trentino, nascesse una realtà affine al Maschinenring Sudtiroil (da Maschine "macchina" e Ring "anello"), l'associazione legata al Sudtiroler Bauernbund, l'Unione Contadini dell'Alto Adige, che raccoglie aziende pubbliche e private su base volontaria per garantire il pieno impiego dei macchinari agricoli di proprietà a livello interaziendale per varie tipologie di lavorazioni.

CHE COS'È E COME FUNZIONA

Coldiretti Service è un'associazione fra produttori agricoli che si sviluppa in tutto il territorio della Provincia di Trento, con lo scopo di favorire un uso sovra aziendale delle macchine di cui dispongono gli agricoltori. Infatti, l'associazione non possiede macchine proprie, ma si limita a favorire i contatti

fra agricoltori che possiedono le macchine adatte a svolgere alcuni lavori ed agricoltori che necessitano del lavoro svolto da quelle macchine.

Lo scambio si può estendere anche alle prestazioni di manodopera, per alcune attività specifiche come ad esempio la potatura e la raccolta delle patate e delle carote.

All'interno dell'associazione, ogni socio può offrire il proprio lavoro e l'impiego delle proprie macchine agli altri soci e, al contempo, può richiedere lavoro e impiego di macchine offerte da altri soci. In questo modo ogni agricoltore può utilizzare un parco macchine ampio, senza essere costretto ad investimenti che non sarebbero compatibili con le dimensioni aziendali; contemporaneamente chi decide di investire nel capitale macchine può trovare modo di impiegare le proprie macchine in modo ottimale, ottimizzando i costi di ammortamento ed integrando il proprio reddito grazie alla prestazione del proprio lavoro. Visto che lo scambio di prestazioni è più semplice quando avviene fra



Non solo lo scambio dei macchinari agricoli ma anche di prestazioni di manodopera tra gli obiettivi dell'Associazione Coldiretti Service



aziende che sono vicine fra loro, Coldiretti Service dà priorità alle aziende prossimali al socio che richiede il servizio.

I VANTAGGI FISCALI

Sotto il profilo fiscale, i lavori svolti all'interno di Coldiretti Service non sono soggetti a tassazione IRPEF, IVA e IRAP (vedi la Legge 31 gennaio 1994, n. 97 - Art. 17, comma 1 bis.) purché sussistano i seguenti presupposti: la macchina deve essere utilizzata direttamente dal titolare dell'azienda del socio prestante o da un suo collaboratore familiare; i lavori svolti devono riguardare la conduzione agricola o i miglioramenti fondiari; la macchina utilizzata dev'essere di proprietà del socio prestante; il valore complessivo delle attività svolte nell'anno non deve superare l'importo di 25.822 euro. L'associazione, inoltre, impone delle tariffe per le singole lavorazioni agricole a cui i soci devono attenersi comunicando puntualmente i servizi resi, così da permetterne la registrazione ed il controllo anche ai fini del superamento dell'importo massimo.

I primi passi dell'associazione

Il 18 luglio scorso è stato firmato l'atto costitutivo dell'associazione, la quale si è dotata di un Regolamento e si è candidata a ricevere le agevolazioni per l'avviamento e funzionamento, attraverso i criteri attuativi della legge provinciale 4/2003 art. 31 comma 1 sulle Associazioni Agrarie. La Provincia autonoma di Trento, che ha accolto con estremo favore questo progetto, sostiene economicamente la fase di start up dell'associazione che prevede l'organizzazione di una segreteria operativa, la realizzazione di un sito internet, l'acquisto di un softwa-

re informatico specifico per permettere agli stessi associati di incontrarsi in maniera autonoma e ogni operazione di promozione del progetto. La struttura sarà messa a regime a partire dai primi mesi del 2012. In questo periodo di transizione, Coldiretti Service sarà impegnata sul territorio, valle per valle, per raccontare in cosa consiste questa iniziativa e per raccogliere le prime adesioni.

CHI PUÒ DIVENTARE SOCIO COLDIRETTI SERVICE

Prima di tutto, deve essere un soggetto che opera nell'ambito territoriale amministrativo della Provincia di Trento, titolare di una partita IVA che trae un reddito dalla vendita di prodotti agricoli/forestali; possono essere soci anche enti pubblici come Comuni, frazioni, Asuc, Consortele, ecc. I soci infine, sono tenuti all'accettazione e alla sottoscrizione del Regolamento dell'associazione e al versamento di una quota annua di 15 euro. Per quanto riguarda solo i prestatori d'opera, va detto che devono essere iscritti alla Coldiretti, organismo "madre" dell'associazione.

Le aziende che richiedono i servizi, purché titolari di una partita IVA agricola, possono diventare soci semplicemente versando la quota associativa. Diversamente, le aziende prestatrici di servizio dovranno affrontare un processo di accreditamento utilizzando un apposito modulo di richiesta, accettare e firmare il Regolamento dell'associazione e presentare la documentazione richiesta. Al ricevimento della domanda, scatterà l'istruttoria di valutazione, dove un funzionario incaricato provvederà a verificare completezza della documentazione e adeguatezza delle informazioni ricevute. Quindi, a seguito di una serie di verifiche e valutazioni, verrà rilasciato il certificato di accreditamento.

I SERVIZI CHE POSSONO ESSERE PRESTATI

Sono considerati servizi di interscambio i lavori effettuati da soci accreditati assunti in appalto da altri soci, relativi alla sistemazione e manutenzione del territorio montano, quali lavori di forestazione, di costruzione di piste forestali, di arginatura, di sistemazione idraulica, di difesa dalle avversità atmosferiche e dagli incendi boschivi, nonché lavori agricoli e forestali tra i quali l'aratura, la semina, la potatura, la falciatura, la mietitrebbiatura, i trattamenti antiparassitari, la raccolta di prodotti agricoli, il taglio del bosco e qualunque altra attività di tipo agricolo e forestale.

CONSULENZA SULLE MACCHINE

Coldiretti Service inoltre, da parte sua, fornirà ai soci servizi a corollario, come la consulenza sull'impiego e sull'acquisto delle macchine e l'organizzazione di corsi di formazione.

Obiettivo dell'associazione infine, è anche quello di assumere un'importanza rilevante dal punto di vista dei numeri per presentarsi come gruppo di acquisto in sede di trattativa, al fine di ottenere condizioni vantaggiose nell'acquisto di beni come macchine o carburanti e servizi assicurativi.

La bontà di questo progetto è sotto gli occhi di tutti, anche dal punto di vista della battaglia contro gli infortuni sul lavoro. E' noto che gli infortuni agricoli nella casistica, in termini di percentuale, hanno un'incidenza maggiore. Con l'avvento di questo nuovo progetto, le operazioni fatte da agricoltori improvvisati dovrebbero diminuire drasticamente, perché avvalendosi dei servizi di Coldiretti Service si potrà contare sull'esperienza di mano d'opera realmente qualificata.



Sopra i vigneti, sotto la cantina:
così si presenta la nuova cantina Mori Colli Zugna.
Sopra: la barriacaia



LA SUPERCAN “NASCOSTA”

Bortolo Bertanza

Dalla vendemmia di quest'anno, e precisamente dal 22 agosto, come programmato, è operativa la cantina sociale ipogea (sotterranea) più grande d'Europa. Una cantina, la “Mori Colli Zugna”, all'avanguardia e che si avvale di tutte le più moderne tecnologie del settore enologico, basti pensare che è la prima in Italia a gestire totalmente i conferimenti con un sistema informatizzato e di tracciabilità delle uve che consente di risalire alla provenienza delle uve per lotti di 300 quintali. Un battesimo coronato da un'annata eccezionale, per il buon grado zuccherino e l'acidità, previsti ottimi vini, anche se si registra un calo della produzione del 5 per cento a causa delle grandinate estive e dei periodi siccitosi. La raccolta 2011 si attesta su oltre 75.000 quintali di uva, con una ricettività giornaliera di punta che è arrivata a 9.000 quintali, senza provocare code di trattori e lunghi tempi d'attesa nelle giornate più impegnative.

I numeri e le strutture della cantina sono davvero importanti: centomila ettolitri la capienza nei centomila metri cubi della sua volumetria, 16 metri di profondità, 6.000 metri di spazi coperti, 250 botti inox, bottaia e barriacaia con centinaia di pezzi di legno, ampi piazzali e corsie per il carriaggio.

Un complesso costato quasi 20 milioni di euro, un impegno finanziario notevole sostenuto per il 40 % dalla Provincia autonoma di Trento, per il 30 % con la vendita di due immobili (la cantina nasce dalla fusione delle due cantine sociali di Mori e Serravalle), e per il rimanente 30 % a carico dei soci che nel corso di una quindicina d'anni verseranno un importo dai quattro ai sette euro per quintale di uva conferita.

Una scelta quella della costruzione della nuova cantina che inizialmente ha suscitato qualche perplessità fra la compagine sociale: molti erano infatti gli scettici, ma le scelte dei vertici hanno convinto i 720 soci che ora, a lavori ultimati, non nascondono il proprio orgoglio.



TINA



Operativa la nuova "Mori Colli Zugna", la più grande cantina sociale ipogea d'Europa

23



C'è stata anche una volontà politica che ha permesso la realizzazione della nuova cantina, una variante al Prg, le assicurazioni sul finanziamento pubblico da parte dall'assessore all'agricoltura Tiziano Mellarini, nonché la profusione di forze del direttore generale Germano Faes, del presidente Flavio Chizzola e del suo vice Paolo Saiani.

Massima attenzione anche all'ambiente: oltre la metà dei due ettari di terreno occupati dal complesso è coltivata a vigneto, l'acqua calda e fredda è assicurata gratuitamente da 12 sonde geotermiche che per tutto l'anno riscaldano e rinfrescano l'area degli uffici e dei laboratori; in allestimento anche una batteria di pannelli solari.

Annessa, anzi nel cuore della cantina, c'è anche una grande vinoteca ("Le more del gelso") con ampi spazi a disposizione per degustazioni, convegni, appuntamenti per gli addetti del mondo della vitivinicoltura e un'ampia enoteca per la vendita al pubblico che è stata inaugurata il 14 ottobre in occasione di "Cantine aperte", manifestazione in

occasione della quale la nuova cantina è stata aperta alla visita del pubblico in tutti i suoi innumerevoli meandri.

A realizzare, su progetto dello Studio Tomasi e Associati, questa "opera d'arte enologica" è stato un pool di aziende specializzate: l'impresa Marsilli di Rovereto per le opere murarie, la Defranceschi per i serbatoi inox, la Tecnogen per tutte le tubazioni per lo spostamento dell'uva, la Benedetti per gli impianti elettrici, la Tecnoair per la ventilazione e la geotermica. Per quanto riguarda le risorse umane impegnate nella gestione della cantina, sono una decina i dipendenti fissi ai quali si aggiungono un'altra quindicina di stagionali. Alla fine dell'anno lascerà l'incarico di direttore generale Germano Faes, dopo trent'anni della sua guida, per lasciare il posto all'enologo Luciano Tranquillini che già opera all'interno dell'azienda.

Per l'inaugurazione "ufficiale" della cantina, quando anche gli esterni saranno ultimati, appuntamento per tutti i soci, appassionati di vino e non solo, a marzo-aprile 2012.

LA SFT DI ALDENO NEL NUOVO MAGAZZINO



Bortolo Bertanza

Dall'inizio della raccolta delle mele produzione 2011 il Consorzio Cooperativo S.F.T (Società Frutticoltori Trentini) di Aldeno è totalmente operativo nel nuovo stabilimento. La cooperativa, con una base sociale di 550 aziende, è nata dalla fusione, nel 2007, di altre due realtà, la Sav-Cofrut e la Soa, ed ha un bacino di raccolta che comprende la zona che va da sud di Mori a nord di Trento.

Nel 2008 sono iniziati i lavori di costruzione del nuovo magazzino: una fitta palificazione, oltre 1000 pali di un metro di diametro, conficcati per oltre sette metri di profondità, hanno consolidato il terreno. La realizzazione delle prime celle all'inizio del 2009, nel 2010 il primo stoccaggio e nel 2011 l'entrata in funzione delle sette linee di lavorazione, mentre entro l'anno sarà completata la palazzina uffici.

Lo stabilimento, sorto a nord di Aldeno copre una superficie di 43.000 metri quadrati di cui metà coperti, 14.000 metri di celle (70) ad atmosfera controllata per una capienza di 220.000 quintali. Settemila metri sono occupati dalle sette linee di lavorazione, composte da due comparti: uno per la precalibratura, totalmente automatizzata, e l'altro come sala di impacco dove vengono confezionate,

in imballaggi distinti, le varie pezzature. Le catene sono in grado di lavorare fino a 2.000 quintali di prodotto al giorno con sette tipologie diverse di mele.

Una settantina i dipendenti, 20 fissi fra impiegati, operai e frigoristi, una cinquantina gli stagionali, che però lavorano per quasi dieci mesi l'anno.

Il conferito si aggira mediamente, in questi ultimi anni, sui 350.000 quintali di mele prodotte su una superficie di 600 ettari, di cui 20.000 qt biologici, l'8 % della produzione provinciale ed il 35 % del prodotto del consorzio "la Trentina", cooperativa di secondo grado alla quale SFT aderisce.

E' il primo anno che il conferimento del biologico avviene in bins color arancione, una distinzione inedita e netta anche per il colpo d'occhio.

Le varietà prevalenti restano la Golden e la Stark, ma l'invito a mettere a dimora qualità più redditizie è stato recepito dai soci che

orientano i nuovi impianti con cultivar di qualità come la Rosy Glow (commercializzata come Pink Lady), la Fuji e la Granny Smith. Un'annata drammatica – la definisce il direttore, Armando Paoli – quella che si è appena conclusa: ben tre grandinate durante l'estate, due in luglio ed una in settembre, hanno devastato la produzione, con un danno di oltre il 75 %. Saranno solamente 50.000 i quintali di buona qualità, oltre 150.000 andranno all'industria e 250.000 saranno venduti, seppur danneggiati, a prezzi di realizzo. Il costo del magazzino finito arriverà a 35 milioni di Euro, finanziati per il 40 per cento dalla Provincia e per il rimanente dai soci con un contributo annuo di 0,035 centesimi per chilogrammo conferito.

Per il momento non è prevista la dismissione dei vecchi magazzini. E' invece prossimo a diventare esecutivo un progetto che vedrà la costruzione di 190 appartamenti, sull'area dello stabilimento di Aldeno. Appartamenti, di classe energetica B, che saranno realizzati in 20 palazzine e che verranno messi sul mercato a 2.000 euro il metro quadrato, un prezzo interessante per giovani coppie ed altri censiti. Un progetto che sta a cuore all'intero consiglio di amministrazione ed approvato dai vertici della Federazione Trentina della Cooperazione.



Entro fine anno l'apertura del terzo bando

LEADER VAL DI SOLE A CHE PUNTO SIAMO



Angela Menguzzato

Dipartimento Agricoltura e alimentazione - PAT

A due anni di distanza dal suo avvio, il quarto asse del Programma di Sviluppo Rurale procede a pieno ritmo. Negli ultimi mesi, infatti, per il Progetto Leader Val di Sole sono cominciati i pagamenti delle iniziative approvate con il primo bando, è stato chiuso il secondo bando e si sta procedendo all'apertura del terzo, previsto entro la fine dell'anno.

Leader sostiene progetti di sviluppo rurale ideati a livello locale, al fine di rivitalizzare il territorio e creare occupazione, attraverso uno sviluppo integrato, endogeno e sostenibile delle aree rurali (Terra Trentina n.9, 2009). Va ricordato che la Commissione ha sottolineato come i progetti finanziati con Leader debbano essere caratterizzati da un elevato grado di innovazione. Un aspetto, quest'ultimo, al quale il Gruppo di Azione Locale (GAL) Val di Sole si è dimostrato particolarmente attento nel selezionare i progetti.

Fra le iniziative in corso di realizzazione e presentate con il primo bando vi è, ad esempio, il ripristino di un'antica segheria veneziana ad acqua nel Comune di Dimaro. La segheria, di inizio '800 e utilizzata fino al 1960, è il punto di partenza di un progetto didattico/divulgativo legato al recupero di tradizioni e antichi mestieri in Val Meledrio (promosso dal Comune

e dall'ASUC di Dimaro).

Un altro progetto, finalizzato al recupero della memoria passata, è quello presentato dall'associazione culturale di ricerca etnografica di Pejo LINUM (Lavorare insieme per narrare gli usi della montagna) relativo al recupero del mezzalano. Il mezzalano è un tessuto tipico locale con ordito in lino e trama in lana, usato in passato nella Val di Pejo per confezionare pantaloni e capi da lavoro. Il progetto include percorsi formativi che spaziano dalla produzione (coltivazione del lino, raccolta, sfibratura) alla trasformazione (filatura, tintura, tessitura) e un laboratorio didattico di tessitura, con realizzazione dei telai.

Il progetto del Gruppo Alpini di Celentino, invece, prevede il recupero della propria sede, unificandone i locali con quelli del negozio alimentare attiguo, al fine di creare un polo multiservizio attivo tutto l'anno per i valligiani e i turisti. La struttura sarà in grado di fornire servizi mancanti (punto internet, cabina telefonica pubblica, rivendita di giornali e generi di monopolio, piccolo reparto vendita di prodotti tipici nel periodo turistico), presenterà delle sale da utilizzare per riunioni e manifestazioni e verrà costituito un punto informativo per i turisti. La gestione è affidata al personale del negozio, negli orari di apertura dello stesso e ad eventuali volontari nel restante tempo.

Complessivamente, sul primo bando sono state presentate 77 iniziative di cui 46 sono state ammesse a finanziamento, per un importo di 3.053.477 euro.

Sebbene il primo bando abbia raccolto un numero di domande superiore alle aspettative, la massiccia presenza di progetti finalizzati alla diversificazione e valorizzazione delle risorse turistiche e storico-culturali del territorio ed una ridotta presenza del settore agro-forestale, ha comportato la decisione, da parte del GAL, di intensificare l'attività divulgativa attraverso serate che offrissero una migliore conoscenza delle opportunità offerte. I risultati si sono riscontrati nel corso del 2011 con il secondo bando, chiuso il 25 febbraio 2011. Sono state presentate ben 125 domande di cui 14 nell'ambito della Misura 411 "Competitività del settore agricolo e forestale".

Il 28 luglio è stata pubblicata la delibera della graduatoria definitiva del GAL, attraverso la quale sono stati ammessi a finanziamento 65 progetti, di cui 11 con la Misura 411 e 54 per la Misura 413, per un contributo pubblico pari a 4.615.174 euro. Le iniziative sono sotto esame della Commissione Leader per il rilascio del modello di autorizzazione della spesa.

Ulteriori informazioni:
www.leadervaldisole.it



Il ghiacciaio dell'Adamello/Mandrone dal Rifugio ai Caduti dell'Adamello.

Siccità e inondazioni, ma anche nuovi mercati

CAMBIA IL CLIMA? SARÀ UN VANTAGGIO

“Non dobbiamo solo avere paura di incontrare un mondo che potrebbe piacerci meno di quello che già conosciamo, ma imparare a vedere le opportunità che altri ancora non vedono”

Ilaria Pertot

Centro ricerca e innovazione Iasma

Considerando che alcuni cambiamenti nel clima si sono già resi evidenti, che il clima continuerà a modificarsi a causa di variazioni già avvenute nella composizione dell'atmosfera e che le emissioni di gas serra permarranno a livelli elevati, non c'è dubbio che la Terra sarà soggetta a relativamente grandi cambiamenti climatici nei prossimi secoli. Questi cambiamenti avranno inevitabili conseguenze sulla società e sull'ambiente.

Mentre è relativamente facile fare delle proiezioni sulle variazioni di temperatura attese, è molto più complesso e delicato cercare di stimare quali siano gli effetti che queste ultime potranno avere sugli ecosistemi e di conseguenza sulle attività umane. Nel fare queste stime è importante infatti considerare non solo gli impatti che ci si aspetterebbe proiettando i cambiamenti climatici sull'attuale sistema, ma anche fare le analisi nel contesto di un sistema in cambiamento, indotto quest'ultimo sia naturalmente che dall'uomo, individuando i possibili adattamenti che potrebbero avvenire in risposta alla combinazione degli eventi stressogeni indotti dal cambiamento climatico.

Sappiamo, ad esempio, che l'incremento della temperatura porta, entro certi valori, ad accelerare il ciclo di crescita di una pianta, ma la crescita è anche vincolata dalla disponibilità d'acqua; di conseguenza anche le piogge, come quantità e distribuzione, avranno il loro effetto. Inoltre, la pianta vive in un ecosistema e quindi la temperatura e le piogge avranno un effetto anche sui suoi patogeni e parassiti e, ovviamente, anche sui loro antagonisti naturali. Quindi se volessimo ipotizzare l'effetto dell'aumento di temperatura su una coltura, dovremmo tenere

conto dell'effetto combinato di esso su tutte le interazioni dell'agro-ecosistema.

Questi studi complessi sono ora possibili grazie ai risultati della ricerca congiunta di FBK e FEM che ha portato allo sviluppo di ENVIRO, una piattaforma web che ci permette di calcolare e visualizzare su una

mappa del territorio gli effetti multipli del clima. I primi risultati ci hanno già fatto notare che, considerando separatamente gli insetti dalla pianta, saremmo portati a pensare che in futuro, con l'aumento della temperatura, questi si svilupperanno più velocemente, faranno più generazioni e di conseguenza richiederanno più trattamenti. Invece inserendo anche la proiezione dello sviluppo fenologico della pianta, ci accorgiamo che dal punto di vista della produzione agricola alcuni insetti fitofagi non causeranno grossi problemi, in quanto la generazione aggiuntiva si svilupperà quando i frutti saranno già stati raccolti.

Un altro aspetto importante è la variabilità genetica. Ad esempio, non tutte le varietà della stessa coltura maturano con lo stesso accumulo di temperatura. L'aver proiettato su mappa le diverse varietà di vite presenti in Trentino ci permette ora di immaginare come potrebbe essere organizzata la vendemmia fra 30 o 50 anni.

Il cambiamento climatico porterà con sé effetti negativi come siccità ed inondazioni, imporrà all'agricoltura problematiche e scelte strategiche nuove. Nonostante molti aspetti possano giustamente preoccupare, è necessario ricordare che il cambiamento porterà anche nuove opportunità e sfide. Nuove varietà, nuovi mercati, vantaggi produttivi come l'ampliamento in altitudine e latitudine delle fasce di coltivazione delle colture o maggiori cicli produttivi per le colture fuori suolo.

Nel cambiamento climatico non dobbiamo leggere solo la paura di incontrare un mondo che potrebbe piacerci meno di quello che già conosciamo, ma grazie alle proiezioni che, mano a mano, si rendono disponibili oggi, imparare a vedere le opportunità che altri ancora non vedono.

“CLIMATICA... MENTE CAMBIANDO”



Una settimana di eventi caratterizzati da 5 conferenze pubbliche, 1 convegno scientifico, 4 aperitivi climatici, 4 spettacoli teatrali, 6 workshop tematici. Circa 100 relatori italiani e stranieri, tra i maggiori climatologi oggi “sulla piazza”, ma anche esperti di comunicazione, salute, finanza, economia. Molte relazioni di alto profilo scientifico e interviste disponibili sul web al sito www.climatrentino.it. Questi alcuni dati e numeri dell'evento “Climatica... mente cambiando - Trentino clima 2011”, organizzato dalla Provincia autonoma di Trento - assessorato ai lavori pubblici, ambiente e trasporti e Dipartimento protezione civile e infrastrutture, che si è svolto a Trento e Rovereto dal 5 all'11 settembre scorsi.

L'utilizzo dei grelimetri: in Trentino sono 272 e forniscono dati da quarant'anni

LA MISURA DELLA GRANDINE

Si chiamano "grelimetri" e sono i siti di osservazione dei fenomeni grandinigeni. Sul territorio provinciale ve sono sono 272, disposti secondo una griglia a maglie quadrate di 2 km di lato; una rete di rilevamento della grandine che controlla una superficie complessiva pari a 1.084 km quadrati. Dal momento che l'informazione sulle precipitazioni grandinogene interessa essenzialmente il mondo agricolo, la distribuzione degli strumenti ricalca la presenza delle aree coltivate, escludendo quindi le aree montagnose, o comunque non soggette a coltivazione. L'intero territorio provinciale è stato suddiviso in dodici zone, quanto più possibile omogenee per caratteristiche orografiche, idrografiche, altitudinali e culturali.

Il grelimetro è costituito da un pannello quadrato di polistirolo, di lato 15 cm, ricoperto da un foglio di alluminio dello spessore di 170 micron. Il pannello viene montato su di un supporto che lo espone all'impatto con i chicchi di grandine su un piano orizzontale; i chicchi lasciano sul pannello una serie di impronte. I pannelli sono regolarmente esposti e raccolti nel periodo maggio - settembre, il periodo dell'anno di maggiore interesse per la valutazione dei danni da grandine sulle

colture ortofrutticole. Le informazioni fornite dalla rete dei grelimetri costituiscono oggi una banca dati che "racconta" la storia della grandine in Trentino degli ultimi 37 anni, a partire cioè dal 1974.

Ma come vengono raccolte e catalogate le informazioni fornite dai grelimetri? Al termine di ogni giornata di grandine l'addetto al controllo dello strumento sostituisce il pannello con uno nuovo e invia quello colpito all'Unità sistema informativo geografico dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige, dove avviene la lettura. Le informazioni sulla dislocazione di ogni grelimetro comprendono: numero del grelimetro, coordinate geografiche, altitudine, zona di ubicazione, comune, comprensorio, valle. Ogni osservatore completa la lettura del pannello con informazioni relative all'ora in cui si è verificato il fenomeno, alla sua durata, alla direzione di provenienza del temporale, all'area di sua conoscenza colpita dalla grandine, alle dimensioni massime dei chicchi.

In laboratorio le impronte lasciate dai chicchi vengono evidenziate mediante opportuna inchiostatura e quindi riportate su carta lucida. Viene quindi valutato il numero totale dei chicchi per ognuna delle 7 classi granulometriche in cui sono stati suddivisi i diametri dei



chicchi, operazione che consente di definire immediatamente il valore dell'energia attribuibile all'evento in esame; viene anche calcolato il numero totale di chicchi caduti per metro quadrato (definito "intensità").

Le caratteristiche rilevabili dalla lettura di un pannello (numero di colpi, dimensioni dei chicchi per classi di diametro, energia ad essi associata) vengono attribuite a tutta l'area di competenza del grelimetro (4 km quadrati).

Attualmente è in fase di conclusione uno studio relativo alla definizione di una procedura di lettura elettronica dei pannelli inchiostriati.

27



Le grandinate della presente annata hanno interessato i grelimetri dislocati sul territorio provinciale 185 volte. Di seguito i dati delle 4 grandinate che hanno comportato danni alle colture.

Grandinata del 23 giugno

- ▶ Interessata zona sponda destra della Val di Non da Cles a Denno

GLI EVENTI E I DANNI NEL 2011

- ▶ Epicentro fascia che da Mechel parte bassa arriva al lago di S. Giustina in direzione "Banco"
- ▶ Ettari colpiti prodotto mele ca. 700-800
- ▶ Valori assicurati ca. 15 mln di Euro
- ▶ Danno da lieve a medio con alcune micro-aree a danno grave

Grandinata del 13 luglio

- ▶ Interessata parte Nord della Valle dei Laghi, parte nord della Valsugana, Villalagarina da Aldeno fino a Mori.
- ▶ Ettari colpiti ca. 1300 prodotto mele, 2000 prodotto uva da vino valore produzioni interessate 70 mln di Euro di cui 50 mln assicurati
- ▶ Danno grave

Grandinata del 3 agosto

- ▶ Interessata parte alta sponda destra Val di Non (Terza Sponda) ed alcune aree dei comuni di Smarano, Sfruz, Tres e Ton.
- ▶ Ettari colpiti ca 1400 prodotto mele
- ▶ Valore produzioni interessate 25 mln di Euro Danno grave

Grandinata del 12 settembre

- ▶ Interessate le zone di Trento sud, Romagnano, Dro e Valle di Cavedine provocando danni che vanno ad aggiungersi a quelli di precedenti grandinate. I danni, provocati per lo più dal forte vento che ha sradicato le piante, hanno riguardato in particolare le colture di melo e, in parte, di kiwi.

“Foresta Viva” in Val di Sella con Mario Brunello

MAGIA DI UN BOSCO



Fausta Slanzi

Nell'Anno Internazionale delle Foreste, in una giornata autunnale perfetta accompagnata dal sole che esaltava i colori delle chiome degli alberi e dalla musica interpretata magnificamente dal Maestro Mario Brunello, si è celebrata il 22 ottobre scorso in Val di Sella “Foresta viva”. L'iniziativa organizzata dalla Provincia autonoma in collaborazione con Arte Sella, Trentino Marketing, Comune di Borgo Valsugana e Azienda per il Turismo Valsugana, ha visto la partecipazione di oltre 150 persone che hanno seguito con grande interesse le visite guidate dagli ispettori forestali provinciali e hanno poi ascoltato, sotto la grande e vecchia farnia (oltre 400 anni), la 4° Suite di Bach in una versione originalissima proposta da Brunello.

L'intento di “Foresta Viva” era quello di portare le persone ad apprezzare i nostri meravigliosi boschi e i colori della stagione autunnale, riscoprendo le tracce e i segni del legame – una “connessione magica” l'ha definita Romano Masè, dirigente generale del dipartimento Risorse forestali e montane - tra uomo e natura. Un'occasione per ascoltare, e per riflettere sull'importanza fondamentale del grandissimo patrimonio forestale del Trentino (territorio occupato da foreste per il 65%) e della necessità di “vigilare sugli equilibri per salvaguardare e garantire ai nostri figli

sicurezza, stabilità e opportunità di vivere con acqua e aria di qualità”.

Luogo perfetto la Val di Sella per incontrare la magia del bosco nelle sue innumerevoli varianti, andando alla scoperta di alcune delle magnifiche piante che qui hanno dimora. A fare da guida l'ispettore forestale Marco Olivari che ha guidato un primo gruppo verso un frassino maggiore (quello minore è detto anche orniello) – lo sapevate che la foglia di frassino è composta da 12-13 foglioline? – per poi avvicinarsi ad un grande tiglio, il cui frutto è una pallina da cui si ricavano sostanze impiegate nella farmocopea. Il legno di frassino è molto elastico (erano in frassino le racchette da tennis, le mazze da baseball, gli sci), quello di tiglio era usato (un tempo) per fare i giocattoli.

Davanti ad un pino silvestre, una pianta “pioniera” nel senso che attecchisce facilmente anche in zone isolate, Olivari ha spiegato che dei sempreverdi della famiglia delle Pinaceae fanno parte anche il pino nero e il pino mugo, che hanno entrambi foglie a due aghi mentre il pino cembro ha foglie a cinque aghi ed è collocato ad alta quota. Una minaccia per queste piante è quella rappresentata dalla processionaria: come si combatte? Utilizzando un bacillo antagonista naturale – ha ancora spiegato la nostra guida - oppure, durante il periodo invernale quando la temperatura è sotto zero, sparando al bozzolo della processionaria per

tentare di distruggerla.

Ecco quindi un sorbo montano, pianta che produce bacche eduli rossastre, parente stretta del sorbo dell'uccellatore ma la sua foglia è semplice (a differenza di quella del sorbo dell'uccellatore che è composta) con pagina inferiore bianca. Passando vicino ad un gruppo di faggi, l'occasione è buona per parlare di come si rinnova il bosco: ci sono piante che possono resistere meglio con quantità di luce bassa (nel sottobosco o in boschi poco solati), una di queste è l'abete bianco. Qualche volta vive al bordo del bosco in quell'ambiente di transizione fra prato-pascolo e bosco.

Ci sono pigne che guardano verso l'alto e altre rivolte all'ingiù. Quelle dell'abete rosso sono pendule, come il suo ramo primario, mentre l'abete bianco le ha erette e quando si “desquamano” (si svestono) lasciano sul ramo lo scheletro. Le pigne dell'abete rosso, invece, si aprono e lasciano cadere i semi.

Nei cespugli di biancospino si rifugiano i piccoli volatili per sfuggire ai rapaci; il pioppo tremulo è chiamato così per le sue foglie vivaci, caratterizzate da picciolo molto lungo e schiacciato, che si muove con poco vento, mentre il suo legno leggero può andar bene per fare i fiammiferi; degli aceri si osservano tre specie diverse, il sicomoro, l'acero riccio (di Norvegia) e l'acero campestre: “con tutte le specie nostrane – spiega l'ispettore forestale - si fanno le fasce e i fondi del violoncello”. Caratteristica della foglia dell'acero è che le due foglie crescono opposte, una di fronte all'altra. Il larice è deciuo, cioè le sue foglie ingialliscono e il 20- 25 per cento del suo volume è composto da una corteccia molto spessa e robusta.

La visita termina sotto una grande e antica farnia (probabilmente 400 anni) dove l'ispettore ricorda che in Trentino vivono anche rovera e roverella, che sono sempre querce così come il leccio - che troviamo vicino al lago di Garda – e che può arrivare alla veneranda età di 800-1000 anni. Ad attendere i visitatori sotto la grande farnia il Maestro Brunello con il suo violoncello nella custodia rossa, diventata un po' il simbolo de “i suoni delle Dolomiti”. “Si può salvaguardare il nostro legame con la foresta anche attraverso il lavoro di grandi artisti” dice, presentandolo, la presidente di Arte Sella Laura Tomaselli.

Come arte è anche la poesia della natura di Andrea Zanzotto, ricordato con la lettura di una sua poesia, “Perchè siamo”. Poi la musica, con l'esecuzione della quarta Suite di Johan Sebastian Bach, composta da sei movimenti. Un'originalissima interpretazione, quella del Maestro Brunello, che ha suonato con un violoncello con tavola armonica di una pianta tagliata prima del 1560, non senza avere invitato prima gli spettatori a soffermarsi sul rapporto speciale che c'è fra le piante e il loro utilizzo in ambito artistico. Anche quando la pianta muore, talvolta, essa rivive ancora nella musica dei grandi artisti.



LEGNO, IDEE DI FUTURO



Culle moderne e tradizionali a confronto alla seconda edizione della Triennale Internazionale del Legno

In alto il momento dell'inaugurazione

Oltre 12.000 visitatori alla Triennale Internazionale promossa dall'Associazione Artigiani

La Triennale Internazionale del Legno ha chiuso i battenti il 23 ottobre scorso con un grande successo di critica e di pubblico. Ben 12.000 persone hanno percorso gli ambienti allestiti con il meglio della produzione artigianale trentina del legno, per la casa, le costruzioni e il design. E grande emozione hanno suscitato oggetti senza tempo come le culle, reinventate da 22 coppie di architetti e artigiani ed affiancate, in un suggestivo dialogo generazionale, con le culle storiche provenienti dal Museo degli Usi e Costumi di San Michele all'Adige. Analogo successo ha riscosso la mostra di palazzo Roccabruna dedicata a "Troni e sgabelli del Novecento". Un apprezzamento proseguito con i frequentati seminari tecnici, le suggestioni offerte dalla rassegna di produzioni in legno giapponesi dell'Accademia delle Arti

tradizionali e dell'Accademia del design architettonico di Kyoto (con un giardino della tradizione zen e una autentica stanza del Tè, "attrazione" di questa seconda edizione della Triennale), esposte accanto ai lavori delle Scuole professionali e degli Istituti d'arte del Trentino.

Un appuntamento per tutti, la Triennale, perchè del vissuto di tutti noi il legno fa parte. Per le dodicimila persone che nei due fine settimana di ottobre l'hanno visitata, la Triennale è stata l'occasione per comprendere quanto "moderna" stia diventando questa straordinaria materia prima di cui il Trentino è fortunatamente ricco, rimanendo affascinati dalle sue infinite declinazioni funzionali, estetiche, artistiche, e dai valori etici e sociali che esprime in quanto materia sostenibile per eccellenza. A disposizione per un'idea di nuovo futuro.



Mercati contadini, contributo più "veloce" ai Comuni

I Comuni che intendono promuovere le "filieri corte" realizzando i mercati contadini, destinati alla vendita diretta di prodotti locali da parte degli imprenditori agricoli, avranno maggiori possibilità di farlo. La Giunta provinciale ha infatti approvato il 7 ottobre scorso, su proposta dell'assessore al commercio Alessandro Olivi, alcune modifiche ai criteri attuativi dell'articolo 65 della legge provinciale 17/2010 sul commercio che disciplina la concessione dei contributi ai Comuni. La principale novità riguarda la rateazione del contributo (90 % della spesa ammessa), che passa da 10 a 5 anni.

Al Servizio Commercio della Provincia sono pervenute quest'anno 5 domande di contributo da parte dei Comuni di Trento, Cles, Vallarsa, Cembra e Folgaria. Ma anche Rovereto ed Arco hanno annunciato l'intenzione di attivare, ricorrendo al contributo provinciale, propri mercati contadini. Per in-

centivare maggiormente i Comuni a sfruttare l'opportunità offerta dalla nuova legge sul commercio, l'assessore Olivi ha proposto alla Giunta provinciale, che le ha accolte ed approvate, alcune modifiche ai criteri attuativi.

Per quanto riguarda i beneficiari, è stata abolita la distinzione tra comuni con popolazione inferiore a 5.000 abitanti e comuni con popolazione superiore a tale soglia. Tutti i comuni, dunque, potranno chiedere ed ottenere il contributo singolarmente, senza obbligo per i "piccoli" di associarsi.

Tra gli interventi ammessi a contributo non figurano più le azioni promozionali e pubblicitarie, mentre sono state inserite le spese per l'acquisto delle aree destinate allo svolgimento del mercato e, nella misura massima del 7 %, le spese tecniche.

Novità anche per quanto riguarda la presentazione delle domande, laddove viene previ-

sto il limite di 3 anni (periodo corrispondente al vincolo di mantenimento dei beni immobili agevolati) dalla presentazione della domanda di contributo prima di poter presentare una nuova domanda. L'erogazione del contributo avverrà in 5 rate annuali anziché in 10. Rimangono invece invariati il limite minimo e massimo di spesa ammissibile, rispettivamente 10.000 euro e 250.000 euro.



INTEGRATO IL FONDO RISCHI PER IL COMPARTO AGRICOLO



La Giunta provinciale di Trento ha deciso di integrare, con un finanziamento di 2.800.000 Euro, il fondo rischi, gestito da Cooperfidi, per la prestazione di garanzie a favore delle imprese zootecniche che vengono a trovarsi in difficoltà in conseguenza di crisi di mercato, finanziarie o commerciali. Il provvedimento è motivato dalla necessità di proseguire l'azione di sostegno finanziario del settore fin quando la situazione sarà stabilizzata, ma anche - questa la novità - dallo stato di crisi in cui sono venuti a trovarsi altri settori agricoli quali l'itticoltura, l'allevamento dei suini e, in particolare, quello dei piccoli frutti minacciato dal temibilissimo moscerino *Drosophila suzukii*. "E' a rischio l'intero settore dei piccoli frutti - spiega l'assessore Mellarini - e per questo, accanto all'intervento attraverso Cooperfidi, ci stiamo parallelamente muovendo, di concerto con il Codipra, anche sul terreno della difesa passiva con l'obiettivo di studiare nuove forme assicurative specifiche per il settore".

PRODOTTI TARENTINI: 3,2 MILIONI DI EURO PER LA COMMERCIALIZZAZIONE

Due milioni 510mila euro: questa la somma che la Provincia metterà a disposizione quest'anno delle organizzazioni dei produttori agricoli e degli enti maggiormente rappresentativi nei singoli settori per finanziare i loro progetti di commercializzazione dei propri prodotti. I settori interessati sono quelli delle mele e piccoli frutti, trote, olio, produzioni florovivaistiche, ortofrutticole e dell'artigianato artistico, porfido. Per quanto riguarda il settore lattiero-caseario la Giunta vi provvederà con altra delibera. Considerando le disponibilità del bilancio, la Provincia metterà a disposizione 3.210.000 euro, a fronte di una spesa ammessa a finanziamento, complessiva dei vari progetti settoriali presentati, pari a 6.652.700 euro. Ai vari progetti presentati dalle associazioni Apot, Astro, Espo, Florovivaisti trentini, Consorzio artigianato artistico e di qualità, Consorzio interregionale Ortofrutticolo, Agraria Riva del Garda e settore caseario sarà applicata la misura massima dell'agevolazione, pari al 50 %.



"QUALITÀ TRENTINO": MODIFICATI TRE DISCIPLINARI DI PRODUZIONE

Prodotti dell'acquacoltura, latte e produzioni casearie, carni bovine e suine: queste le categorie di prodotti a marchio "Qualità Trentino" per le quali la Giunta provinciale ha riapprovato i relativi disciplinari. Per quanto riguarda i prodotti dell'acquacoltura, la modifica del disciplinare deriva dall'adattamento a quelli presentati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali da parte dell'associazione Astro per l'ottenimento delle IGP "Trote del Trentino" e "Salmerino del Trentino". Per il latte vaccino e ovicaprino e prodotti lattiero caseari, la modifica riguarda in particolare il latte crudo utilizzato per la produzione del latte alimentare che, per potersi fregiare del marchio "Qualità Trentino", deve essere prodotto esclusivamente nel territorio della provincia di Trento e trasformato e confezionato soltanto da aziende trentine. Infine le carni bovine e/o suine lavorate e loro trasformati. In questo caso la modifica riguarda il riferimento alla zona di provenienza delle carni utilizzate nella produzione di "Luganega", "Speck" e "Mortadella affumicata della Val di Non". Oltre che dalla provincia di Trento, le carni di suino possono infatti provenire da animali nati, allevati e macellati nelle regioni italiane da cui provengono i suini per la produzione del "Prosciutto San Daniele DOP" e/o del "Prosciutto di Parma DOP". Scompare il riferimento alla "zona di produzione del Gran Suino Padano" alla quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha revocato la protezione transitoria.



TRENTINGRANA, VERSO LA DEFINITIVA MATURITÀ

Il Trentingrana rappresenta un prodotto di punta del settore agricolo trentino e, negli ultimi due anni, una sicura fonte di remunerazione per i nostri allevatori. È proprio da questi due elementi che si parte per definire tale prodotto una risorsa su cui rafforzare l'attenzione e sulla quale, certamente, svolgere riflessioni e azioni per definirne un futuro di ancora maggiore protagonismo.

Una scelta che ha basi solide: in primis la consapevolezza che questa produzione rappresenta un valore costante con garanzie di tenuta di redditività nel medio lungo periodo e, in secondo luogo, per le grandi potenzialità da spendere soprattutto per quanto riguarda il favorevole rapporto qualità prezzo. Inoltre, dal punto di vista del branding, Trentingrana può giovare del positivo appeal attorno al concetto di montagna, che richiama aspetti di autenticità e genuinità, due caratteristiche sempre più ricercate ed apprezzate dai consumatori.

Le conferme di questa forza intrinseca del prodotto si possono in particolare leggere nei risultati delle ultime due annate, caratterizzate da un rafforzamento della posizione di mercato del grana trentino, con remunerazioni in aumento per gli allevatori. Il tutto inserito in un contesto positivo per il settore lattiero-caseario trentino, che ha fatto segnare, alla fine del 2010, bilanci positivi dei caseifici associati a Concast, che hanno raggiunto cifre che ormai non si vedevano più da molti anni. Questa la situazione attuale.

Per quanto riguarda il futuro, si diceva, ci sono tutte le premesse per continuare con ben riposta convinzione nella promozione e nell'implementazione del "progetto Trentingrana" e – di conseguenza – degli altri formaggi tipici del Trentino. In questo senso risulta doveroso considerare l'importante azione di organizzazione dell'offerta rappresentata dal Consorzio Concast Trentingrana e dei relativi servizi che lo stesso offre ai produttori.

Pensando a quale può essere il nuovo valore aggiunto, Trentingrana sta proseguendo, assieme all'Assessorato provinciale all'alimentazione e agricoltura, sulla strada di un ulteriore consolidamento che passi attraverso una propria certificazione, che contribuirebbe a

conferirgli una definitiva identità ed una maggiore autorevolezza nel mercato alimentare italiano. Come noto, sinora, il Grana Trentino ha operato nell'ambito della Dop del Grana Padano, ricavandosi all'interno una sottodenominazione con parametri qualitativi addirittura più esigenti: pensiamo ad esempio al nostro disciplinare che prevede l'alimentazione del bestiame con fieno e mangime (diversamente dall'utilizzo degli insilati previsti dal disciplinare Grana Padano). Si è trattato di una scelta per certi versi obbligata, che corrispondeva all'avvio di un nuovo percorso, tutto in salita, e alla necessità di partecipare al mercato con una sufficiente massa critica.

Trentingrana si è consolidato sul mercato – con un prezzo che si posiziona tra il Reggiano e il Grana Padano – e quindi in virtù dei risultati acquisiti può rivendicare una propria maturità e una forte identità, avendo tutte le carte in regola per ambire ad una propria denominazione. Quindi un percorso che merita attenzione e una seria riflessione, da fare assieme ai produttori, al Concast e agli attori del territorio, potendosi avvalere dell'importante supporto tecnico, di ricerca e innovazione della Fondazione Mach.

Questo proposito può realizzarsi in modo positivo se a monte c'è però una reale sinergia e collaborazione del sistema di tutti i caseifici sociali del Trentino, che debbono raggiungere una reale unità di intenti, e potendo già contare sull'importante e significativo ruolo del consorzio di secondo grado Concast.

In questo senso, l'Assessorato è disponibile e attento ad accogliere i suggerimenti e le osservazioni che i produttori intenderanno proporre.



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





IN FORMA DA 85 ANNI

*Dall'idea del casaro Marchesi
alla nascita del Gruppo formaggi del Trentino*

Data e luogo di nascita: 1926, Rumo, Valle di Non

Produttori: 17 caseifici sociali (790 allevatori)

Latte conferito: 650mila quintali anno

Produzione annua: 115mila forme

Valore della produzione: 32 milioni di euro

Sergio Ferrari

La produzione di formaggio grana è iniziata in Val di Non nel 1926 per iniziativa di Remo Marchesi di Rumo, il quale si era trasferito per motivi di lavoro a Mirandola (Mantova) dove ha imparato l'arte di fare grana, frequentando la latteria e i caseifici della zona.

Tornato in Val di Non, Marchesi ha acquistato il latte del caseificio turnario di Cloz e successivamente di Revò, Romallo e Cavareno trasformandolo con l'ausilio di casari mantovani in formaggio grana, pare con buoni risultati. Nel 1931 tale produzione venne però sospesa per riprendere nei primi anni dopo la seconda guerra mondiale per iniziativa di alcuni caseifici cooperativi locali.

Oggi la produzione di formaggio grana coinvolge l'intero Trentino, anche se il numero prevalente di caseifici da grana si trova in territorio anaune.

“La produzione di grana – spiega Silvano Dalpiaz, esperto di settore - è risultata subito congeniale alla zootecnica trentina, soprattutto perché si tratta di un prodotto che consente di valorizzare economicamente la qualità chimico-organolettica del latte di montagna e perché si basa sull'impegno degli allevatori, sulla presenza di una valida, radicata e diffusa organizzazione cooperativa e su un innato rispetto delle tradizioni.”

LA NASCITA DEL CONCAST

Nel 1951 nasce il Concast (Consorzio dei caseifici sociali e dei produttori di latte del Trentino) come consorzio di secondo grado. Qualche anno dopo, nel 1957, inizia ad operare la Federazione provinciale allevatori, cooperativa di riferimento delle Unioni di valle degli allevatori (11 in tutto il Trentino), intervenendo sin dall'inizio su due livelli: tecnico e commerciale, con particolare riferimento alla selezione genetica dei bovini da latte e alla vendita di vitelli da carne e di giovani bovini da rimonta.

IL CONSORZIO TRENTINGRANA

Nel 1973 viene costituito un consorzio tra i caseifici produttori di grana denominato Trentingrana. Il suo primo atto ufficiale fu

l'acquisto della latteria di Segno destinata a diventare per tappe successive l'attuale magazzino di stagionatura. Significativo il fatto che l'acquisto della struttura, per 700 milioni di lire, sia stato garantito dalla firma fidejussoria dei presidenti di tutti i caseifici produttori di grana. Il Trentingrana doveva curare la stagionatura delle forme di formaggio e la vendita. Il conferimento dell'intera produzione divenne obbligatorio, dopo essere stato inizialmente parziale, a partire dal 1988.

La fusione

Nel 1993 i due consorzi si fondono in una struttura unica denominata Trentingrana-Concast (Consorzio dei caseifici sociali trentini) che, soprattutto nell'ultimo periodo, ha subito profondi cambiamenti, sia a livello statutario che organizzativo.

I principali campi d'azione in cui attualmente opera il consorzio sono i seguenti: analisi del latte e dei prodotti lattiero-caseari; assistenza tecnica alla produzione; stagionatura e commercializzazione del formaggio Trentingrana e degli altri prodotti lattiero-caseari dei caseifici associati; produzione e commercializzazione di burro e siero in polvere.

Ampia e significativa è pure l'attività istituzionale che il consorzio svolge a livello di rappresentanza, di programmazione della produzione, di promozione e di collegamento con l'ente pubblico.

LA RIORGANIZZAZIONE DEL SETTORE

A partire dal 1° gennaio 2010 sono stati abrogati i due centri operativi Trentingrana e Formaggi trentini, che si occupavano separatamente della commercializzazione del grana e degli altri formaggi prodotti dai caseifici associati, ed è stata sancita la nascita del “Gruppo formaggi del Trentino”, suddiviso nella linea “Trentingrana” e nella linea “Tradizionali”. Se il grana trentino si può definire “principe dei formaggi trentini”, non sono da meno per qualità le altre eccellenze del gruppo: Puzzone di Moena, Vezzena di Lavarone, Casolet Val di Sole, Cuor di Fassa, Tosela di Primiero, Affogato di Sabbionara, Fontal di Cavalese.

Al 1° gennaio 2011 la situazione societaria



era la seguente: 17 caseifici cooperativi associati; 790 allevatori conferenti il latte; 1 milione 118 mila quintali di latte conferiti ai 17 caseifici; 52,2 milioni di euro il valore totale della produzione; 63 dipendenti.

Il consorzio è organizzato in 5 settori operativi: gruppo Formaggi del Trentino, laboratorio, servizi, sierificio, burrificio.

AUTONOMO NEL PADANGRANA

Il 19 maggio 1983 il Consorzio dei caseifici sociali del Trentino ed il Trentingrana, previo parere positivo dell'Assessorato provinciale all'agricoltura, hanno inoltrato domanda al Ministero dell'agricoltura per il riconoscimento della peculiarità (distintività) del grana prodotto in Trentino, facendo riferimento alla legge 125 del 10 aprile 1954 sulle denominazione di origine dei formaggi. L'iter della richiesta è stato lungo e laborioso, con numerosi incontri. Silvano Dalpiaz, esperto di settore e parte attiva nel portare avanti la pratica, ricorda alcune date importanti al riguardo. Il 27 luglio 1984 si tenne a Trento una pubblica audizione alla presenza di una commissione del Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e della tipicità dei formaggi con esito positivo. Il 24 maggio 1985 a Milano è stato siglato un accordo tra il Padangrana, il Consorzio dei caseifici sociali del Trentino e il Trentingrana con il quale fu riconosciuta di fatto la peculiarità del prodotto trentino e condivisa l'opportunità che lo stesso potesse godere nell'ambito del grana padano di una marchiatura autonoma.

I contenuti dell'accordo sono stati successivamente approvati dal predetto Comitato formaggi di Roma, dalle autorità ministeriali e finalmente ufficializzati, il 26 gennaio 1987, da un decreto del presidente della Repubblica. In pratica i caseifici trentini restavano soci del Consorzio di tutela del grana padano, ma il prodotto trentino poteva recare sullo scaldo delle forme un marchio specifico riferito alla zona di origine. Significativi i motivi che giustificavano il prestigioso riconoscimento:

- ▶ "La zona di produzione ricadente nella provincia di Trento presenta particolari caratteristiche ambientali dovute alla presenza di vallate alpine sulle quali insistono allevamenti di vacche lattifere alimentate con foraggi di montagna, con esclusione per tutto l'anno di insilati di ogni tipo".
- ▶ "Il latte proveniente dai sopracitati allevamenti viene lavorato con tecniche che si richiamano alla tradizione artigiana montana".
- ▶ "Il formaggio grana padano prodotto nel territorio della Provincia autonoma di Trento, pur nel rispetto dello standard qualitativo del grana padano, presenta caratteristiche organolettiche particolari e più accentuate, da porre in relazione alla situazione ambientale della zona e alla metodologia di produzione.



Così si produceva il primo grana trentino alla fine degli anni '20 nel "Moderno impianto del Caseificio di Cloz", in Valle di Non (Archivio storico della SAT di Rumo)



LA FILIERA INIZIA DA UN BUON FIENO

Regole severe e buone pratiche nel disciplinare di produzione

Le regole che gli allevatori devono rispettare nella produzione di latte destinato a grana riguardano tutte le fasi della filiera, iniziando dall'alimentazione delle lattifere. Un severo disciplinare vieta l'impiego di insilati di erba di prato o di mais, perché possono contenere batteri che passano dal latte al formaggio provocando il gonfiore delle forme. Il fieno non deve essere mal conservato od ammuffito e l'erba fresca di taglio non va somministrata in quantità eccessive, ma dosata in modo graduale. Non tutti i mangimi dell'industria sono ammessi dal disciplinare. Sono banditi gli alimenti (non solo mangimi) che contengono componenti vegetali provenienti da piante geneticamente modificate (OGM). Le regole riguardano anche l'igiene di stalla, la gestione dell'impianto di mungitura, la pratica dell'Unifeed detta anche "piatto unico" che consiste nella somministrazione di più alimenti predosati e miscelati che tiene conto dello stato di salute e delle esigenze nutritive dei vari gruppi di animali. Il disciplinare vieta inoltre il conferimento di latte proveniente da bovine trattate con medicinali che lasciano residui dannosi alla salute del consumatore. La norma riguarda ad esempio gli antibiotici. Particolare significato distintivo assume l'assoluto divieto di utilizzare in fase di caseificazione del latte sostanze conservanti regolatrici della flora batterica naturale.

Il rispetto delle norme viene costantemente monitorato da personale del consorzio che si reca nelle stalle senza preavviso. Determinante per la salvaguardia della qualità e salubrità del grana trentino è infine l'attività di controllo del latte da parte del laboratorio del consorzio. Il prelievo del campione viene eseguito almeno due volte al mese con cadenza variabile e questa indeterminatezza tiene l'allevatore costantemente allertato. I risultati delle analisi vengono comunicati tempestivamente al caseificio e agli interessati per dare loro modo di porre rimedio alle cause di eventuali difetti riscontrati e di mantenere o accentuare le buone pratiche che rendono migliore il latte.

Circa il 90% del latte bovino prodotto in Trentino da circa 900 stalle per un quantitativo di 1 milione 350 mila quintali all'anno viene conferito ai caseifici sociali aderenti al consorzio



Concast-Trentingrana. Di questa quantità di latte circa il 50% è destinato alla produzione di grana trentino che coinvolge 600 allevamenti. Il grana trentino viene prodotto da 15 dei 17 caseifici operanti in provincia. La parte rimanente della produzione di latte è divisa in parti più o meno eguali tra le seguenti destinazioni: formaggi freschi, freschissimi, yogurt e latte alimentare; formaggi a media o lunga stagionatura quali Spressa, Vezzena, Asiago Mezzano, Puzzone, Casolet e Nostrani delle diverse valli, compresi i formaggi di malga. Negli ultimi 15 anni si è registrato un dimezzamento del numero delle stalle da latte. Per contro il numero delle lattifere si è progressivamente innalzato dai 19 capi del 1996 ai quasi 30 delle ultime rilevazioni. Il latte da grana non viene posto, dopo la mungitura, in vasche di refrigerazione, ma in bidoni di acciaio a chiusura ermetica della capacità di 20 e 50 litri. La raccolta mediante pompaggio dalle vasche di refrigerazione in autocisterna non è praticabile perché il latte, a seguito di inevitabili sbattimenti, può andare incontro ad alterazioni a carico di componenti funzionali alla caseificazione, ad iniziare dalle proteine.

Nella maggior parte delle aziende zootecniche trentine, essendo la loro dimensione molto piccola, la raccolta del latte viene fatta ancora in maniera tradizionale con l'ausilio di bidoni di acciaio con una capacità variabile da 20 a 50 litri. A differenza del latte destinato ad uso alimentare prelevato dalla stalla ogni due munte e quindi una volta al giorno, in tali aziende si procede, due volte al giorno, mattina e sera, alla raccolta del latte in bidoni ed al trasporto nel caseificio cooperativo per la successiva lavorazione. (s.f.)



VENTI MESI PRIMA DI ASSAGGIARLO

Per fare una forma di grana trentino ci vogliono da 450 a 520 litri di latte e dal latte di una caldaia (850-950 litri) si ricavano due forme. Il ciclo di lavorazione inizia con l'aggiunta del latte conferito la sera precedente (lasciato per la notte a decantare per ottenere la panna di affioramento che servirà per fare il burro) a quello portato al caseificio la mattina, fresco di mungitura. Al latte mescolato delle due mungiture, riscaldato nelle tradizionali caldaie in rame, viene aggiunto il siero innesto, una coltura naturale di fermenti lattici. Quindi alla temperatura di 32° - 33°C si aggiunge il caglio di vitello. Il casaro controlla la cagliata che si va rassodando e, quando essa raggiunge il giusto grado di consistenza, procede alla spinatura che consiste nel ridurre la massa coagulata in granelli della dimensione di poco più di un chicco di riso. Si procede quindi alla cottura della cagliata (fino alla temperatura di 55° C) che viene lasciata depositare sul fondo della caldaia dove rimane in giacenza per circa un'ora. A questo punto la cagliata viene estratta dopo averla avvolta in una tela di lino e si procede alla gemellatura, operazione che consiste nel suddividere la cagliata in due parti il più possibile eguali: due forme di grana trentino. Le due parti vengono quindi poste in fascere per lo sgrondo del siero che vi è rimasto inglobato.

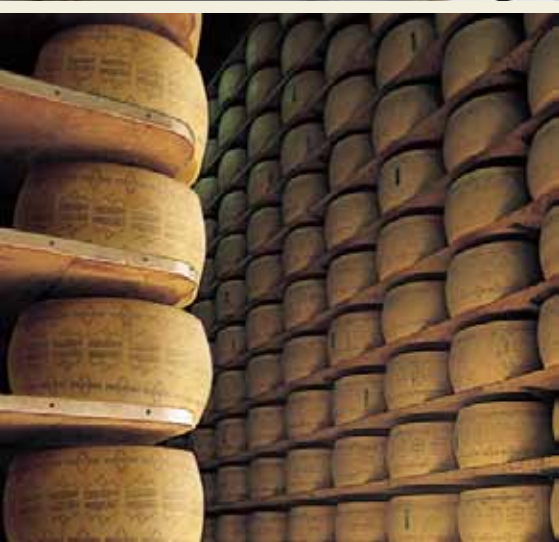
Dopo due giorni il formaggio va in salamoia. Terminata questa fase (circa 20 giorni), il formaggio inizia il lungo percorso di ma-

turazione nel magazzino di cui sono dotati tutti i caseifici trentini. Temperatura e umidità del locale sono costantemente controllate e le forme vengono frequentemente spazzolate e girate.

Quando le forme hanno raggiunto l'età di 8-9 mesi, vengono sottoposte ad un primo controllo che prende il nome di "espertizzazione". Personale qualificato esegue la cosiddetta battitura con apposito martello. Dal suono di reazione alla battitura l'esperto ricava una prima valutazione sullo stato di salute e sulle caratteristiche fisiche della massa interna. Il verdetto si traduce in una classifica di merito. In base al risultato la direzione del caseificio decide quali e quante forme saranno cedute al magazzino di stagionatura di Segno. Si tratta di un vero e proprio passaggio di proprietà dal caseificio al consorzio che gestisce il centro di stagionatura.

All'età di 16-17 mesi le forme vengono sottoposte ad una seconda espertizzazione che serve anche per stabilire il prezzo da pagare al caseificio conferente. Oltre all'espertizzazione che riguarda tutte le forme, un campione significativo di ogni partita viene sottoposto ad analisi organolettica, cioè ad una valutazione sensoriale che definisce la qualità del prodotto in base a precisi parametri. All'età di 18-20 mesi il grana è pronto per la vendita. Solo il prodotto di certe zone notoriamente più vocate di altre viene destinato ad un supplemento di stagionatura che può arrivare fino a 22-24 mesi ed oltre. (s.f.)





Dolce di natura e corroborante

Nel 2002, riferisce Gabriele Webber, all'epoca responsabile del Centro operativo Trentingrana e direttore del magazzino di stagionatura di Segno, il consorzio ha indetto un concorso tra agenzie di pubblicità mirato a rilevare attraverso un sondaggio demoscopico la principale caratteristica percepita del grana trentino. La gara è stata vinta dall'agenzia Soluzione Group srl che ancora oggi si occupa di pubblicità e comunicazione a supporto del grana trentino. Dall'indagine è emerso che nel vissuto delle persone contattate era la dolcezza a prevalere su altre caratteristiche. E' nato così il logo "100 % dolcezza" riferito ovviamente al grana trentino. Sul finire degli anni '90 la pubblicità del grana trentino traeva spunto da un'indagine svolta da un gruppo di medici pediatri su 1216 soggetti di età compresa tra 4 mesi e 15 anni nella cui dieta alimentare hanno introdotto per almeno tre mesi dosi misurate di grana trentino. I risultati dell'indagine, assolutamente indipendente, tengono a precisare i responsabili del Concast-Trentingrana, sono stati pubblicati sulla rivista specialistica "Il pediatra" (numero 21/ottobre 1997) edita a Roma in un articolo intitolato "Formaggio Trentingrana nell'alimentazione infantile". L'elevato contenuto di calcio, l'attrattiva anche verso soggetti deboli o inappetenti e l'effetto ricostituente su soggetti monitorati sono stati tradotti dai creativi della pubblicità in un poster con un bambino visibilmente in salute fotografato dietro a una forma e a uno spaccato di grana trentino sormontati dal logo "Aiuta a crescere, aiuta a vivere".



I DUE TERZI VANNO AL MERCATO NAZIONALE

Per arrivare a 115 mila forme, dato riferito ad anni precedenti al 2011, occorre che i 16 caseifici che producono grana trentino mettano in cantiere complessivamente 315 forme al giorno per l'intera stagione. La forma tipo descritta nella scheda tecnica del grana trentino ha un diametro che va dai 37 ai 43 cm., altezza dello scalzo da 20 a 25 cm. e un peso compreso tra 34 e 37 kg.

Negli ultimi 5 anni il numero medio di forme prodotte complessivamente è stato di 100 mila all'anno. Il consorzio grana padano nel 2011 ne produrrà 4 milioni 500 mila e il parmigiano reggiano 3 milioni 300 mila. Il grana trentino rappresenta solo l'1,5% della produzione nazionale e dà origine ad una produzione lorda vendibile di 30-35 milioni di euro che costituiscono una voce significativa nel contesto economico dell'agricoltura trentina. Quale la destinazione commerciale del grana trentino? "Il 22-24% della produzione annuale - spiega Gabriele Webber (nella foto) - trova collocamento all'interno del Trentino Alto-Adige, il 68-71% si vende in Italia, il 7-8% all'estero. Le regioni Veneto e Toscana assorbono il quantitativo maggiore, ma il grana trentino è presente in tutte le altre, seppure con quantitativi talora ridotti. I canali sono rappresentati per il 70% dalla distribuzione organizzata. Il resto dalle tradizionali linee commerciali: ristorazione, ingrosso, dettaglio. Il volume complessivo venduto è costituito per il 70% da forme intere, per il

25% da depezzato confezionato sotto vuoto (il 90% pesa 300 grammi) e per il 5% da grattugiato in busta sigillata".

Quali i Paesi verso i quali si indirizza l'esportazione? "Austria, Germania e Svizzera sono piazze definitivamente conquistate senza nessuna pubblicità preparatoria o contemporanea alla vendita. Uscire dall'Italia è dipeso da una scelta voluta, non imposta da necessità. Volevamo verificare la capacità di autopromozione del grana trentino. Se gli ordini di acquisto, seppure per quantità ridotte, continuano nel tempo, si può ritenere che il movente stia nella qualità del grana trentino che fa la differenza. Vendiamo anche in Giappone, USA e Russia. Stiamo realizzando un primo approccio con l'Australia. Confidiamo in una crescita graduale". Recentemente il Consorzio Trentingrana ha partecipato, per la quinta volta e con il supporto di Trentino Marketing e Trentino Sprint, all'Anuga di Colonia. I dirigenti sono soddisfatti dei contatti avuti con clienti già acquisiti o potenziali europei ed extra europei. L'Anuga è infatti la più importante fiera internazionale del settore agroalimentare. In Germania il consorzio vende 5.000 forme di Grana trentino all'anno tramite importatori che si occupano della successiva distribuzione ai supermercati. (s.f.)



LA RICERCA

PIÙ QUALITÀ ALLA FILIERA

40



**Più di 150 forme di formaggio analizzate
17 caseifici monitorati, 5000 analisi
microbiologiche: dalle nuove conoscenze
ricavate dalla ricerca,
un manuale di buone pratiche,
l'aggiornamento del disciplinare e regole
più stringenti per i controlli di qualità**



Alessandro Carlo Dini
Direttore generale
Fondazione Edmund Mach

In un comparto in evoluzione come quello zootecnico, in particolare lattiero-caseario, dove le aziende si modernizzano, le condizioni ambientali e le modalità di allevamento cambiano, per mantenere elevati standard qualitativi dei prodotti e salvaguardare le specificità territoriali occorre puntare su ricerca e sperimentazione.

Nel progetto sulla qualità della filiera del Grana trentino abbiamo creduto molto, fin dal suo nascere. La ricerca, realizzata dalla Fondazione Mach, richiesta dal Concast-Trentingrana e finanziata dall'Assessorato all'Agricoltura della Provincia autonoma di Trento, ha consentito di aumentare la conoscenza del principale prodotto caseario trentino e di controllare e ottimizzare la qualità nelle varie fasi migliorando la gestione dell'animale in stalla, valutando nuovi sistemi di raccolta del latte, razionalizzando i controlli sulla qualità del formaggio.

Le nuove e più approfondite conoscenze maturate nel corso del progetto hanno portato ad un manuale di buone pratiche per gli allevatori, un aggiornamento dei disciplinari tecnici del consorzio, una regolamentazione più stringente dei controlli di qualità e una "radiografia" dei punti di forza e delle criticità di ogni caseificio aderente al consorzio.

Ricercatori e tecnici hanno operato in stretta collaborazione con il Concast - Trentingrana, in contatto con la Federazione Provinciale Allevatori e un team di esperti scientifici delle

Università di Padova, Bologna e Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. Hanno indagato le diverse fasi della produzione: dall'alimentazione delle vacche alla gestione della raccolta del latte, alla trasformazione in caseificio, al controllo della qualità e alla gestione economica delle aziende zootecniche. Insomma, una fotografia a 360 gradi del principale prodotto caseario trentino.

È stato un progetto molto impegnativo che ha visto unire e collaborare anche varie competenze all'interno della Fondazione Edmund Mach: ricerca, sperimentazione e consulenza. Sono stati presi in considerazione tutti gli aspetti della filiera: zootecnici, caseari, tecnologici, gestionali. Tanto per dare qualche dato sulla consistenza delle attività svolte possiamo dire che sono 17 caseifici monitorati, più di 150 le forme sperimentali di formaggio prodotte ed esaminate, 5000 le analisi microbiologiche. E ancora, oltre dieci anni di dati storici su allevamenti, latte e formaggio forniti dal Trentingrana - Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini e dalla Federazione Provinciale Allevatori di Trento, sei pubblicazioni scientifiche pubblicate e sette in corso di stesura, due dottorati di ricerca, 90 interviste ad allevatori, 18 bilanci aziendali analizzati.

Il progetto ha fornito ottimi risultati, pertanto vorrei congratularmi con tutti i ricercatori, tecnologi e tecnici che si sono prestati in questa lunga e articolata attività di studio, conferendo un valore aggiunto a questo importante prodotto caseario trentino.



Tecnologia del Grana Trentino: i risultati di una approfondita indagine

MANTENERE LA TIPICIÀ IN UN MONDO CHE CAMBIA

*Agostino Cavazza, Elena Franciosi,
Luca Settanni, Luca Monfredini,
Elisa Poznanski*

*Fondazione E. Mach -
Centro Ricerca e Innovazione*

Il sistema di raccolta e conferimento unico del latte non determina più differenze rispetto a quelle esistenti tra i diversi caseifici, o tra formaggi prodotti d'estate rispetto all'inverno

La sperimentazione non ha fornito solo risultati utili alla produzione del grana, ma ha portato anche a nuove conoscenze scientifiche

La tecnologia di lavorazione di un prodotto tradizionale non è di per sé immutabile. Nel corso del tempo possono cambiare le materie prime e le condizioni ambientali: in Trentino negli ultimi anni è cresciuta la dimensione media delle stalle, è cambiata la gestione degli animali, la modalità con cui vengono alimentate e munte le vacche, è migliorata l'igiene della mungitura e le cariche microbiche del latte si sono abbassate, si è ridotto il numero di caseifici. Tutto ciò implica che si debba adattare la lavorazione del latte per mantenere costante la qualità del formaggio.

Nel mondo del Grana, non solo trentino, da qualche tempo si sta valutando l'ipotesi di raccogliere il latte dalle stalle una sola volta al giorno, conferendo al caseificio la sera un'unica partita di latte composta dal latte della mungitura mattutina conservato al freddo e da quello della mungitura serale. Questa procedura consente di razionalizzare il conferimento del latte, ma che effetto ha sulla sua composizione, sulla sua lavorabilità e sulla qualità del formaggio? Questo l'oggetto della sperimentazione eseguita nell'ambito del progetto.

Sono state seguite più di 100 giornate di produzione estiva ed invernale in tre caseifici della provincia di Trento, il cui latte è raccolto tradizionalmente due volte al giorno in bidoni o in cisterna refrigerata a 18 °C, confrontate con produzioni da latte conferito una sola volta al giorno refrigerato a circa 12 °C. Per ogni condizione è stata monitorata l'intera filiera, dalla stalla sino al prodotto finito, dal punto di vista chimico e microbiologico, per valutarne l'effetto sulla microflora lattica positiva per la caseificazione e su quella negativa. Abbiamo focalizzato l'attenzione sui batteri cosiddetti psicrotrofi che crescono anche al freddo, per vedere se ci fosse un loro sviluppo nel latte conservato a basse temperature.

Questi batteri, non pericolosi per la salute, possono produrre aromi sgradevoli durante

la maturazione degradando caseine e grassi, ma non sono mai stati dominanti, anche nel latte raccolto e trasportato a 12 °C, né si sono osservate alterazioni importanti nell'evoluzione della microflora durante la maturazione. Abbiamo isolato più di 1000 ceppi batterici, che sono stati identificati e studiati sia dal punto di vista tecnologico che genetico, tramite impiego di tecniche molecolari di nuova generazione, come il pyrosequencing 454, per lo studio del metagenoma del formaggio stagionato 18 mesi. In questo modo abbiamo potuto evidenziare per la prima volta le differenze di maturazione tra centro della forma e zone più esterne e più vicine alla crosta, dovute al gradiente di temperatura che si viene a formare a fine cottura.

Dal punto di vista chimico, la demolizione delle molecole proteiche (maturazione), e soprattutto lipidiche è stata più spinta in grana prodotti con latte raccolto e trasportato in bidoni. Una degradazione più accentuata dei lipidi conferisce note piccanti e sapori più intensi, ma, se eccessiva, aromi non caratteristici; un'eccessiva degradazione delle proteine del latte può portare alla liberazione di aminoacidi amari o a odori ammoniacali. La sperimentazione non ha fornito solo risultati utili alla produzione del grana, ma ha portato a nuove conoscenze scientifiche.

Il sistema di raccolta e conferimento unico del latte non determina più differenze rispetto a quelle esistenti tra i diversi caseifici, o tra formaggi prodotti d'estate, rispetto all'inverno. In altre parole, il casaro dovrà adattare alla novità il suo modo di produrre il grana, ma non tanto di più rispetto a quanto è già abituato a fare. Certo, qualche differenza nella lavorazione c'è: il sistema di doppio conferimento prevede che il latte serale sia interamente scremato, ed il latte magro sia aggiunto al latte intero in arrivo la mattina successiva, mentre se il conferimento è unico, l'intera massa di latte va scremata solo parzialmente, per ottenere la stessa quantità di grasso nel latte lavorato per produrre Grana Trentino.

Due elementi che influenzano la qualità del latte destinato a Grana Trentino

QUALITÀ DEL FORAGGIO E GESTIONE DELLA STALLA

Angelo Pecile, Massimiliano Mazzucchi,
Marco Peterlini, Fabrizio Pezzi, Adriano Sicher

Fondazione Edmund Mach – IASMA,
Centro Trasferimento Tecnologico

Nell'ambito del Progetto "Qualità della filiera del Grana Trentino", il Work Package 4 (Definizione di un set di buone pratiche agro-zootecniche ed eventuale revisione del disciplinare di produzione esistente) aveva la finalità di mettere a punto un set di buone pratiche agro-zootecniche e di mettere a punto una proposta di revisione del disciplinare di produzione del latte. Come fase preliminare si è ritenuto indispensabile effettuare un'indagine sul campo che consentisse di analizzare le modalità di produzione del latte, individuando eventuali criticità in relazione alla sua destinazione.

Tutto il lavoro è stato possibile grazie alla collaborazione degli allevatori coinvolti, del personale del Concast Trentingrana, dei tecnici della Federazione Provinciale Allevatori e dei Servizi Veterinari dell'Azienda provinciale per i Servizi sanitari.

A partire da una base dati elaborata su informazioni dell'Apss, del Concast Trentingrana, della Federazione Allevatori e del Centro trasferimento tecnologico della Fondazione E. Mach, è stato estratto il campione di aziende comprendente tutte quelle dotate di carro miscelatore (unifeed). Su un totale di 627 aziende fornitrici di latte con destinazione formaggi a media lunga stagionatura, ne sono state così selezionate 90, delle quali 35 erano aziende unifeed.

Alcuni dati sulle aziende "da Grana Trentino"

Dalla elaborazione dei dati relativi alle 627 aziende sono state tratte numerose informazioni di cui si riporta una sintesi:

- ▶ il 40 % delle aziende produceva il 10 % del latte, mentre il 9% ne produceva il 31%;
- ▶ la stalla "fissa" prevaleva sia in termini

numerici (circa l'86% delle aziende) che di produzione di latte (73%);

- ▶ un quinto del Grana Trentino risultava prodotto con la tecnica unifeed dal 6 % delle aziende.

Risultati dell'indagine sul campo

Riportiamo i dati relativi ad alcune delle numerose variabili prese in esame.

Il materiale più utilizzato nelle aree di riposo erano la segatura per la stabulazione fissa e la paglia per la stabulazione libera. Il punteggio igienico ha evidenziato una rilevante differenza fra gli animali stabulati a posta fissa rispetto a quelli a posta libera: il tutto può essere determinato anche dalle dimensioni delle poste in stabulazione fissa, spesso non più adatte alla taglia degli animali.

Per quanto riguarda la produzione foraggera, particolare importanza riveste, per le criticità che può causare (qualità microbiologiche e nutrizionali), la fienagione in rotoballe, che si è molto affermata per ridurre i tempi di raccolta e semplificare lo stoccaggio. La diffusione delle rotoimballatrici è risultata molto ampia.

La produzione del foraggio rappresenta sicuramente un aspetto critico: la presenza piuttosto diffusa, soprattutto nei fondovalle, di specie macroforbie quali l'*Heracleum sphonfylum* e il *Geranium sylvaticum*, indica una gestione non equilibrata del prato e causa una ridotta appetibilità e valore nutritivo dei foraggi raccolti. Questo è confermato dalle analisi sui fieni locali: all'aumentare delle produzioni unitarie di latte degli ultimi 15 anni non si è assistito ad alcun miglioramento del contenuto in UFL dei fieni raccolti. L'alimentazione è stata affrontata separa-



tamente per le aziende con alimentazione tradizionale rispetto alle aziende "unifeed". In queste ultime si sono approfonditi alcuni aspetti di particolare interesse. Il carro miscelatore presentava una diffusione prevalente nelle aziende di maggiore dimensione ma si è riscontrato anche in aziende medio - piccole. Nelle aziende unifeed, al momento dell'indagine, la presenza di mangiatoie rivestite era significativamente superiore (45% delle aziende) rispetto a quelle con alimentazione tradizionale, pur non essendo ancora obbligatoria. Ancora, le evidenze raccolte dimostrano come la tecnica fosse applicata con notevoli differenze fra le aziende.

Conclusioni

Le informazioni raccolte nella base dati relativa all'intero settore e quelle ottenute nell'ambito dell'indagine sul campo, hanno consentito di focalizzare alcuni elementi strutturali e gestionali che possono comportare ripercussioni sulla qualità del latte in relazione alla sua trasformazione in Grana Trentino.

Tali "punti critici" riguardano essenzialmente la qualità del foraggio, l'ambiente di stalla, particolarmente in quelle a stabulazione fissa, con ripercussioni anche sulla conduzione igienica, la tecnica alimentare soprattutto nel caso dell'unifeed. Le informazioni raccolte sono state utilizzate per l'aggiornamento del "Regolamento per la produzione e trasformazione del latte" e per la redazione di una pubblicazione divulgativa per i produttori di latte.

Ricavi e costi (€/vacca) del gruppo di aziende rilevate (n = 18)

Variabile	Media	Mediana	Minimo	Massimo
Valore latte	3697,0	3762,4	2402,6	4686,5
Ricavi carne	243,9	235,4	157,9	369,2
Contributi	827,8	794,9	421,3	1342,6
Altri ricavi	79,5	56,6	0,0	425,0
Totale ricavi	4849,0	4865,2	3717,2	5646,1
Mangimi acquistati	1320,7	1262,9	955,0	1880,6
Foraggi acquistati	172,8	140,0	0,0	460,6
Animali acquistati	187,7	162,6	0,0	671,1
Spese veterinarie	136,3	150,9	50,2	233,8
Spese per energia	220,5	200,0	100,9	393,1
Assicurazioni	121,0	120,0	50,7	190,2
Manutenzione	169,6	154,4	26,2	433,7
Altri costi diretti	109,0	113,8	35,0	226,1
Costi generali	151,9	148,8	91,0	224,0
Costi diretti	2589,9	2644,5	1671,2	3176,9
Ammortamento macchine	433,3	438,1	255,5	698,6
Ammortamento fabbricati	410,2	372,1	306,3	656,2
Terra in proprietà	57,4	51,7	5,8	132,8
Terra non in proprietà	74,4	70,3	0,0	168,6
Lavoro famigliare	1518,7	1333,3	337,6	2958,8
Lavoro dipendente	46,7	0,0	0,0	333,3
Interesse su capitale	176,9	174,2	137,7	218,3
Costo dei fattori di produzione	2717,4	2506,4	1551,3	3955,8
Costo di produzione totale	5307,6	5150,0	4295,0	6894,9
Reddito famigliare	1188,2	1228,2	282,4	2392,9

Indagine sui risultati economici di 18 aziende zootecniche

IL REDDITO? DIPENDE DAL FATTORE UOMO

Aziende “più intensive” e “meno intensive”: una strategia non “vince” sull’altra, conta la qualità del singolo allevatore e la sua valutazione di tutti i vincoli e di tutte le opportunità

Giorgio De Ros, Laura Filippi

La gestione e il controllo della qualità, particolarmente nell’ambito di prodotti tipici, costituiscono un’innovazione con componenti sia tecniche che organizzative potenzialmente in grado di valorizzare le specifiche risorse delle aree montane. Va però rilevato che il successo di tali strategie non è di per sé garantito. Nell’ambito del progetto Qualità della filiera del Grana Trentino si è quindi ritenuto utile effettuare un’indagine sui risultati economici di un gruppo di aziende produttrici di latte per Trentingrana.

Il lavoro si è articolato su quattro fasi:

- ▶ strutturazione del database,
- ▶ individuazione delle aziende,
- ▶ rilievo dei dati
- ▶ analisi dei dati

La strutturazione del database è stata effettuata in funzione delle informazioni richieste dal software Milk Money, messo a punto dal Centro Ricerche Produzioni Animali (CRPA) sulla base di un modello di calcolo sviluppato nell’ambito di European Dairy Farmers. La scheda di rilievo dei dati necessari per il software richiede le informazioni essenziali per costruire un semplice conto economico aziendale.

Nella selezione delle aziende, dato anche il tipo di dati da rilevare, si è preferito dare priorità all’instaurazione di un rapporto fiduciario con i titolari, rinunciando perciò alla selezione casuale, e con essa alla possibilità di controllare la rappresentatività statistica del campione. Per ridurre al minimo

gli effetti distortivi di tale scelta, si è cercato di diversificare quanto più il gruppo riguardo la dimensione e la localizzazione. Le 18 aziende rese disponibili appartengono a 10 diversi caseifici sociali, sono localizzate in quattro diverse Comunità di Valle (Val di Non, Val di Sole, Paganella e Vallagarina) e allevano da un minimo di 15 a un massimo di 150 vacche.

Il rilievo dei dati, relativi all’anno solare 2009, è avvenuto tramite intervista diretta ai titolari delle aziende. Nel caso dei ricavi e dei costi espliciti, i dati di base sono stati rilevati dai documenti contabili messi a disposizione dagli intervistati. Per quanto riguarda le voci relative ai costi per la remunerazione dei fattori di produzione di proprietà della famiglia diretto-coltivatrice azienda si è stimato il rispettivo costo opportunità (pari al mancato reddito da uso alternativo della risorsa). Per esempio, per il lavoro famigliare sono dapprima stimati i fabbisogni orari medi per giorno in estate e in inverno, successivamente valorizzati con le tariffe orarie per operai agricoli qualificati.

Come primo risultato dell’analisi, il reddito famigliare nelle 18 aziende risulta oscillare attorno a valori centrali di circa 1.200 €/vacca. Quindi nell’ipotesi che tale situazione sia rappresentativa dell’universo di riferimento, una mandria di 30 vacche nel sistema Trentingrana consentirebbe un reddito decoroso. Al fine di inquadrare correttamente il dato va però tenuto conto dell’importante impegno lavorativo richiesto dalla zootecnia: la remunerazione oraria del lavoro nelle 18 azien-

de registra infatti un valore medio di 8,2 € all’ora, superiore alle tariffe degli operai comuni, ma inferiore alle tariffe degli operai agricoli qualificati.

Relativamente al confronto tra diversi sistemi gestionali, è stata effettuata una analisi statistica dei gruppi che ha permesso di individuare, all’interno del gruppo delle 18 aziende, 10 definibili “più intensive” e 7 “meno intensive”.

I risultati del confronto sono sostanzialmente chiari e concordanti per quanto riguarda il lato dei ricavi: pur in presenza di un sistema di contributi pubblici che risulta premiante nei confronti delle aziende meno intensive, il fattore chiave rimane la produttività unitaria degli animali che, unita a una maggiore dimensione aziendale, fa pendere la bilancia a favore delle aziende più intensive. A livello dei costi di produzione, invece, le differenze significative si limitano in buona sostanza a un maggiore ricorso a fonti esterne per l’ottenimento di mangimi e foraggi da parte delle aziende più intensive. Ne conseguono più elevati costi diretti per questa tipologia di aziende con un impatto sui margini di reddito non univoco. Fatti i conti, quindi, non sembra quindi emergere una chiara convenienza di strategie più o meno intensive, né soluzioni valide a prescindere. Una conferma, se si vuole, dell’importanza del fattore umano, delle qualità del singolo allevatore, ma anche un invito a considerare tutti i vincoli e tutte le opportunità prima di effettuare o consigliare scelte strategiche.



Un punteggio di qualità per i caseifici

46

UN PREMIO A CHI LO FA

Nicola Cologna

Università di Padova - Dipartimento Scienze Animali

Il progetto di ricerca sul monitoraggio del Grana Trentino, affidato al gruppo di ricerca diretto dal Professor Giovanni Bittante del Dipartimento di Scienze Animali dell'Università degli studi di Padova, si è focalizzato sull'analisi dei tre principali elementi della filiera Trentingrana: le caratteristiche del latte di massa utilizzato quotidianamente per la produzione di Trentingrana; l'influenza del periodo di stagionatura in magazzino sulla qualità delle forme di Trentingrana; le caratteristiche degli aspetti sensoriali deputati a definire la qualità organolettica del formaggio a fine stagionatura.

Caratteristiche del latte

Mensilmente, il Laboratorio di Analisi CON.CA.S.T. – Trentingrana, ai fini della determinazione del punteggio latte qualità, analizza almeno due campioni di latte di ciascuno degli oltre 800 allevatori consorziati. Considerando i kg di latte conferiti a munta, l'elaborazione dei dati di sette anni di analisi ha permesso di rilevare una spiccata eterogeneità per quanto riguarda la dimensione delle aziende zootecniche trentine (Figura 1). Il peso del latte conferito da un'azienda media trentina è risultato pari a 161 kg/munta e nel corso degli anni oggetto d'indagine vi è stato un generale miglioramento di tutte le variabili considerate, eccetto che per il tenore in cellule somatiche e per

l'attitudine casearia (Figura 2). L'analisi dell'andamento stagionale dei parametri ha evidenziato come vi sia stato un miglioramento dei valori analitici durante i mesi freddi e un peggioramento durante i mesi più caldi dell'anno.

Il periodo di stagionatura

La stagionatura rappresenta, dopo la produzione, la fase più delicata all'interno della filiera di un formaggio a lunga maturazione come il Trentingrana. È durante tale periodo, infatti, che la qualità del latte di origine, l'idoneità dell'ambiente di produzione e non da ultimo l'abilità del casaro, si esprimono all'unisono come capacità del formaggio di evolvere le proprie caratteristiche organolettiche e arrivare a una maturazione corretta e completa.

L'analisi statistica ha preso in considerazione le percentuali di forme scelte risultanti dopo la "battitura" a nove e diciotto mesi di stagionatura. Dalle elaborazioni, si è visto come il caseificio sia fonte di elevata differenziazione per quanto riguarda il livello qualitativo delle forme prodotte di come si sia verificato un peggioramento della qualità durante i primi quattro anni di osservazione, seguito da un lento recupero (Figura 3). Le forme prodotte durante il periodo primaverile - estivo hanno dimostrato indici di qualità al martello migliori rispetto a quelle prodotte durante il periodo autunno - invernale.



MEGLIO

Gli aspetti sensoriali

La qualità sensoriale degli alimenti è ormai comunemente considerata come fattore cruciale per il successo di un prodotto alimentare. Da più di dieci anni, il consorzio CON.CA.S.T. – Trentingrana ha introdotto un sistema di valutazione organolettica in grado sia di premiare economicamente i caseifici più virtuosi, sia di assicurare un alto livello qualitativo delle forme commercializzate a fine stagionatura. La valutazione delle forme di Trentingrana, forse unico esempio di analisi sensoriale applicata all'interno di una filiera di produzione casearia, è eseguita su un campione rappresentativo di forme di ogni caseificio.

I parametri valutati sono l'aspetto esterno, lo spessore della crosta, il colore e aspetto della pasta, l'odore, il sapore e l'aroma. A ogni parametro è assegnato un valore che concorre a determinare un punteggio di qualità, utilizzato per premiare o penalizzare il prezzo medio del formaggio pagato dal Consorzio ai caseifici. Utilizzando una banca dati decennale di valutazione organolettica, si è potuto appurare come i parametri visivi siano fortemente influenzati dal caseificio di produzione, mentre la stagionalità incide maggiormente sui parametri olfatto – gustativi. In Figura 4, si può apprezzare come il caseificio vada ad influire sul punteggio qualità delle forme.

FIG. 1: Dimensione aziende per caseificio in base ai kg di latte conferito per munta. Valore medio di latte conferito per munta: 161kg

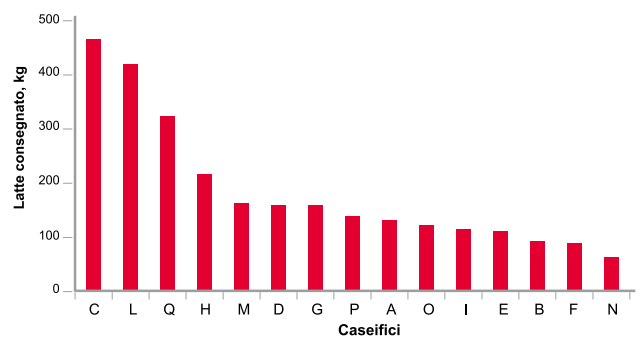
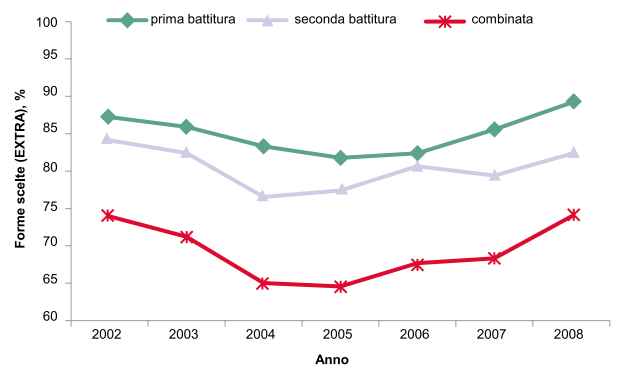


FIG. 2: variazione percentuale dei parametri tra il primo e l'ultimo anno analizzato

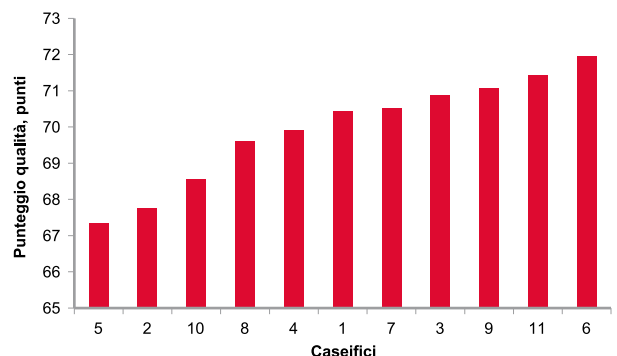
	anno		Variazione (%)
	2002	2008	
Latte, kg/mungitura	170	191	12,40%
Grasso, %	3,82	3,87	1,30%
Proteina, %	3,37	3,4	0,90%
Cellule somatiche, x 1.000/ml	193	201	4,10%
Carica batterica, x 1.000	87	66	-24,10%
Clostridi, n	112	105	-6,30%
Urea, mg/kg	0,027	0,029	7,40%
Acidità latte, SH°/50ml	3,4	3,49	2,60%
Tempo di coagulazione, min	16,6	17,1	3,00%
Consistenza del coagulo, mm	30,6	29,4	-3,90%

FIG. 3: evoluzione qualità forme Trentingrana nel periodo di studio considerato.



Prima battitura = % forme classificate come extra alla prima battitura;
 Seconda battitura = % forme classificate come extra alla seconda battitura;
 Combinata = % forme classificate come extra alla seconda battitura sul totale prodotte;

FIG. 4: punteggio di qualità organolettica delle forme Trentingrana a fine stagionatura.





IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ SENSORIALE

Flavia Gasperi, Isabella Endrizzi, Eugenio Aprea, Franco Biasioli, Alessandra Fabris

Centro Ricerca e Innovazione IASMA - Fondazione Edmund Mach

Uno strumento per verificare la rispondenza ai requisiti contenuti nel disciplinare e base di un meccanismo che incentiva economicamente i produttori con gli standard qualitativi più elevati

Perché è importante controllare la qualità sensoriale nei prodotti tipici? I prodotti tipici, ed in particolare quelli con una denominazione legata all'origine come le DOP (Denominazione di Origine Protetta), dovrebbero essere sottoposti ad un costante controllo della qualità sensoriale. Quest'ultima è quella che più saldamente crea il legame tra prodotto e consumatore ed è solo attraverso una costante verifica delle caratteristiche sensoriali che è possibile garantire la riconoscibilità del prodotto da parte del consumatore e il suo successo commerciale.

Accanto ai metodi analitici basati su panel addestrati a descrivere le caratteristiche sensoriali di un prodotto, si può ricorrere a valutazioni sensoriali eseguite da panel di esperti che, in quanto profondi conoscitori della tipologia di prodotto da valutare, giudicano in base a criteri qualitativi complessivi.

Su queste valutazioni si basano, ad esempio, i concorsi che selezionano e classificano i prodotti d'eccellenza, oppure le commissioni che verificano la corrispondenza ai requisiti di idoneità di prodotti a denominazione protetta.

L'affidabilità di queste valutazioni dipende, come per qualsiasi altro metodo sensoriale, dalla metodologia di lavoro che deve rispettare tutti i requisiti necessari per questo tipo di analisi. Particolare attenzione deve essere dedicata sia alla scelta dei parametri qualitativi su cui basare il sistema di valutazione, ossia gli aspetti chiave, identificativi del prodotto, sia alla definizione degli standard qualitativi in base ai quali si distinguono e si classificano i prodotti. Bisogna, inoltre, adottare gli opportuni accorgimenti per ovviare agli errori psicologici intrinseci alle valutazioni che coinvolgono persone e che frequentemente vengono commessi da questo tipo di giurie.



Una giuria di esperti composta da 8 persone controlla sistematicamente la produzione di tutti i caseifici consociati attraverso la valutazione di 7 parametri di qualità sensoriale. Sulla base dei singoli punteggi è quindi calcolato un punteggio complessivo che rappresenta il livello qualitativo raggiunto da ogni caseificio.

In ogni sessione di valutazione vengono analizzate da 6 a 9 campioni presentati come mezza forme anonime. Ogni giudice valuta i campioni individualmente secondo un ordine diverso per ogni componente della giuria per distribuire su tutti i campioni l'inevitabile effetto dell'ordine di valutazione sul punteggio assegnato.

Una delle proposte al vaglio del Consorzio prevede di separare la valutazione visiva, da effettuare sulla mezza forma, da quella olfatto gustativa da effettuare su un campione prelevato e presentato in vaschette chiuse e sigilate, limitando in questo modo la possibile influenza di parametri visivi su quelli olfatto-gustativi.

Grazie alla stretta collaborazione tra il Trentingrana – Consorzio dei caseifici sociali e ricercatori della FEM è stato fatto un importante passo avanti verso l'ottimizzazione del sistema di controllo che si basa sulle valutazioni sensoriali, in grado di monitorare e controllare lo standard qualitativo del Trentingrana

Il controllo della qualità del Trentingrana

Il Trentingrana-Concast ha scelto di introdurre nel proprio sistema di controllo qualità della produzione Trentingrana la valutazione sensoriale da parte di una giuria di esperti.

Il regolamento consortile prevede accanto alla classificazione del formaggio in base alla battitura al martello di tutte le forme a 9 e a 18 mesi la valutazione sensoriale di una campionatura di forme scelte a 18 mesi.

I ricavi delle vendite sono distribuiti ai produttori attraverso un sistema che premia il raggiungimento di elevati standard qualitativi e che, nel contempo, penalizza i caseifici che hanno conferito un prodotto di qualità inferiore.

Il sistema adottato da oltre 10 anni dal Consorzio rappresenta in Italia uno dei pochi esempi nei quali la valutazione sensoriale non è solo uno strumento per verificare la rispondenza ai requisiti contenuti nel disciplinare di un prodotto che vuole fregiarsi di un marchio di qualità, ma sta alla base di un meccanismo che vuole incentivare economicamente i produttori con gli standard qualitativi più elevati.

L'intervento di FEM

Grazie al progetto di ricerca finanziato dalla Provincia autonoma di Trento ("Qualità della filiera del Grana Trentino"), il gruppo di ricerca della Fondazione E.Mach con competenze nel settore dell'analisi sensoriale ha affiancato il Consorzio nel lavoro di ottimizzazione del sistema di controllo che si basa sulle valutazioni sensoriali.

Dapprima sono stati sottoposti ad un'approfondita analisi statistica i dati storici forniti dagli esperti nei primi 8 anni di valutazioni della giuria. Questo ha permesso da un lato di va-

lutare come la qualità del prodotto varia in funzione dei caseifici, della stagione e dell'anno di produzione (Bittante et al., 2011) e dall'altro di analizzare le procedure adottate individuando i punti critici. Contemporaneamente sono state verificate le performance della giuria nel suo complesso e dei singoli giudici.

Sulla base delle indicazioni dei ricercatori FEM sono stati proposti al Consorzio alcuni interventi migliorativi che riguardano il campionamento delle forme da sottoporre alla giuria, le modalità di valutazione dei giudici e il calcolo finale del punteggio di qualità.

Parte delle modifiche suggerite sono state implementate fin da subito, altre nel corso del progetto e altre ancora sono in fase di valutazione da parte del Consorzio, poiché richiedono interventi più radicali ed investimenti dedicati.

Tutti gli interventi basati sul rispetto dei requisiti metodologici dell'analisi sensoriale sono stati sviluppati compatibilmente con l'ambiente e le condizioni operative del magazzino del consorzio.

Nel corso del progetto sono stati inoltre sperimentati metodi strumentali per misurare parametri fisici e chimici correlabili con gli aspetti sensoriali come il colore, la consistenza o l'odore. I risultati finora ottenuti sono incoraggianti e l'approccio strumentale proposto, sebbene sia stato verificato su un numero limitato di forme, ha permesso di discriminare e caratterizzare i formaggi in maniera complementare con quanto indicato dalla giuria di esperti (Endrizzi et al., 2011) anche attraverso metodi rapidi ed innovativi (Fabris et al., 2010). Se ciò verrà confermato sarà possibile affiancare alla giuria di esperti una serie di misure strumentali in grado di garantire un controllo qualità molto preciso e meno oneroso.

Bibliografia

- Bittante, G., Cologna, N., Cecchinato, A., De Marchi M., Penasa, M., Tiezzi, F., Endrizzi, I., & Gasperi, F. (2011). Monitoring of sensory attributes used in the quality payment system of Trentingrana cheese. *Journal of dairy science*, doi:10.3168/jds.2011-4319.
- Endrizzi I., Fabris A., Biasioli F., Aprea E., Franciosi E., Poznanski E., Cavazza A., Gasperi F. The effect of milk storage conditions on cheese quality of Trentingrana: sensory and instrumental evaluation. *International Dairy Journal* (submitted 2011).
- Fabris, A., Biasioli, B., Granitto, P. M., Aprea, E., Cappellin, L., Schuhfried, E., Märk, T. D., Gasperi, F., & Endrizzi, I. (2010) PTR-TOF-MS and data-mining methods for rapid characterisation of agro-industrial samples: influence of milk storage conditions on the volatile compounds profile of Trentingrana cheese. *Journal of Mass Spectrometry*, 45, 1065–1074

DIDYMOSPHENIA GEMINATA UN'ALGA DI INTERESSE INTERNAZIONALE

Un indicatore biologico della qualità delle acque osservato e studiato anche in Trentino

Maria Elena Beltrami, Francesca Ciutti, Cristina Cappelletti
Fondazione E. Mach – Centro Trasferimento Tecnologico

Se durante un'uscita di pesca o una passeggiata lungo un fiume vi capita di notare che il fondo del corso d'acqua è coperto da uno strato marrone piuttosto spesso, simile al tatto a ovatta bagnata, non pensate subito che il fiume sia sporco! Potreste essere di fronte al particolare sviluppo di un'alga: la diatomea *Didymosphenia geminata* (Lyngbye) M. Schmidt.

Per la sua forma caratteristica e le relativamente "grandi" dimensioni (può superare 0.1 mm) è stata una delle prime specie di diatomee ad essere descritta (1819). *D. geminata* è una diatomea di acque dolci, che vive attaccandosi al substrato sommerso con un lungo peduncolo costituito da proteine e polisaccaridi (Figure 1-3).

La *D. geminata* è considerata originaria del Nord Europa e Nord America. In Europa è stata segnalata in Repubblica Ceca, Finlandia, Islanda, Norvegia, Polonia, Serbia, Spagna, Svezia, Svizzera, Gran Bretagna, Turchia. In Italia è diffusa principalmente nelle regioni settentrionali: Lombardia (Gaj-Levra & Abate, 1994), Piemonte (Battegazzore et al., 2007), Alto Adige (Cappelletti et al., 2007; Beltrami et al., 2008 a), Friuli Venezia Giulia (Zorza et al., 2006), Lazio (Bonardi, 1888), Valle d'Aosta (Brun, 1880). In Trentino è stata rinvenuta per la prima volta nell'estate 2004 (Beltrami et al., 2008b) nel corso di alcuni campionamenti svolti sui principali corsi d'acqua della provincia dalla Fondazione E. Mach e APPA Trento.

Invasiva in Nuova Zelanda

Intorno a questa alga si sta sviluppando un grande interesse nazionale e internazionale, perché in alcuni stadi del suo sviluppo può creare colonie macroscopiche che arrivano a rivestire lunghi tratti di fondo dei corsi d'acqua. Dal dibattito tra esperti internazionali è emerso che tali proliferazioni massive sono tipiche della specie sia in Europa che in Nord America, si verificano in corsi d'acqua di buona qualità e spesso spariscono dopo qualche mese o anno.

Diversa è invece la situazione in Nuova Zelanda dove la specie è apparsa per la prima volta nel 2004 ed è considerata invasiva (Kilroy, 2004). Le sue proliferazioni sono arriva-

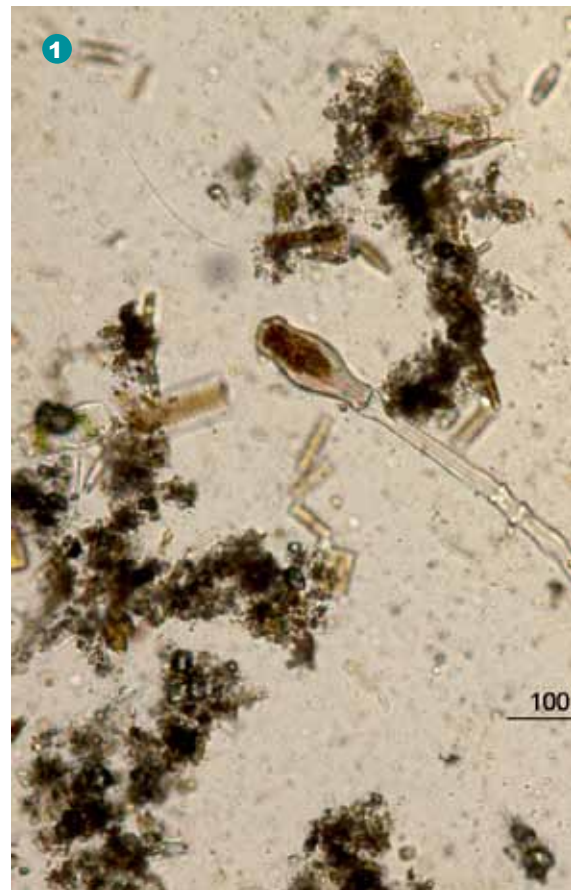
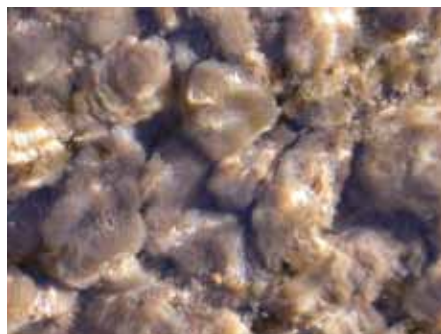
te a coprire fino al 95% del fondo di alcuni corsi d'acqua con formazioni impressionanti, che hanno determinato l'allarme del Ministero dell'Agricoltura e Foreste e l'attivazione di programmi di bio-sicurezza per limitarne la diffusione in corpi idrici non ancora colonizzati, da parte di chi frequenta i corsi d'acqua (pescatori, canoisti, ecc). Nel sito web <http://www.biosecurity.govt.nz/didymo> è possibile vedere immagini e video sulla distribuzione e sugli effetti di tali proliferazioni.

Nei nostri corsi d'acqua non si sono mai verificate situazioni allarmanti e, sebbene gli accrescimenti di *D. geminata* abbiano un innegabile impatto sull'estetica del corso d'acqua, si sottolinea che a tutt'oggi non si sono mai riscontrati effetti sulla fauna ittica, sulla salute umana o produzione di tossine.

Distribuzione in Trentino

Sebbene la presenza della *Didymosphenia geminata* in corsi d'acqua o laghi del centro-nord Italia sia testimoniata dalla fine del 1800, la mancanza di dati storici per il Trentino non permette di stabilire con certezza se

Proliferazione di *Didymosphenia geminata* nel torrente Brusago



la specie fosse già presente nel territorio o se sia una specie invasiva.

Dal 1999 al 2006, nella provincia di Trento, sono stati campionati 60 corsi d'acqua e 3 laghi, per un totale di 126 siti e 136 campioni analizzati. La presenza di *D. geminata* è stata riscontrata a partire dal 2004, in 40 siti (32%) situati nel bacino dell'Adige, Noce, Avisio, Sarca, Vanoi-Cismon, Brenta, Chiese, Leno. In 5 siti l'alga era assente nel 1999. L'abbondanza relativa della *D. geminata* rispetto alle altre diatomee era sempre molto bassa, circa l'1%.

Nell'estate del 2009, nell'ambito del monitoraggio fisico-chimico, microbiologico e biologico sui corpi idrici parzialmente derivati dalle coltivazioni ASTRO (convenzione stipulata tra la Fondazione Edmund Mach – Istituto Agrario di San Michele all'Adige e ASTRO Associazione Trocoltori Trentini), è stata effettuata anche un'indagine relativa alla determinazione della qualità biologica mediante uso delle diatomee. Durante questa analisi si è riscontrata la presenza della *D. geminata* in tratti del fiume Sarca dove precedentemente era assente.

La distribuzione della *D. geminata* non è strettamente correlata con la qualità del corso d'acqua o con fattori fisici (altitudine, distanza dalla sorgente, geologia del bacino), poiché è stata osservata in un ampio range di condizioni ambientali: sopra ai 1000 m s.l.m. e nei tratti di fondo valle, in corsi d'acqua di elevata qualità, ma anche in

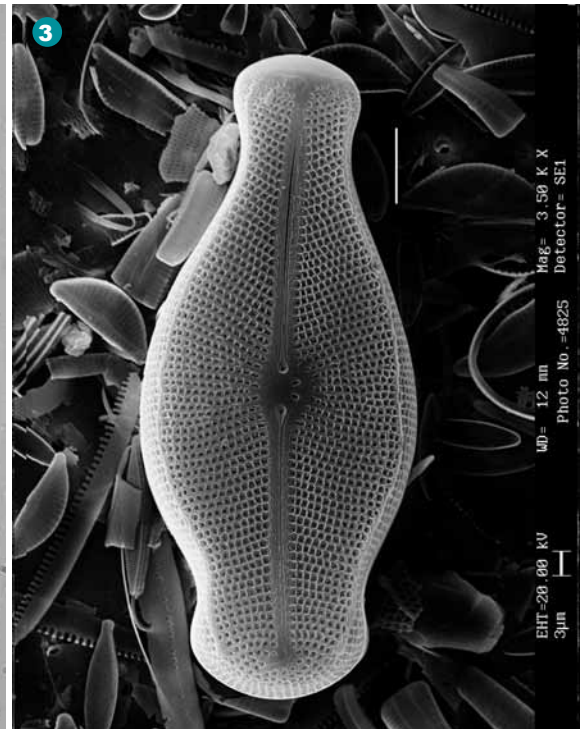
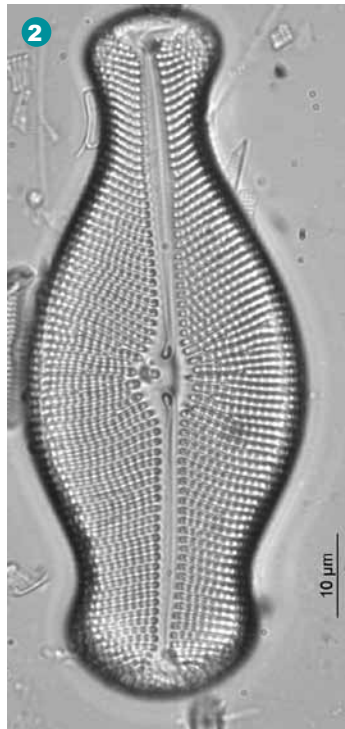


Figure 1-3: *Didymosphenia geminata* osservata al microscopio ottico (1-2) e elettronico (3)

tratti maggiormente impattati. Sebbene l'alga sia descritta come tipica dei corsi d'acqua montani e oligotrofici, dai nostri risultati sembra essere più frequente in corsi d'acqua di fondovalle (al di sotto dei 400 m s.l.m.), meso-eutrofici (fosforo totale: 26–60 µg/L), con pH compreso tra 8 e 8.4 e moderata conducibilità (209–298 µS/cm). L'unica proliferazione massiva è stata tuttavia osservata nell'autunno 2006 nel torrente Brusago (bacino Avisio), in un sito oligotrofico di elevata qualità, bassa conducibilità (37 µS/cm) e ad una quota di 1100 m s.l.m.

Tale formazione (Figure 4 e 5), microscopicamente costituita dal groviglio dei peduncoli con i quali l'alga aderisce al substrato del fondo, aveva uno spessore di circa 2 cm, una colorazione marrone e una consistenza simile a ovatta bagnata, resistente al tatto e non mucillaginosa, che potrebbe essere er-

roneamente confusa con batteri filamentosi. L'analisi della comunità dei macroinvertebrati svolta sullo stesso sito in due stagioni diverse, non ha messo in evidenza nessuna alterazione nella composizione, con presenza dei gruppi più sensibili, quali Plecotteri, Efemerotteri, Tricotteri.

Opinione diffusa a livello internazionale è che ci sia un legame tra questa specie e la presenza di regimazioni idrologiche (es. dighe o captazioni), poiché spesso la si ritrova a valle di tali strutture. Probabilmente, infatti, lo sviluppo della *Didymosphenia geminata*, è favorito da regimi idrologici piuttosto costanti. La diffusa presenza nella provincia di Trento di sbarramenti e bacini idroelettrici, potrebbe essere un fattore che favorisce la diffusione di tale alga sul territorio. I possibili vettori di trasporto potrebbero essere sia i pescatori che gli uccelli acquatici.

LE DIATOMEE

Le diatomee (Bacillariophyceae) sono delle alghe brune unicellulari. Sono caratterizzate dalla presenza di un "guscio" esterno di silice che racchiude la cellula, detto frustulo. L'identificazione delle diverse specie si basa proprio sull'osservazione al microscopio ottico della forma e delle dimensioni del frustulo. Nei corsi d'acqua le diatomee possono vivere adese a substrati duri ed inerti (diatomee epilittiche), su altri vegetali (diatomee epifittiche) e sul sedimento (diatomee epipelliche).

In campo ambientale assumono un ruolo importante nella valutazione della qualità delle acque: sono infatti dei buoni indicatori biologici, poiché la presenza delle diverse specie è correlata con la quantità di nutrienti disciolti nell'acqua. In base all'abbondanza relativa delle diverse specie vengono quindi calcolati degli indici per definire la qualità dei corsi d'acqua.

Bibliografia

- Battegazzore M., Mogna M., Gaggino A.M. & Morisi A., 2007. La diatomea *Didymosphenia geminata* (Lyngbye) Schmidt nel F. Po e nel T. Varaita. Invasione preoccupante causata da disturbo antropico o mancanza di conoscenza? *Annales Scientifiques du massif du Mont Viso (Annali Scientifici del massiccio del Monviso)* 3: 87-107.
- Beltrami M.E., Cappelletti C., Ciutti F., 2008 a. *Didymosphenia geminata* (Lyngbye) M. Schmidt (Bacillariophyta) in the Danube basin: new data from the Drava river (northern Italy). *Plant Biosystems* 142: 126-129.
- Beltrami M.E., Blanco S., Ciutti F., Cappelletti C., Monauni C., Pozzi S., Rimet F., Ector L., 2008 b. Distribution and ecology of *Didymosphenia geminata* (Lyngbye) M. Schmidt (Bacillariophyta) in Trentino watercourses (northern Italy). *Algologie, Cryptogamie* 29 (2): 141-160.
- Bonardi E., 1888. Premières recherches sur les diatomées de Vall'intelvi. *Journal of Micrographics* 12: 303-382.
- Cappelletti C., Ciutti F., Beltrami M. E., Alber R., Mutschlechner A., 2007. Analisi della comunità delle diatomee epilittiche di sette corsi d'acqua dell'Alto Adige. *Gredleriana* 7: 127-140.
- Giaj-Lavra P. & Abate O., 1994 - Le diatomee d'acqua dolce in Italia. ENEA Serie Studi Ambientali, Roma, 290 p.
- Kilroy C., 2004. A new alien diatom, *Didymosphenia geminata* (Lyngbye) Schmidt: its biology, distribution, effects and potential risks for New Zealand fresh waters. NIWA Client Report: CHC2004-128, 34 p.
- Zorza R., Oriolo G., Honsell G., Bonfanti P. & Sigura M., 2006. Analisi multidisciplinare e multiscalare di un corso d'acqua: l'ambito fluviale del Natisone (Provincia di Udine). Atti del XV Congresso Nazionale della Società Italiana di Ecologia (Torino, 12-14 settembre 2005), Torino, pp. 1-6.

RETI ANTIGRANDINE OPPORTUNITÀ E PROBLEMI NEL 2011

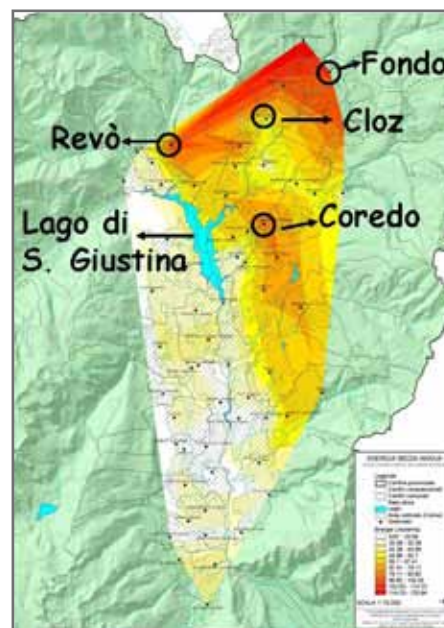
Piergiorgio Ianes

Iasma – Fondazione E.Mach



Il disastroso effetto di una grandinata su un impianto della Valle di Non.

Fig. 1 Cartina dell'intensità grandinigena



La grandine, nella nostra realtà frutticola provinciale, è l'avversità meteorica più pericolosa e più temuta dagli agricoltori. A salvaguardia del reddito aziendale la forma di difesa più diffusa è l'assicurazione ma nelle zone più grandinogene sempre più è attuata e giustificata la difesa attiva attraverso la realizzazione di impianti antigrandine.

Dal lontano 1974 l'Istituto Agrario di S. Michele, sul territorio provinciale, monitora l'attività grandinigena attraverso una rete di gremimetri che sono dei piccoli pannelli in grado di segnare l'intensità della grandine. È stato così possibile costruire delle specifiche cartine delle precipitazioni grandinogene.

In quella riportata in Fig. 1, riferita alla realtà frutticola della Valle di Non, è possibile osservare che la maggior frequenza delle grandinate (fasce in rosso) si verifica nell'areale più a Nord. In queste zone, nell'ultimo decennio, molti agricoltori hanno coperto parte della propria azienda con impianti antigrandine. Attualmente su una superficie frutticola di circa 1.600 ettari ne risultano coperti 270 (17%) ed il trend è in costante crescita, favorito anche dal contributo a fondo perduto del 50% sulla spesa ammessa erogato dalla O.P. Melinda.

La difesa attiva, nelle zone più soggette a grandinate, è vista con favore sia dalla O.P. in quanto si riduce il rischio di potenziali forti perdite di prodotto commerciale e sia dall'azienda agricola laddove i costi delle polizze risultano molto alti.

In queste realtà, il frutticoltore, nella fase di rinnovo dell'impianto frutticolo, predispone frequentemente la palatura e l'ancoraggio dell'impianto alla possibile copertura con rete antigrandine. Successivamente la messa in posa della rete qualche volta viene affidata a ditte specializzate che provvedono anche al tensionamento di fili e funi ma più frequentemente viene fatta in proprio.

COSTO DELLA DIFESA PASSIVA ED ATTIVA

I costi di un impianto antigrandine può variare notevolmente in funzione di: sistema prescelto, dimensioni, giacitura e forma dell'apprezzamento, natura del terreno ecc. Indicativamente, il costo totale, escludendo palatura ed ancoraggi e fatto montare da una ditta, si aggira sui 13.500 € al netto del contributo ricevuto (Tab. 1). In caso di impianti semplificati, realizzati in proprio, è possibile prevedere una riduzione dei costi di circa un 10-12%.

I costi annuali medi di un impianto antigrandine, calcolando ammortamento, manutenzione e gestione (apertura e chiusura), si aggirano sui 2000 €. Utilizzando la rete bianca i costi tendono a lievitare perché dopo 7-8 anni si rende necessaria la sua sostituzione a causa della minor durata rispetto alla rete nera.

La polizza di assicurazione pluririschio, nel 2011, nei comuni presi come riferimento (Tab. 2), prevedeva un premio a carico dell'agricoltore dal 2,7 fino al 8% del valore assicurato. A questo va aggiunto il costo calcolato riferito alla franchigia (1,46% del premio considerando la media dei danni periziati in zona). Il valore del prodotto assicurato ad ettaro, considerando una produzione media di 500 Q.li al prezzo mercuriale di 47 € a quintale, è stato di 23.500 €.

Il costo totale, ad ettaro, della polizza è variata, in definitiva, da 916 a 2750 €. Confrontandoli con i costi della difesa passiva ed attiva (Tab. 2) emerge che la convenienza economica per realizzare un impianto antigrandine si ha nelle zone più grandinogene.

Va anche tenuto presente che la polizza copre anche i danni da vento e gelo-brina ma con una franchigia del 30% a scalare che lascia scoperti i danni limitati. Anche i danni gravi alle piante, con ripercussioni

Tab. 1

COSTO ORIENTATIVO DI UN IMPIANTO ANTIGRANINE REALIZZATO DA UNA DITTA SPECIALIZZATA SENZA CONSIDERARE IL COSTO DEI PALI (ad ettaro)

Costo materiali	€ 10000+iva=12000	
Contributo 50%	€ 5000	
TOTALE MATERIALI		€ 7000+
REALIZZAZIONE	ore lavoro 300x 25 €	€ 7500+
	ore pedana 40x € 15.44	€ 617+
Contributo 50%	su max € 3000=€ 1500	€ 1500-
TOTALE GENERALE		€ 13617
Costi annuali ad ettaro		
MANUTENZIONE IMPIANTO (2% sul costo tot.)		€ 272
AMMORTAMENTO IN 15 ANNI (interesse al 4%)		€ 1224
CHIUSURA RETE	ore lavoro 16x € 10	€ 160
	ore pedana 8x € 15.44	€ 123
APERTURA RETE	ore lavoro 14x € 10	€ 140
	ore pedana 7x € 15.44	€ 108
TOTALE COSTI ANNUALI		€ 2027

Tab. 2

CONFRONTO COSTI ANNUALI ASSICURAZIONE ED IMPIANTO ANTIGRANINE (2011)

VALORE PRODOTTO ASSICURATO: 500 Q.li x 47€= 23.500 €

PAESE	PREMIO%+FRANCHIGIA CALCOLATA (1.46% del premio)	COSTO TOTALE POLIZZA	COSTO COPERTURA
LIVO	4.7+2.1	1598	2000
TASSULLO	2.7+1.2	916	2000
FONDO	5+2.3	1715	2000
CLOZ	8+3.7	2750	2000
REVO'	4+1.8	1363	2000

negli anni a seguire, in caso di grandinate molto forti, non vengono riconosciuti.

Per contro gli impianti antigrandine, in caso di grandinate violente, possono lasciare entrare un po' di grandine e, come si è visto nel 2011, in alta Val di Non, possono subire notevoli danni strutturali fino anche alla caduta totale.

COPERTURE ANTIGRANINE

Un impianto antigrandine dovrebbe soddisfare alcune esigenze importanti: sicurezza per l'impianto, efficienza nel proteggere dalla grandine, semplicità ed economicità nella realizzazione e nella gestione.

Quelli realizzati nel corso dell'ultimo decennio possono essere distinti in due categorie: quelli con elastici o tipo Tramp che consentono lo scarico della grandine e quelli a rete semipiana, chiusa con placchette, che non scaricano la grandine e solamente in caso di pesi esorbitanti dovrebbero rompersi le placchette per evitare danni strutturali. Ognuna di queste due categorie presenta poi diverse varianti; evidentemente lo scarico della grandine riduce tantissimo i potenziali danneggiamenti alle strutture.

Gli impianti a placchette sono quelli che negli ultimi anni sono stati realizzati maggiormente. Questa tipologia deve essere impostata prestando la massima attenzione al dimensionamento dei materiali ed all'ancoraggio perché deve essere in grado di sopportare pesi notevoli in caso di grandinate molto forti. Per realizzare un impianto in sicurezza, nella realtà frutticola della Val di Non ci sono spesso difficoltà oggettive, a causa della pendenza dei terreni, della forma degli appezzamenti e della natura del terreno.



Per questi motivi, sia nel passato che attualmente, si è sempre evidenziato che, nelle situazioni a maggior rischio, ossia appezzamenti posti trasversalmente rispetto alla pendenza del terreno, risulta più conveniente e sicuro puntare sugli impianti predisposti a scaricare la grandine.

La preoccupazione rimane per gli impianti a rischio già realizzati. In questi casi sarà opportuno, ai fini della sicurezza, ogni 3-4 placchette, intercalarne una che abbia un carico di rottura inferiore alla norma. Se non si trova in commercio la placchetta adatta allo scopo potrebbe essere conveniente indebolire quelle classiche togliendo 3 dei 7 dentini di bloccaggio sulla rete.

Questo accorgimento, per favorire lo scarico, potrebbe essere utile anche disponendone 1-2 a valle dei filari sistemati lungo la pendenza.

LE ESPERIENZE DEL 2011

Il 3 agosto 2011 si è verificata nell'alta Val di Non una grandinata eccezionale per vastità del territorio colpito (quasi 1000 ettari) e per la forte intensità avutasi in alcuni areali. La grandine, nelle zone più colpite, è caduta ininterrottamente per circa 20 minuti accompagnata anche da forti raffiche di vento.

Questo evento ha dimostrato una cosa importante, che forse in parte era stata sottovalutata, e cioè che gli impianti possono cadere compromettendo anche il frutteto sottostante, con un danno morale e materiale enorme. (Foto 1).

Gli impianti antigrandine caduti sono stati una ventina su un centinaio fra quelli posti nella fascia più colpita. Si tratta di impianti a rete semipiana, chiusi con placchette e posti trasversalmente rispetto alla pendenza. Da un'indagine fatta in loco emerge che le cause scatenanti, in ordine d'importanza, sono da ricondurre ad: ancoraggi troppo vicini ai pali, palatura troppo debole, mancanza di dispositivi antisfondamento dei pali, cedimento di collari tendifune, errato bloccaggio della fune all'ancora.

Molti altri impianti hanno subito danni alla rete che si è strappata al filo di colmo o ai cappucci o alle placchette; inoltre ci sono stati frequenti spostamenti di pali che hanno richiesto una risistemazione. Si è strappata prevalentemente la rete "vecchia": in posa da 7-10 anni se bianca e 15-18 se nera.

CONCLUSIONI

Gli impianti antigrandine vengono realizzati soprattutto nelle zone più grandinogene dove i costi delle polizza assicurative sono esorbitanti. La forte grandinata del 3 agosto 2011 ha dimostrato che gli impianti che non scaricano la grandine devono essere realizzati alla perfezione altrimenti c'è il rischio reale che possano cadere. Nelle situazioni più a rischio è preferibile ricorrere ai sistemi che consentono lo scarico della grandine.

I consigli del veterinario per assicurare la sopravvivenza dell'alveare

UN BUON INVERNO PER LE NOSTRE API



Franco Gatti
Medico veterinario dell'Apss



Quando i primi freddi saranno arrivati, piano piano le api si ritireranno restringendosi in mezzo al nido oppure su uno dei due lati dell'arnia e lasciando liberi i restanti favi; questo è il momento di procedere al loro invernamento.

In una bella giornata di sole, senza vento, occorre dunque recarsi all'apiario muniti del materiale necessario per eseguire questa operazione. Accendete l'affumicatore e procedete come se si trattasse di una normale visita. Sollevato il coprifavo, iniziate ad asportare i telaini dal lato in cui non vi sono più api. Riponeteli in una cassetta munita di coperchio. Qualora vi fosse ancora qualche ape sui favi prelevati, aiutarvi con la spazzola.

Man mano che si preleva un telaino, esaminatelo attentamente per vedere se contiene o meno una certa quantità di polline e, se così fosse, lasciatelo nel nido.

Prelevati i primi due o tre telaini, fate scalare tutti gli altri, dando un'occhiata per valutare la provvista contenuta in ciascuno di essi. Generalmente si possono comodamente prelevare quattro telaini e a volte anche più, tutto dipende dalla forza della colonia. Dovrete far sì che la colonia si trovi in posizione centrale al nido, con i 2 diaframmi alle estremità.

Molti sono gli apicoltori che invernano, sempre che lo facciano, con un solo diaframma, spostando i telaini su uno dei lati dell'arnia. Quando però in primavera si riaprirà l'arnia, i primi telaini vicini alla parete saranno ammuffiti e bagnati di umidità e con polline andato a male.

Qualora una famiglia avesse più di 3-4 telaini con abbondante polline, è consigliabile non lasciarli tutti nella stessa famiglia, ma prelevarne qualcuno per immetterlo in quelle famiglie che non ne hanno affatto o ben poco. Abbiate l'accortezza di lasciare in mezzo al nido telaini con tante celle vuote, ma incorniciate di miele sui tre lati. Con queste celle vuote le api avranno un appoggio ben saldo per la formazione del glomere e in primavera le celle verranno utilizzate dalla regina per la sua deposizione.

Ultimata la sistemazione dei telaini, non rimane che riposizionare il coprifavo, facendo attenzione che non vi siano spifferi e tutto il caldo

rimanga alla sommità del nido. Eventualmente sigillate le fessure con del nastro isolante. Un vecchio detto asserisce: «Le api vogliono testa calda e piedi freddi».

Utilizzate lane o pile di cuscini da collocare sotto il coperchio per il mantenimento della temperatura, nella parte alta dell'arnia evitando il raffreddamento. Questo materiale isolante consentirà anche di mantenere caldo il candito che andrete a collocare durante l'inverno per la nutrizione invernale, in quanto in questo modo le api saranno in grado di trasmettere il calore del glomere anche al nutrimento, che sarà quindi più assimilabile e digeribile.

Molto importante è la valutazione delle scorte, perché la morte per fame è molto frequente. Accertarsi che siano disponibili scorte di miele in almeno due telai. Nel mese di novembre somministrare del candito anche in piccole quantità per poter valutare le necessità di nutrimento e la forza delle famiglie attraverso il consumo di alimento, che sarà possibile controllare soltanto alzando il tetto dell'arnia. Da gennaio il nutrimento solido dovrà essere sempre disponibile per le api al fine di garantire la ripresa primaverile. Ricordiamo ancora che il candito verrà coperto con del materiale isolante (lana, pile, polistirolo ecc.) in modo che il calore prodotto dalle api lo mantenga morbido e facilmente utilizzabile.

A questo punto non rimane che infilare un listello sotto la parete posteriore dell'arnia in modo da darle una certa pendenza in avanti, consentendo così l'evacuazione automatica della condensa interna che si verifica specie in febbraio-marzo a causa dell'aumento della temperatura nell'abitacolo, dovuto alla deposizione della regina. La riduzione a 10 cm dell'apertura della porticina è consigliata soltanto per il periodo novembre-dicembre, quando il glomere è compatto per le temperature esterne. Già da gennaio è consigliabile aprire completamente la porticina per garantire una efficace ventilazione con conseguente riduzione dell'umidità interna.

Infine ricordate di conservare correttamente in magazzino i telai che avete prelevato. Andranno collocati in armadi ermeticamente chiusi predicando il trattamento antitarma.

VERME DELLE CASTAGNE CONTROLLATO DA FEROMONI



Nel castagneto di 6 ettari di Carlo Chiarani, comune catastale di Drena, la percentuale di castagne bacate da larve di *Cidia* è inferiore al 10%. Negli anni scorsi superava talvolta il 30%. Chiarani attribuisce il minore danno all'efficacia della confusione delle farfalline maschio della *Cidia* operata da 13 "puffer", diffusi temporizzati di feromoni. Il castagneto è stato utilizzato per il terzo anno consecutivo come campo prova dagli esperti dell'Istituto agrario di S. Michele. Dati più precisi sono attesi entro la fine del 2011.

MOSCA OLEARIA NEI CENTRI URBANI

Su piante coltivate nei giardini o lungo i viali dei centri urbani del Basso Sarca e dell'entroterra gardesano, dove il controllo mediante trappole a feromoni è stato applicato solo parzialmente, la mosca delle olive è presente con una percentuale dal 20 al 50%. Non supera invece il 5% nelle olivaie della fascia collinare, dove le trappole multifunzionali sono state utilizzate secondo i consigli dei tecnici ed hanno dimostrato piena efficacia.

KIWI ALL'ARIA PER EVITARE IL RAMMOLLIMENTO

Nel Basso Sarca la raccolta dei kiwi si è conclusa a fine ottobre. Il prodotto è apprezzabile per pezzatura, ma la qualità rispetto agli anni precedenti non risulta ottimale alle analisi compiute a S. Michele. Dopo la raccolta, le partite vengono tenute per 48 ore all'aria, ma al coperto. Ciò per facilitare la cicatrizzazione del punto di distacco del frutto dalla pianta ed evitare le penetrazioni dei germi della botrite, che causa il rammollimento dei frutti nella fase di conservazione.

TRATTAMENTO AUTUNNALE A BASE DI RAME

Per combattere gommosi parassitaria da corineo, batteriosi ed altre malattie crittogamiche dei ciliegi, i tecnici di San Michele consigliano di eseguire alla caduta delle foglie un trattamento con prodotto rameico. La

poltiglia bordolese è da preferire perché resiste più di altri al dilavamento. Il riferimento è rivolto a formulati di tipo industriale.

PESTE AMERICANA PORTATA DA ALVEARI NOMADI

La maggior parte dei focolai di peste americana è stata trovata in apiari della Valsugana. Mario Pasquali, decano degli apicoltori trentini, attribuisce il fenomeno al fatto che anche durante la stagione 2011 la Valsugana ha ospitato arnie provenienti dal Veneto per assicurare l'impollinazione incrociata delle piante da frutto o per esercitare il nomadismo e produrre miele da fioriture pregiate. Il controllo sanitario delle famiglie di api è compito dei medici veterinari che operano nelle zone di provenienza, ma spesso viene fatto a campione.

APIBIOXAL CON RICETTA NON RIPETIBILE

Il prodotto Apibioxal a base di acido ossalico è l'unico formulato anti varroa autorizzato dal Ministero per la salute pubblica. Si può acquistare solo con ricetta non ripetibile firmata da un medico veterinario. Il prodotto si presenta sotto forma di granuli da sciogliere in acqua e distribuire nell'arnia per gocciolamento. La temperatura dell'aria nel momento del trattamento deve essere almeno di 10 gradi. Sotto questa soglia termica le api sono riunite in glomere e non sono quindi totalmente esposte al trattamento.

PREPARATI OMEOPATICI CONTRO TICCHIOLATURA E CARPOCAPSA

Herbert Tratter è tra i frutticoltori biodinamici più preparati dell'Alto Adige. Per la difesa del suo frutteto da ticchiolatura e carpocapsa egli usa preparati omeopatici, cioè a base di materiale biologico ricavato dal fungo e dall'insetto che rappresentano le principali avversità del melo. Spruzzando sulle piante una soluzione diluita del concentrato di partenza Herbert Tratter dichiara di ottenere ogni anno mele sane da entrambi i patogeni. Insieme ad altri frutticoltori della zona di Lana/Merano, vende le mele a una cooperativa che tratta prodotti da agricoltura biodinamica, realizzando prezzi superiori a quelli del mercato delle mele da produzione integrata.

ABETE ROSSO COLPITO DA RUGGINE

Gli specialisti di malattie e parassiti delle piante forestali di S. Michele a/Adige segnalano la diffusa presenza di una malattia dell'abete rosso denominata ruggine. Essa è causata da un fungo denominato *Cri-*

somyxa rododendri. Il fungo colpisce gli aghi dell'anno e fa diventare di colore arancione la parte di chioma colpita. In seguito gli aghi ammalati cadono. Un forte attacco di ruggine indice negativamente sulla crescita della massa legnosa. Il rododendro funge da ospite intermedio del fungo, ma in mancanza di questo arbusto il fungo può svolgere un ciclo di sviluppo parziale solo a carico dell'abete rosso. La malattia è favorita dalla stagnazione di umidità.

SCOLITIDI NEI FRUTTETI PRIMI RISULTATI

Svolgendo attività di monitoraggio degli Scolitidi presenti nei frutteti con meli colpiti da moria gli entomologi dell'Istituto agrario di S. Michele hanno ricavato alcune indicazioni peraltro non ancora definitive. Gli Scolitidi non sono la causa primaria della moria delle piante di melo, ma subentrano in un secondo momento quando la pianta è in fase di decadimento vitale ed emette speciali sostanze attrattive. Sono inoltre rappresentati da più specie, diverse soprattutto per epoca di comparsa. Questo fatto induce a suggerire l'impiego di trappole per la cattura massale in alternativa trattamenti con insetticidi che si dovrebbero ripetere due o tre volte. Rimane comunque elevato il pericolo che una forte pullulazione possa farli diventare parassiti primari a carico di piante sane.

CISTI DI NEMATODI NEI TERRENI DA PATATE



I tecnici dell'Ufficio fitosanitario della Provincia di Trento già nella primavera del 2011 avevano eseguito controlli preventivi sulla presenza di nematodi galligeni nei terreni destinati alla coltivazione di patate da seme. Tre appezzamenti situati nelle Giudicarie esteriori sono stati scartati, perché ospitavano anche in quantità minima galle del nematode dorato. Successivamente gli ispettori hanno controllato anche un numero ridotto di terreni che ospitavano patate da consumo. Nel 30% dei campioni di terreno erano presenti galle di nematodi, ma la produzione di tuberi non ne ha risentito negativamente.



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

In Valle di Non l'azienda multifunzionale di Mario e Lia Savinelli

NON SOLO MELE



Frutticoltura con orticoltura, piccoli frutti e patate. Con attenzione alla filiera corta e alla vendita diretta nei mercati contadini

In valle di Non non c'è solo la monocultura della mela. C'è anche l'azienda frutticola multifunzionale. L'abbiamo chiamata così sapendo di operare una forzatura sulla vulgata comune. Qui non troviamo la fattoria con animali da cortile e d'allevamento, ma troviamo un'azienda inserita nel comparto melicolo tradizionale eppure interessata ad ampliare il ventaglio varietale fino a comprendere anche altre colture frutticole e soprattutto gli ortaggi e l'antica coltura della patata.

Mario Savinelli, dopo un periodo di lavo-

ro nel campo artigiano e dopo la gestione di un pubblico esercizio a Livo ha scelto la campagna. Grazie ai corsi per imprenditore agricolo presso l'Istituto agrario si è iscritto all'albo dei produttori a tempo pieno ed oggi gestisce con la moglie Lia Zanotelli un'avviata esperienza nel campo rurale.

Le colture melicole si estendono per circa sei ettari attorno a Livo con le varietà Golden e Stark alle quali si sono via via aggiunte la Gala, la Fuji, la Pinova ed altre resistenti alla ticchiolatura. L'ampliamento del ventaglio varietale ha consentito innanzitutto di diluire le pratiche colturali su un calendario più am-



pio e più gestibile e, come vedremo, di soddisfare maggiormente il gusto e le esigenze della clientela.

A queste si aggiunge anche la riscoperta di alcune piante di varietà antiche di mele come nel caso della Belfiore, la Rosa Mantovana e la Piatlin che rientrano nel logo aziendale "Mele di un tempo" e che crescono spontaneamente e senza trattamenti.

Accanto alle mele troviamo poi anche le pere come le Abate, Conference e Williams (anch'esse senza trattamenti) alle quali si aggiungono diverse piante di albicocco che qui ha trovato un clima particolarmente favorevole.

A Cis, all'inizio della valle di Sole, e a Rumo, nelle Maddalene, l'azienda coltiva circa tre mila metri quadrati di piccoli frutti e otto mila metri di patate. In nove serre si coltivano fragole, lamponi, ribes e mirtillo, mentre sotto i tunnel antipioggia trovano collocazione anche diverse piante di ciliegio.

Nei settori settentrionali sono stati poi arati dei campi che ospitano due varietà di patata d'alta qualità come le Cicero e le Kennebec. Accanto alla frutticoltura e alle patate, troviamo poi alcuni appezzamenti che a rotazione ospitano piante di pomodoro, insalata trentina, cavolo cappuccio, cipolla, carota, porro, oltre a prezzemolo, rosmarino e salvia.

Nel calendario aziendale il settore frutticolo e quello orticolo vengono organizzati a scaglioni per consentire di seguire tutte le operazioni colturali senza sovrapporre inutilmente.

Dalla produzione si passa dunque alla trasformazione e alla vendita diretta del prodotto. Grazie alla formazione professionale e alla passione per la qualità, l'azienda ha

impostato un laboratorio artigianale per la produzione di ottime confetture, crauti, succhi di frutta e succhi concentrati.

Il prodotto fresco e quello trasformato vengono quindi commercializzati attraverso i mercati contadini estivi di Cogolo, Pellizzano, Malé e Cles ai quali si aggiungono le tante manifestazioni delle valli del Noce. L'azienda partecipa ai mercatini anche con una serie di interventi di animazione - come nel caso della rappresentazione della produzione dei crauti o delle confetture - che contribuiscono a far conoscere i suoi prodotti ad un pubblico nuovo ed interessato. Alla presenza in valle, l'azienda Savinelli aggiunge però anche quella in diversi mercati fuori provincia (Milano, Vicenza e altre città) attraverso la rete della "Compagnia dei sapori". Nel periodo estivo, inoltre, l'azienda rappresenta il Trentino nel corso di diversi week end dove vengono presentate e vendute le primizie del Belpaese per la gioia di tanti turisti e consumatori.

Mario e Lia sono soci di Melinda, ma grazie ad un accordo interno riescono a vendere una parte del loro prodotto direttamente sui banchi dei mercati contadini. <Quando parliamo di valle di Non con i nostri consumatori che incontriamo presso i mercati fuori provincia notiamo l'entusiasmo nei loro occhi e non proporre le mele sarebbe una rinuncia troppo onerosa> conferma in proposito Lia Zanotelli. Interessante dunque sottolineare anche questo esempio di flessibilità del settore cooperativo che nonostante la rigidità degli statuti è riuscito a garantire la possibilità della vendita diretta di una parte del prodotto.

Fra le tante soddisfazioni, l'ultima in ordi-

ne di tempo è quella relativa alla patata di Rumo che ha visto schiere di amici acquirenti rivolgersi al banco di vendita tramite il sistema della prenotazione come nel caso dei più blasonati vini o formaggi dello stivale. L'esperienza agricola ha consentito infine una crescita non solo professionale, ma anche culturale. E' il caso ad esempio della partecipazione al corso di formazione dedicato alle "emozioni del territorio" promosso nel 2010 dall'Accademia d'impresa. Grazie agli interventi di docenti qualificati come Annalisa Zeni, Mariagrazia Brugnara, Giorgio Perini e Mirko Freni i coniugi Savinelli hanno affinato la consapevolezza della forza di un territorio e dei suoi prodotti tipici.

Il clima e l'esposizione dei terreni, oltre alla forte escursione termica di un ambiente produttivo che va dai seicento ai mille metri, rappresentano un punto di forza per richiamare l'attenzione del consumatore. <Perché il mestiere del contadino - spiega Lia Zanotelli - si misura anche con la consapevolezza dei punti di forza del proprio territorio e con il concetto di autostima attraverso il quale il contadino può comprendere il valore della qualità del prodotto che mette ogni mattina sul mercato>.

AZIENDA AGRICOLA MARIO SAVINELLI

Via Centrale 19/A
38020 Livo
Tel. 0463-533566
scriciol@alice.it



A Maso San Rocco immersa nel bosco un'azienda agricola storica con agritur

L'AUTENTICITÀ RURALE A DUE PASSI DALLA CITTÀ



58

A pochi passi dalla città può capitare di incontrare l'atmosfera della campagna e i sapori veri dei suoi prodotti. E' quanto succede a maso San Rocco che incontriamo sulla strada che sale a Villazzano in direzione di Vigolo Vattaro. Qui ci accolgono Gino Pancheri e la moglie altoatesina Alexandra Gamper. Gino si chiama come il nonno, uno dei più celebri pittori trentini del Novecento, perito prematuramente in conseguenza dei bombardamenti del 1943. Il maso si trova immerso in un superbo bosco di piante secolari che dona all'ospite frescura d'estate e riparo d'inverno. La dimora rurale e l'azienda agricola sono annesse alla villa patrizia della famiglia Pedrotti che contribuisce a donare a questo luogo un tocco

di magia e di bellezza particolarmente caratteristici.

L'azienda agricola ha una storia che affonda le sue radici nell'Ottocento e dal 1991 è stata trasformata in agriturismo dai genitori di Gino Pancheri, Bruno e Fiorelisa. Oggi la proprietà agricola comprende un vigneto di nove ettari, cinquemila metri quadri di piante da frutto, duemila metri di serre coltivate a piccoli frutti, mille metri di orto, oltre a mezzo ettaro di prato per alimentare due cavalli, sette capre e diversi conigli.

Il riscaldamento del maso viene assicurato dalla legna ricavata dal bosco di proprietà che confina con il il Dosso di San Rocco e il bosco della città di Trento.

Nel vigneto sono presenti uve di Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero, Traminer,

Lagrein, Cabernet, Teroldego, Schiava e altri incroci che vengono conferite presso la Cantina sociale di Trento-Le Meridiane. Una parte del raccolto viene comunque gestita direttamente dall'azienda e contribuisce a fornire il vino per l'agriturismo attraverso le linee Pinot bianco profumi d'autunno, Teroldego Rosé-Teroldico Rosen, Cabernet pensieri e Lagrein Re nero.

Dalle piante di ciliegio, albicocco, pesco, pero, melo, prugno, noce, mandorlo, sambuco e dalle serre di more e lamponi derivano diversi trasformati, succhi, e confetture.

La trasformazione del vino e dei prodotti frutticoli ed orticoli (quest'ultima resa possibile grazie alla predisposizione di un moderno laboratorio artigianale), ha consentito all'azienda di compiere un salto di qualità verso la vendita diretta del prodotto e la valorizzazione della ristorazione nell'agriturismo.

Le leccornie di maso San Rocco si fregiano del marchio "prodotto in agriturismo trentino" tramite il quale l'associazione degli operatori guidata da Graziano Lozzer ha inteso valorizzare il concetto di qualità presente in tante strutture di questo tipo.

<Tramite questa iniziativa - afferma in proposito Lozzer - puntiamo non solo a premiare gli operatori che trasformano i rispettivi prodotti, ma anche a trovare nuove occasioni per la vendita diretta aziendale, per la vendita presso altre strutture agrituristiche e altri punti vendita e anche presso i ristoranti e le altre strutture ricettive>.

Una visita a maso San Rocco può essere utile per conoscere da vicino il felice connubio fra lavoro nei campi e gastronomia contadina, il tutto nella pace e tranquillità prossima alla città

Nei week end la struttura è sempre aperta, mentre nei giorni feriali è sempre meglio prenotare. (w.n.)

AGRITURISMO MASO SAN ROCCO

Località San Rocco di Villazzano
Tel. 0461-922785 - 910499



Monte Finonchio e malga Martinella

LA “RESTITUZIONE” DEL PAESAGGIO

La storia del recupero dei prati e dei pascoli del monte Finonchio e di malga Martinella sembra destinata a fare scuola. Questi lembi di territorio montano, rispettivamente a monte di Volano sui comuni di Rovereto e Terragnolo e sul confine con Folgaria, ancora nel comune di Terragnolo, erano un tempo utilizzati per la fienagione nel periodo agostano e poi per il pascolo autunnale.

Nel corso degli ultimi secoli, specie sul Finonchio, erano sorte delle vere e proprie dimore estive per gli abitanti di Noriglio, frazione di Rovereto, che qui si trasferivano per alcune settimane al fine di seguire la raccolta dei foraggi. Dalla fine degli anni settanta, a causa del progressivo abbandono dell'agricoltura, lo sfalcio delle praterie venne interrotto e così anche tutte le pratiche di manutenzione del territorio. Il bosco e le infestanti presero il sopravvento fino a quanto, all'inizio degli anni duemila, si decise di intervenire.

Dal 2003 un gregge di circa duemila pecore di proprietà del pastore Stefano Tonina iniziò a pascolare su quei prati ponendo progressivamente fine al processo di abbandono. Ma tutto questo non bastava a dare l'idea di un vero e proprio recupero del territorio.

Silvano Zorer, custode forestale di Rovereto, e Giuliano Sannicolò, vice presidente dell'Associazione dei cacciatori di Terragnolo, lanciarono l'idea di affidare ad un allevatore il compito di falciare i prati e di trovare

un accordo con le migliaia di proprietari di quelle particelle. Fino a quando si trattava di consentire il pascolo con le pecore il problema venne superato con un accordo diretto con i proprietari. Ma quando si decise di elaborare un progetto di recupero e salvaguardia integrale dell'area, i problemi si fecero più complicati.

Per questi motivi sono intervenute le amministrazioni comunali di Rovereto e di Terragnolo, al fine di creare un accordo di interesse collettivo che garantisse ai possessori delle particelle l'intangibilità della proprietà. Nel frattempo, sempre su indicazione dell'Associazione cacciatori, venne individuato un allevatore interessato allo sfalcio dei prati del Finonchio e della Martinella. Attraverso la norma del silenzio assenso alla chiamata delle amministrazioni comunali si è risposto con un consenso generale per l'avvio delle operazioni di sfalcio, che sono state affidate a partire dall'anno scorso all'azienda agricola di Mario Daprà di San Sebastiano di Folgaria.

Attualmente sono stati recuperati a coltura oltre 74 ettari di prati sul Finonchio e 35 sulla Martinella con un concretissimo ed apprezzabile beneficio sia dal punto di vista paesaggistico, sia dell'utilizzo sociale di questo spazio verde.

Dove le macchine per lo sfalcio dell'erba non possono arrivare ci pensano gli animali. Un allevatore della Valsugana, Fabio Campestrin, ha portato qui i suoi asini, mentre

l'Associazione Noriglio Cavalli ha fatto pascolare i quadrupedi sui prati del Finonchio promuovendo nel contempo una serie di escursioni alla riscoperta di questi luoghi.

<Per la prossima stagione estiva - spiega Stefano Zorer, fra i più convinti animatori di questa iniziativa - si pensa al raddoppio della superficie falciata e al taglio delle piante e degli alberi che nel frattempo hanno occupato buona parte delle superfici.>

Accanto ai custodi forestali, ai cacciatori e agli amici del cavallo si sono mobilitati anche altri cittadini e appassionati naturalisti, non ultimo anche Filippo Prosser del Museo Civico di Rovereto, convinti assertori del recupero di queste praterie alpine anche a scopo botanico e faunistico.

Un buon esempio di alleanza fra amministrazioni pubbliche, privati cittadini, produttori e società civile che ci auguriamo possa essere adottato anche in altre realtà. (w.n.)

PER INFORMAZIONI

www.sternar.it

Tel. 347-0419887

Riferimenti comuni Rovereto e Terragnolo

PIÙ QUALITÀ PER LA TROTA IRIDEA TARENTINA

Silvia Ceschini

Ufficio Stampa Fondazione Edmund Mach - IASMA

Da oggi si potrà migliorare la qualità della trota iridea allevata in Trentino, grazie ai risultati delle attività di sperimentazione condotte dal Centro Trasferimento Tecnologico della Fondazione Edmund Mach. Cinque anni di campionamenti, 18.500 trote analizzate, 155 mila misurazioni e 1600 campioni di dna raccolti, hanno consentito di selezionare presso l'impianto ittico di San Michele ceppi di trota iridea ad elevata resa commerciale e con caratteristiche qualitative di pregio, e costituire un parco riproduttori composto da 2500 trote.

I risultati del progetto "Migliorfiletto" sono stati presentati alla Fondazione Mach nell'ambito di un seminario di aggiornamento per trocicoltori organizzato in collaborazione con il Servizio vigilanza e promozione attività agricole della Provincia autonoma di Trento. L'unità servizi ambientali ed acquacoltura si è avvalsa anche della collaborazione dell'Università di Firenze, Udine e di ASTRO che ora, con i risultati ottenuti, potrà migliorare la produzione e la competitività del



proprio prodotto sul mercato. "La ricerca ha permesso di caratterizzare geneticamente i ceppi di trota iridea allevati in provincia e valutarne i caratteri quantitativi e qualitativi per individuare i ceppi con le rese migliori produttive" spiegano i responsabili del progetto Fernando Lunelli e Filippo Faccenda

NUOVO MASTER UNIVERSITARIO SULLA VITICOLTURA SOSTENIBILE



La Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige organizza un nuovo master universitario di primo livello sulla viticoltura sostenibile e la tracciabilità dei vini. Si tratta del terzo master organizzato negli ultimi due anni, dopo quello sugli spumanti e i vini del territorio, e nasce, anche questa volta, in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano.

Saranno realizzati sul territorio provinciale una serie di seminari aperti a tecnici e imprenditori trentini sulla eco-compatibilità integrati da incontri di studio e confronto sulle tecniche di valorizzazione e promozione dei vini di territorio, con l'obiettivo appunto di offrire anche agli operatori del comparto l'opportunità di una formazione superiore in viticoltura ed enologia. Filo conduttore, dunque, la sostenibilità, con quattro grandi capitoli: viticoltura, enologia, mercati e normative. I temi affrontati saranno la gestione sostenibile del vigneto (risorse idriche, suolo, difesa) e in cantina.

COME SARÀ L'AGRICOLTURA TARENTINA NEL 2099? RISPONDE "ENVIRO"



Come sarà l'agricoltura trentina nei prossimi 90 anni? La risposta arriva da ENVIRO, la nuova piattaforma web sviluppata dalla Fondazione Bruno Kessler in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach per monitorare gli impatti del cambiamento climatico sull'agricoltura trentina in particolare su piante, malattie e parassiti, e presentata a San Michele all'Adige nell'ambito del convegno su agricoltura e clima all'interno di "Climatica...mente cambiando".

La modellistica è stata creata dal Centro ricerca e innovazione che ha potuto contare su dati climatici, geografici, catastali e su quelli relativi all'andamento dei patogeni e parassiti forniti dal Centro Trasferimento Tecnologico, mentre la parte tecnologica è stata sviluppata da FBK.

La piattaforma sarà ultimata fra un anno e rappresenta uno strumento utile sia al mondo agricolo che della ricerca. Inizialmente studiata per il settore viticolo sarà presto implementata di dati e informazioni relative a melo e fragola. Con un cursore si potrà fare un viaggio nel tempo e vedere in una determinata zona, ad esempio, come evolve una malattia, come cambia il momento di maturazione dell'uva e come si sviluppano i parassiti.

NEI VIGNETI TARENTINI TORNANO LE "STELLE" DI SAN LORENZO



Continua l'azione di recupero e valorizzazione delle antiche varietà di vite coltivate in Trentino, messa a punto dai ricercatori della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige. Dopo Casetta, Lagarino, Verdealbara e gli ultimi "rinati" Maor e Paolina, ora anche il "Saint Laurent" localmente noto come "San Lorenzo", presente un tempo in Valsugana e nella valle di Cembra, potrà essere nuovamente coltivato. E questo grazie alla recente iscrizione nel Registro nazionale delle varietà di vite idonee alla produzione di vino con D.M. 22 aprile 2011 e conseguente pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale n° 170 e al provvedimento della Giunta provinciale che ha ammesso alla coltivazione recentemente anche gli altri vitigni recuperati da San Michele.

Soddisfatti i ricercatori della Piattaforma Miglioramento genetico della vite del Centro ricerca e innovazione che hanno collaborato attivamente alla raccolta dei dati necessari all'iscrizione e che complessivamente ad oggi hanno contribuito al recupero di 19 varietà.

SPRECO DI ALIMENTI UNA PIAGA EUROPEA



Un recente studio finanziato dall'Unione europea ("Preparatory study on food waste across EU 27") ha stimato che in Europa ogni anno vengono buttati 89 milioni di tonnellate di cibo, circa 179 chili a persona! Circa il 61% di questo spreco potrebbe essere evitato se gli alimenti fossero gestiti meglio. Ad esempio, se i consumatori avessero pianificato meglio i loro acquisti; se i dettaglianti avessero gestito meglio le loro scorte; se gli avanzi dei ristoranti fossero stati portati a casa.

Sprecare così tanto cibo è inaccettabile dal punto di vista ambientale, economico ed etico. Lo studio ha rivelato che senza nuove politiche e attività preventive lo spreco di cibo in Europa aumenterà del 40% entro il 2020, arrivando a 126 milioni di tonnellate. Chi sta sprecando tutto questo cibo e perché? Il cibo viene sprecato in tutte le fasi della filiera produttiva: produttori, industrie, venditori al dettaglio, fornitori e consumatori ne sono i responsabili.

Lo spreco di cibo avviene per diverse ragioni. Per esempio, nel settore manifatturiero è causato principalmente dalla sovrapproduzione, da prodotti con forme anomale (di-

mensioni e forma sbagliate), e dai danni al prodotto e al confezionamento. Nel settore delle vendite lo spreco è causato dagli standard del marketing (problemi di estetica o difetti nella confezione), cattiva amministrazione delle scorte e strategie di marketing (es. 2x1 o 3x2). Nell'ambiente casalingo, le ragioni includono anche una mancanza di consapevolezza sulle quantità di cibo buttate e sui costi ambientali ed economici derivati dallo scarto del cibo. La mancanza di consapevolezza su come utilizzare al meglio il cibo (ad esempio, sfruttare al massimo gli scarti, cucinare con gli ingredienti a disposizione) contribuisce ulteriormente allo spreco in casa così come fa già la mancanza di una spesa pianificata e la lettura sbagliata delle date di scadenza. Infine, il settore della ristorazione contribuisce ulteriormente allo spreco offrendo porzioni singole (mentre gli ospiti hanno bisogno di porzioni multiple), a causa della difficoltà nel prevedere l'esatto numero di clienti e perché portare a casa gli avanzi è un'usanza non ancora accettata in Europa. La riduzione di questo enorme spreco si deve e si può ottenere coinvolgendo tutti gli operatori della filiera agroalimentare, dal produttore al consumatore.

IL PARLAMENTO EUROPEO CONTRO TUTTI I GAS A EFFETTO SERRA

Nella lotta all'inquinamento l'Europa non può concentrarsi soltanto sulla CO₂, ma deve fare di più per ridurre le emissioni degli altri gas a effetto serra. La richiesta arriva direttamente dal Parlamento europeo secondo il quale l'UE dovrebbe aumentare gli sforzi per eliminare l'uso dei gas refrigeranti idrofluorocarburi (Hfc) e idroclorofluorocarburi (Hcfc), utilizzati in alcuni frigoriferi e impianti di aria condizionata, e ridurre le emissioni di "black carbon", la fuliggine da gas di scarico e combustione. Si tratta di sostanze dall'elevato potere climaterante, che sarebbe relativamente poco costoso abbattere in tempi rapidi. Per i gas refrigeranti sono infatti già disponibili alternative tecnologiche, mentre per la fuliggine (le cui particelle di carbonio, scure, assorbono il calore e sul terreno accelerano lo scioglimento di neve e ghiacci) servono controlli più severi sui veicoli in circolazione.

QUARTO BANDO "SPAZIO ALPINO"



Il 26 ottobre si è aperto il quarto bando del programma "Spazio alpino", l'iniziativa di cooperazione transnazionale dell'Unione europea che ha l'obiettivo di promuovere lo sviluppo sostenibile delle regioni che rientrano nei sette Stati attraversati o toccati dalle Alpi. Competitività e attrattività, accessibilità e connettività, ambiente e prevenzione dei rischi sono le tre tematiche per le quali possono essere presentati progetti. Ci sarà tempo dal 28 novembre al 20 gennaio 2012 per inoltrare le manifestazioni di interesse, mentre fra il 19 marzo e il 27 aprile dovranno essere inviati i progetti completi. Nel giugno 2012 è prevista la comunicazione della lista dei progetti approvati. www.alpinespace-eu

ITALIA, FRANCIA E SPAGNA A DIFESA DELL'ORTOFRUTTA

I tre Paesi UE hanno presentato al Consiglio dei Ministri agricoli la richiesta di misure urgenti per soccorrere il settore ortofrutticolo europeo in grande difficoltà. Queste misure potrebbero garantire ai produttori e alle cooperative del comparto un futuro più redditizio. Per questo viene chiesto di rivedere le attuali normative che si applicano al settore in seno alla Politica Agricola Comune, da più parti ritenute ormai insufficienti per superare delle crisi come quella attuale. Appare dunque urgente che le attuali misure del settore ortofrutticolo vengano adattate ai nuovi scenari e che ne siano create di nuove per garantire che il settore risulti più competitivo e redditizio.



Grande successo al concorso per le distillerie del Trentino – Alto Adige

ACQUAVITI D'ORO PREMIATE DALL'ANAG

La Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige rappresenta un'istituzione, riconosciuta in tutt'Italia e apprezzata all'estero, che ha saputo formare valenti tecnici enologi e ha sempre messo a disposizione la capacità innovativa e di ricerca dei suoi laboratori. Grazie al lavoro dei suoi ricercatori, è stato possibile quel "miracolo", che ha visto un sensibile miglioramento della qualità delle grappe e delle acquaviti, a partire dagli anni Ottanta: in tal modo, oggi è consentito a tutti i produttori italiani di avere a disposizione delle tecnologie che permettono di offrire ai consumatori dei prodotti eccellenti, di grande qualità, che non temono il confronto con distillati e acquaviti più blasonate.

Ed è proprio per dare un giusto tributo alla Fondazione Mach che l'Associazione nazionale assaggiatori grappa - ANAG del Trentino - Alto Adige ha scelto l'Aula Magna dell'Istituto di San Michele all'Adige quale luogo per la cerimonia di consegna dei riconoscimenti alle distillerie della regione che si sono distinte nella 6° edizione del Concorso Internazionale "Acquaviti d'Oro".

La cerimonia, tenutasi lo scorso 7 ottobre, è stata aperta dal saluto del presidente regionale ANAG Luca Sighele, che ha illustrato brevemente il ruolo delle distillerie locali nel Concorso Internazionale. Successivamente, il delegato ANAG del Trentino, Antonio Moser, ha evidenziato l'importanza dell'operato dell'ANAG a livello locale. È intervenuto



quindi l'assessore all'agricoltura, foreste, turismo e promozione della Provincia autonoma di Trento, Tiziano Mellarini; che ha messo in luce la "ricchezza" del prodotto grappa sia per la sua tipicità, sia per il suo legame con il territorio.

Il delegato ANAG della provincia di Bolzano, Angelo Vezzaro, ha quindi portato i saluti dell'assessore all'agricoltura della Provincia di Bolzano, Hans Berger, e ha illustrato la continua crescita del Concorso Internazionale "Acquaviti d'Oro", nonché il successo riscosso dal sito www.acquavitidoro.eu, realizzato nella primavera del 2011.

L'assessore Mellarini ha poi effettuato la consegna alle 23 distillerie del Trentino - Alto Adige, vincitrici di 31 meritati riconoscimenti. Il lavoro svolto dalle distillerie del nostro territorio ha confermato l'alta qualità dei prodotti locali presenti al Concorso. Le distillerie della regione, infatti, sono state capaci di tener testa ad una serrata competizione di grappe e acquaviti, provenienti sia dall'Italia che dall'estero: basti pensare che le aziende del Trentino - Alto Adige rappresentavano solo il 29% di quelle partecipanti ad Acquaviti d'Oro, ma da sole sono state in grado di aggiudicarsi il 42% dei riconoscimenti.

LE AZIENDE VINCITRICI

- ▶ **Antica Erboristeria Cappelletti**
J. Paolo Clesio Müller Thurgau
- ▶ **Distilleria Alfonso Walcher**
Grappa Muskat d'Or, Golden Delicious
- ▶ **Distilleria F.lli Pisoni**
Grappa Clessidra
- ▶ **Distilleria F.lli Vettorazzi**
Grappa Stravecchia Trentina
- ▶ **Distilleria Francesco di Francesco Poli**
Grappa di Santa Massenza
- ▶ **Distilleria G. Bertagnolli**
Grappa di Gewürztraminer, Riserva 1870, Grappa Amarone invecchiato
- ▶ **Distilleria Genziana**
Acquavite di Ginepro
- ▶ **Distilleria Giori Distillati Trentini**
Ori di grappa giovane
- ▶ **Distilleria Pezzi di Pezzi Fabio & C.**
Memoria 1950
- ▶ **Distilleria Poli Giovanni & Figli**
Grappa di Genziana
- ▶ **Distilleria Psenner**
Südtirol Grappa Barrique, Apricot, Williams
- ▶ **Distilleria Roner**
Grappa Gewürztraminer, Williams Reserv, Caldif
- ▶ **Distilleria Segnana F.lli Lunelli**
Grappa Segnana Chardonnay
- ▶ **Distilleria Villa de Varda**
Grappa Moscato Riserva invecchiata
- ▶ **Distilleria Villa Laviosa**
Lacrime d'Uva
- ▶ **Distilleria Zeni di A. & R. Zeni**
Grappa Pini -10 anni
- ▶ **Distilleria Fondazione Edmud Mach**
Grappa Castel San Michele
- ▶ **Distilleria Paolazzi Vittorio**
Grappa Müller Thurgau
- ▶ **Distilleria Pilzer**
Grappa Delmè
- ▶ **Fischerhof Mauracher Martin**
Gewürztraminer Grappa, Marille
- ▶ **Marzadro**
Le diciotto Lune
- ▶ **Privatbrennerei Unterthurner**
Acquavite di ciliegie
- ▶ **Rossi d'Anuania - Dist. Dallavalle**
Fine Settembre

scaffale

a cura di Silvia Vernaccini

► Maurizio Bottura (a cura di),
MANUALE DI VITICOLTURA

Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige, 2011, pp. 188; in vendita presso l'Istituto Agrario San Michele all'Adige: tel. 0461 615111

La coltura della vite riveste da sempre un ruolo molto importante nella salvaguardia del territorio, sia attraverso il recupero di zone marginali sia attraverso una valorizzazione con fini turistici. Ecco perché è importante arricchire il patrimonio editoriale con pubblicazioni specifiche dedicate all'agronomia. Questa, per l'appunto, è la versione aggiornata e arricchita della prima edizione uscita nel 2007: una guida completa ed efficace per gestire il vigneto nel suo complesso e difenderlo dai parassiti per produrre uve di qualità.



► Umberto Raffaelli (a cura di)
L'UCCELLANDA DEI BARONI BUFFA A SCURELLE IN VALSUGANA

Soprintendenza per i Beni architettonici, Provincia autonoma di Trento, Trento, 2011, pp. 176, euro 20

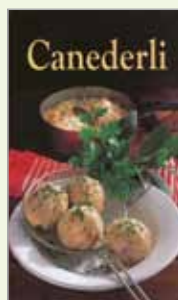
Ormai da diversi anni la Soprintendenza per i Beni architettonici è impegnata nel restituire al Trentino i segni della sua storia, del suo passato. Così anche per l'uccellanda di Scurelle, un piccolo edificio del XVII secolo che apparteneva alla nobile famiglia Buffa di Telve Valsugana, dove ancor oggi esiste un imponente edificio. Il libro descrive l'intervento di recupero architettonico di questa testimonianza artistica (decorazioni scultoree) ma anche storica, in quanto documenta l'attività venatoria in Trentino nelle sue diverse tipologie e negli aspetti legislativi (XVII-XIX sec.). Interessante anche il saggio sulle vicende sociali ed economiche legate all'uccellazione della famiglia Buffa.



► Maria Wiesmüller
CANEDERLI

Kompass, Collana "Delizie in cucina", Bolzano, pp. 80, euro 6,95

I canderli rappresentano un piatto rilevante nella gastronomia trentino-tirolese, siano essi fatti con semolino, pane o patate: importante è che rimangano in forma durante la cottura, delle compatte palline rotonde, ma al contempo soffici. E questo libretto, dal piccolo formato, vuole proprio aiutare i cuochi a portare in tavola canderli "a regola d'arte". Ecco allora canderli da gustare come piatto unico – e nell'impasto compare la carne, il pesce, le verdure – oppure come un dolce, magari con la pasta di lievito e un prelibato ripieno di confetture... imperdibili sono pure le pagine dedicate a come preparare sfiziosi canderli con gli avanzi di cucina!



► Alberto Folgheraiter
IL TRENTINO DEI SECOLI DANNATI. EPIDEMIE E SANITÀ DAL XIV AL XX SECOLO

Curcu & Genovese, Trento, 2011, pp. 336, euro 35

Sono storie di contagi e di tentativi di contrastare la grande mortalità causata dalle guerre, ma anche da epidemie ed epizoozie nel Trentino dei secoli scorsi: flagelli che spesso si succedevano a



► Cristian Bertol
LA PROVA DEL CUORE. CRISTIAN BERTOL E LE SUE ECCELLENZE

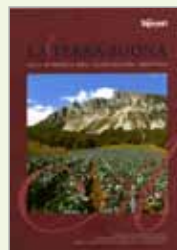
Fondazione Trentina per l'Autismo Onlus, 2011, pp. 160, euro 19,90 (edizione italiano/inglese)

Nel backstage del libro si legge che Giovanni Coletti, presidente della Fondazione Trentina per l'Autismo, per dare ad essa sostegno si rivolge a due amici, Cristian Bertol, chef trentino "stellato" e appartenente alla prestigiosa associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe, e Fulvio Baldo, presidente della IGF, la più importante legatoria della regione. Risultato questo magnifico libro, vincente nella veste grafica, nel contenuto e, non ultimo, nell'obiettivo: contribuire nella costruzione di un mondo migliore per le persone affette da autismo. L'intero ricavato al netto dei costi verrà infatti devoluto alla Fondazione e a inizi ottobre ne sono già state consegnate 13.500 copie! Ben sessanta sono qui le ricette che accompagnano in un viaggio eno-gastronomico alla scoperta dei prodotti tipici del Trentino. La generosa creatività che contraddistingue, nella presentazione come nella qualità, i piatti di Cristian – proprietario assieme al fratello Renzo del Ristorante Villa Orso Grigio a Ronzone e protagonista della trasmissione televisiva "La prova del cuoco" – rivela il profondo rapporto che lega lo chef alla tradizione a cui appartiene: ogni piatto racchiude così un pezzetto di terra trentina, come i Cubi alla Tosella di Primiero, il Soffiato di Trentingrana, la Tagliata di cervo al mirtillo di Sant'Orsola, il Tortino alle mele antiche di Malosco...

► Giulio Bazzanella (a cura di)
LA TERRA BUONA. ALLA SCOPERTA DELL'AGRICOLTURA TRENTINA

Servizio Vigilanza e Promozione delle attività agricole, Provincia autonoma di Trento, Trento, 2011, pp. 144 (II ediz.). Per richiederlo: mariagrazia.eberle@provincia.tn.it

Sono diversi i libri dedicati alla realtà agricola trentina nei suoi aspetti più specifici, ma pochi quelli che ne descrivono un quadro generale senza cadere in una arcadica celebrazione bucolica. Questo è appunto uno di questi, una riedizione aggiornata (2008) di quanto la nostra "buona terra" sa offrire, seppur nella sua connotazione montana. Già sfogliandolo, e poi ancor più leggendolo, colpisce la ricchezza dei prodotti trentini – dalla frutticoltura alla itticoltura, dalla zootecnia al vivaismo, dall'apicoltura alla vitivinicoltura... – e le loro connessioni con la società e persino la cultura. Ecco perché è un libro adatto alle nuove generazioni, uno strumento divulgativo per insegnanti ed educatori per spiegare il valore identitario che sa assumere l'economia trentina.



in breve

a cura di Sergio Ferrari

LA DENUNCIA UVE VA TRASMESSA AL SIAP

La denuncia di produzione di uve e di vino e la richiesta di assegnazione di Denominazione di origine controllata o di Indicazione geografica tipica da quest'anno vanno presentate per via telematica non più all'AGEA di Roma ma al SIAP, Sistema informatico agricolo della provincia di Trento. La dichiarazione è unica e passa obbligatoriamente attraverso uno dei CAA, centri di assistenza agricola, riconosciuti.

CELLE IN AFFITTO PER MELE IN ESUBERO

L'abbondante produzione di mele 2011 nei frutteti della Val di Non – si parla di 3,5 milioni di quintali a fronte dei 3,3 della precedente stagione – ha costretto i dirigenti di Melinda ha chiedere ospitalità a cooperative esterne alla Val di Non per poter mettere in cella 1.600 vagoni di mele in esubero. La capienza dei magazzini cooperativi locali è stata infatti completamente sfruttata.

VALLAGARINA: PRODOTTI BIO NELLE MENSE SCOLASTICHE



La Comunità di valle della Vallagarina ha deciso di inserire nei contratti di fornitura dei pasti alle scuole del territorio di competenza cibi fatti con prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o biodinamica. La convenzione riguarda al momento 5.000 pasti al giorno per un totale di 75.000. Le scuole coinvolte sono una quindicina e comprendono in prevalenza scuole elementari e medie ed una piccola percentuale di superiori.

ORTICOLTURA BIODINAMICA IN VAL DI GRESTA

L'incontro informativo sull'agricoltura biodinamica che si è svolto il 2 ottobre 2011 a Ronzo Chienis ha proposto agli agricoltori interessati della zona molti spunti sui quali riflettere prima di intraprendere un tipo di orticoltura sostanzialmente diverso da quella biologica. Tradurre in pratica le indicazioni fornite dagli esperti sarà difficile per almeno tre motivi: la mancanza dell'apporto di una sperimentazione mirata da parte della Fondazione Mach-Istituto agrario di S. Michele: l'orticoltura biodinamica richiede infatti la presenza a tempo pieno di un tecnico

consulente; il mercato del biodinamico non offre attualmente prezzi superiori a quelli degli ortaggi biologici; l'inserimento di ortaggi biodinamici nell'offerta di prodotti biologici rischierebbe infine di creare confusione nei potenziali acquirenti.

CACCIA AI RIPRODUTTORI DI TROTA MARMORATA

Nell'ultima settimana di ottobre gli addetti alla gestione dei 16 incubatoi gestiti dalle associazioni pescatori delle varie zone del Trentino hanno iniziato il recupero di riproduttori maschi e femmine di trota marmorata nei principali corsi d'acqua. La cattura si fa mediante storditore elettrico e cade nel momento in cui i riproduttori hanno maturato le gonadi e sono in grado di fornire rispettivamente uova e seme. La cattura e l'utilizzo dei riproduttori sono coordinati e seguiti dall'Ufficio faunistico della Provincia di Trento. L'operazione consente di produrre ogni anno un milione di avannotti e 500 mila trote della specie marmorata.

PATTO TERRITORIALE DELLA VALLE DEI MOCHENI

Il 30 settembre è scaduto il termine per la presentazione a contributo su progetti od iniziative riferite al secondo bando del patto territoriale Val dei Mocheni che era stato aperto il 25 ottobre 2010. L'Ufficio agricolo periferico di Pergine Valsugana ha raccolto alla scadenza del termine 20 pratiche presentate da titolari di aziende agricole. Molte riguardano acquisto di macchine e attrezzature per la fienagione, due chiedono il contributo per la realizzazione di locali aziendali per la frigoconservazione di piccoli frutti, uno prevede la costruzione di una piccola stalla per bovini. Nell'elenco mancano progetti aziendali di agriturismo. La realizzazione di un agriturismo che si aprirà nei prossimi giorni era contenuta nel primo bando.

ZANZARA TIGRE FAVORITA DAL CLIMA CALDO

Il prof. Uberto Ferrarese che presta da anni consulenza ai Comuni del Trentino meridionale rende noto che la zanzara tigre ha continuato a deporre molte uova per tutto settembre e prima settimana di ottobre favorita dalle giornate calde. Il repentino abbassamento di temperatura ha bloccato l'ovodeposizione. Ma essa può essere estesa anche ad altre zone del Trentino. L'esperto fa notare che una forte presenza di uova non comporta necessariamente un numero elevato di esemplari di zanzara tigre nei primi mesi del 2012. Il freddo invernale e il dilavamento conseguente a piogge e nevicate provocherà infatti una elevata mortalità delle uova che può arrivare anche al 98%.

MELE CONTRO IL DOLORE E LO SCOMPENSO CARDIACO



Il Consorzio Melinda, da diversi anni, sostiene un progetto dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari della Provincia autonoma di Trento per la utilizzazione di una rete telematica di rilevazione del segnale biologico elettrocardiografico in tutti gli ambulatori e reparti dell'Ospedale di Cles, nelle RSA e nei poliambulatori dei Distretti sanitari delle Valli di Non e di Sole in modo da permettere ai pazienti di rimanere il più periferici possibile, vicino al loro domicilio, facendo invece viaggiare le immagini. Questa rete telematica, già stata realizzata col contributo fondamentale del BIM vallate del Noce, rende possibile ottenere la rilevazione dell'elettrocardiogramma ovunque sia il paziente, di trasferirlo presso il reparto di medicina interna dell'Ospedale di Cles da dove poi, refertato, viene rinviato per la stampa alla sede originaria di registrazione ed inoltre archiviato su memoria informatica da cui è e sarà rintracciabile anche a distanza di tempo, raffrontabile con attuali e futuri di un singolo paziente e trafficabile in ogni punto della rete aziendale dedicata.

In particolare questa rete telematica dei segnali ECG è servita in modo peculiare per la gestione integrata ospedale-territorio di una patologia molto comune e molto disabilitante quale lo scompenso cardiaco, che costituisce oggi un grave problema sanitario con sensibile ripercussione sui costi sanitari. Il progetto di cui si parla riguarda quindi un modello innovativo di integrazione tra i servizi sanitari locali, nella gestione dello scompenso cronico verificando la fattibilità di un'esperienza di una forma di gestione domiciliare integrata con i medici di medicina generale e gli specialisti ospedalieri. Un modello di assistenza integrata attraverso un ponte ospedale-territorio, tale che offra continuità assistenziale al paziente affetto da una malattia cronica di cuore con scompenso.

Altra iniziativa che vede protagonista il Consorzio è l'affiancamento della Fondazione Isal nella campagna contro il dolore, al centro il 16 ottobre scorso, in 33 piazze italiane tra cui Trento, della Prima giornata nazionale contro il dolore.

Alle due iniziative è stata data visibilità e spazio anche in occasione di Pomaria, l'8-9 ottobre scorso a Casez, la festa della mela della Valle di Non che ha battuto quest'anno ogni record, con ben 18.000 visitatori e la presenza, quale testimonial, del giornalista enogastronomo Edoardo Raspelli, conduttore di "Melaverde". Il Gran Galà di Beneficenza di Pomaria, ospitato nella bellissima cornice di Casa di Gentili a Sanzeno, ha infatti devoluto gli incassi della serata al Progetto scompensi cardiaci.

dall'Italia

INCIDENTI LAVORO NEI CAMPI -37% IN 10 ANNI

È nelle campagne che si è verificata nel 2010 la maggiore riduzione degli infortuni sul lavoro, che hanno registrato una riduzione del 38% in dieci anni con un calo del 30% per le morti nello stesso periodo. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati dell'Inail. La riduzione degli infortuni sul lavoro nei campi è continua anche nel primo semestre del 2011 con una riduzione del 2,6% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

IN ALTO ADIGE ARRIVA LA MELA GIAPPONESE SHINANO GOLD

In vista dell'introduzione in Alto Adige della mela "Shinano Gold", una delegazione giapponese della regione Nagano si è recata in visita lo scorso settembre in Alto Adige. In un incontro presso il Centro di sperimentazione "Laimburg" a Vadena si è parlato dei test che il Centro sta eseguendo per verificare il grado di adattabilità al territorio locale della mela "Shinano Gold" prodotta nella zona di Nagano. La sperimentazione, avviata nel 2007, sembra dare risultati incoraggianti. La

"Shinano Gold" è una mela gialla, particolarmente succosa e croccante, dall'ottimo sapore che potrebbe costituire una possibile integrazione per la "Golden Delicious". Per gli inizi del 2012 si concluderà la fase delle sperimentazioni e si potrà valutare la possibilità di sfruttamento commerciale della mela giapponese a livello europeo.

Dieci famiglie su 100 Grandi consumatrici di formaggi

Uno studio Ismea-Gfk-Eurisko, presentato a "Cheese 2011", stima che "due milioni e 300 mila famiglie, pari al 10% dei nuclei italiani, da sole consumano quasi un terzo dei formaggi a denominazione protetta nazionale". "Si tratta, è stato rilevato, di nuclei familiari generalmente numerosi, residenti più di frequente nei piccoli centri del Nord-Ovest, con un responsabile d'acquisto over 45 ed un profilo socio-economico non elevato. Grandi consumatori di formaggi in genere che, nonostante il rigore imposto dalla crisi, spendono più del doppio della media italiana (767 euro l'anno contro i 360 di media) e fino al triplo quando si tratta di formaggi insigniti del riconoscimento comunitario".

CLIMA: SETTEMBRE 2011 IL SECONDO PIÙ CALDO DAL 1800

Quello del 2011 è stato il secondo settembre più caldo in Italia dal 1800 a oggi e il primo al Nord. Ad attestare le temperature record che hanno investito il Paese in settembre sono i rilevamenti della banca dati del gruppo di climatologia storica dell'Istituto di scienze dell'atmosfera e del clima del Consiglio nazionale delle ricerche (Isac-Cnr) di Bologna. A livello nazionale il settembre 2011 è stato il secondo più caldo, con un'anomalia di +2.6 gradi centigradi rispetto alla media del periodo di riferimento (1971-2000). Il settembre più caldo di sempre è invece quello del 1987, quando si registrò un'anomalia di +2.8 gradi rispetto alla media. Per il Nord Italia, il settembre 2011 è il più caldo in assoluto con 3 gradi in più rispetto alla media di riferimento, seguito da quello del 1987 che fece registrare un +2.8. Per quanto riguarda le precipitazioni, il settembre 2011 ha visto piovere il 10% in meno rispetto alla media del periodo di riferimento, attestandosi come il 118.mo più piovoso, ovvero come il 95.mo più secco. Nel Nord Italia le precipitazioni sono state del 30% inferiori alla media.

vicino e lontano

Riforestazione in Somalia per ridurre la nostra CO₂

I paesi dell'Africa Orientale, in particolare Etiopia, Somalia e Kenya, sono oggi colpiti dalla peggiore siccità registrata negli ultimi 60 anni. Due successive stagioni delle piogge particolarmente scarse, l'avanzamento della desertificazione e il problema della deforestazione hanno determinato una situazione drammatica. In alcune aree della regione il prezzo del grano è salito tra il 100 e il 200%, riducendo la disponibilità di alimenti per le famiglie e per il bestiame. L'agricoltura di questi Paesi è fortemente legata alla stagione delle piogge e la mancanza di raccolti mette a rischio la sopravvivenza delle comunità locali. Per far fronte a questa emergenza la Provincia autonoma di Trento ha avviato nel 2010 il Bando "Verso una Provincia ad Emissioni Zero" per finanziare progetti di riforestazione e di lotta alla deforestazione, attraverso i quali concorrere alla riduzione delle proprie emissioni di CO₂. Dei progetti finanziati con il bando, uno si sta realizzando in Somalia promosso dall'Associazione Acqua per la Vita - Water for Life.

Il progetto si concentra nell'area del Basso Shabeelle dove il fiume Shabeelle, che lungo il suo corso attraversa enormi depositi

lagunari salini, esonda periodicamente allagando vaste aree. Sui terreni salati non è più possibile coltivare alcun prodotto alimentare tradizionale. Dal 2000 l'associazione Water for Life - Acqua per la vita, anche grazie al contributo della Provincia, ha istituito una scuola agraria la quale, in collaborazione con FAO, ha svolto delle ricerche sui terreni salati. Da tali studi emerge la possibilità di sfruttare queste aree improduttive attraverso una mirata riforestazione, che oltre ad aumentare il verde può produrre cibo per la popolazione, foraggio per gli animali domestici e legname da costruzione. Il progetto prevede inoltre la produzione di un vivaio in tutte le scuole dell'area coinvolta in cui si planteranno alcune specie che ben si adattano ai terreni salati e alla possibilità di consociazione. Con tali specie verranno piantati 25 ettari con piantine fornite da una ONG locale.



DAL TRENTINO AL PAKISTAN UN PONTE PER LO SVILUPPO RURALE



Una delegazione di tecnici pakistani (nella foto) ha visitato la realtà frutticola trentina nell'ambito di un progetto di cooperazione internazionale volto a migliorare le condizioni di vita delle popolazioni della Swat Valley attraverso un più razionale sviluppo della filiera ortofrutticola. Il progetto è stato finanziato dal Ministero degli affari esteri e gestito dall'Istituto Agronomico per l'Oltremare in collaborazione con la Fondazione E. Mach. Visite guidate e lezioni teoriche organizzate sul territorio provinciale hanno consentito ai tecnici pakistani di acquisire strumenti formativi utili al miglioramento della produzione e della commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli in Pakistan. Un momento di interazione tecnica e culturale che rappresenta la prima fase di un programma che si completerà il prossimo anno con la visita dei tecnici della Fondazione Mach presso le aree del progetto.

agenda

GEOGRAFIA E PAESAGGIO

3 e 10 novembre, Tsm, Trento

"Territorio, infrastrutture e paesaggio" è il titolo del terzo ciclo di incontri organizzati dalla Scuola per il governo del territorio e del paesaggio. Prossimi incontri il 3 e il 10 novembre, ore 17.30 nell'Aula Magna della Tsm-Trentino School of Management, a Trento in Via Giusti, 40, rispettivamente con Antonio De Rossi, del Politecnico di Torino, e con l'architetto svizzero Aurelio Galfetti, docente all'Accademia di Mendrisio.

www.tsm.tn.it

VINO E BRAND

4 novembre, San Michele all'Adige

Come promuovere il nome di un'azienda? Ne parleranno Hervé Remaud, professore di Wine Marketing presso il BEM di Bordeaux, Giampiero Bertolini (Frescobaldi), Riccardo Illy (azienda vitivinicola Mastrojanni), Camilla Lunelli (Cantine Ferrari), Cinzia Merli (Le Macchiole). www.iasma.it

SAGRA DELLA CIUGIA

4-6 novembre a San Lorenzo in Banale

Una grande sagra per festeggiare i 10 anni di questo tipico salume con le rape oggi presidio Slow Food. Un weekend fra il folkloristico e goloso nelle corti, tra i vicoli, nelle cantine e sotto i vòlt di San Lorenzo, uno dei "Borghi più Belli d'Italia". Un intenso programma di degustazioni, menu a tema e d'autore, mercatini, spettacoli di strada e musica antica. www.visitacomano.it



LA FOTO CURIOSA

Da un piccolo seme, disperso tra il cemento e l'asfalto, tenacemente e contro tutto e tutti questa "eroica" pianta di pomodoro, immortalata da Mastro 7 a Mattarello, ha compiuto la sua missione: dare frutti per nuove vite.

AGRIALP 2011

4-7 novembre, quartiere fiera Bolzano

In un mondo digitalizzato la regionalità si contrappone alla globalizzazione, creando nuovi network per esaltare il potenziale dei circuiti economici regionali. Alla Fiera Agricola dell'Arco Alpino 400 espositori nazionali ed esteri con i propri prodotti e servizi; dibattiti e tavole rotonde su approvvigionamento a km zero, energie rinnovabili, sicurezza sul lavoro, sicurezza sociale. www.agrialp.com

ERBARIA

Fino al 20 novembre, Museo Scienze Naturali (TN)

Mostra fotografica che presenta le gigantografie di piante e fiori realizzate dal fotografo Piergiorgio Migliore. La mostra lega la bellezza dei soggetti ritratti alla conoscenza scientifica e culturale delle piante esposte. Alle foto si accompagnano libri e stampe botaniche antiche, fogli di erbari storici e curiosità legate ai possibili usi tradizionali delle erbe. Protagoniste sono, in particolare, le piante comuni, facilmente rintracciabili in qualsiasi campo e spesso ignorate, ma figurano anche cultivar da orto o parti di alberi ornamentali. www.mtsn.tn.it

BOLLICINE SU TRENTO

24 novembre-11 dicembre, Palazzo Roccabruna (TN)

Ogni settimana presso l'Enoteca provinciale sono proposte oltre cento etichette fra i vini più rappresentativi del territorio, nonché grappe e distillati. In tre fine settimana, in occasione degli eventi enogastronomici, Palazzo Roccabruna ospita i ristoranti trentini per valorizzare i prodotti e i piatti della cucina locale. Altri eventi: Accademia d'Impresa organizza un percorso formativo dedicato alle ricette della tradizione trentina, mentre il Museo delle Scienze di Trento e Palazzo Roccabruna invitano ad una serie di originali appuntamenti che abbinano scienze ed enogastronomia. www.palazzoroccabruna.it

lettere

COME DIFENDERSI DALLE ZECHE?

Sono un lettore del vostro periodico che apprezzo molto. Vivo a Fornace e coltivo, a titolo hobbistico, un piccolo appezzamento di terra a 840 mt. di altitudine. Negli ultimi anni ho assistito al progressivo intensificarsi della presenza di zecche su arbusti e cespugli e, ora, basta accostarsi alla vegetazione per avere il contatto con questi acari. Sento dire che pure in altri siti della provincia il fenomeno è rilevante. Ritengo che, data la gravità delle malattie che possono veicolare, sia importante non sottovalutare il problema. Potreste trattare l'argomento descrivendo quelle che possono essere le difese attive e passive e le eventuali azioni di disinfezione massiva? Grazie per l'attenzione e complimenti per il periodico.

Renzo Vicentini
Fornace

Per svilupparsi, le zecche necessitano di ambienti ad elevata umidità (margini dei boschi ricchi di cespugli) oltre che di animali selvatici su cui compiere il proprio pasto di sangue (soprattutto topi selvatici e ungulati quali cervi e caprioli). Per la complessità del loro ciclo di sviluppo (per compiere un ciclo completo sono necessari dai 3 ai 5 anni) sono difficilmente eradicabili dal territorio. Ad oggi non sono ancora state identificate strategie risolutive del problema. Il controllo dell'infestazione ambientale (solo per aree urbane o giardini di limitata estensione) risulta abbastanza efficace (ma non elimina completamente il rischio) attraverso interventi combinati di modifica della composizione vegetale (taglio a raso dei cespugli per ridurre l'umidità del terreno ed una maggiore insolazione), esclusione attraverso recinzione di vertebrati e utilizzo di acaricidi ad uso ambientale. Tali trattamenti tuttavia necessitano di continue applicazioni nel tempo. La protezione individuale risulta attualmente il metodo più efficace per prevenire le malattie da zecche (Borreliosi di Lyme, encefalite virale (TBE), anaplasmosi e rickettsiosi). Essa consiste nell'indossare un adeguato abbigliamento

qualora si frequentino zone infestate (abiti chiari con chiusura a livello dei polsi e delle caviglie), ma soprattutto nel controllo personale al rientro. Gli abiti vanno lavati a 60 °C (le zecche sopravvivono a cicli di lavaggio in lavatrice a 40°) ed è consigliata una doccia con auto-ispezione del corpo soprattutto delle zone del capo in prossimità dell'attaccatura dei capelli e delle orecchie, delle ascelle e della zona pubica. In caso di riscontro di una zecca (attenzione alle piccole dimensioni soprattutto delle larve), è necessaria una pronta rimozione facendo attenzione a non lasciare la parte boccale (rostro) infilata nella cute. In caso di sintomatologia febbrile o alterazioni cutanee a seguito di una puntura di zecca è necessario rivolgersi al più presto al proprio medico o al pronto soccorso. E' buona norma infine prevenire e controllare l'infestazione degli animali domestici attraverso l'utilizzo di specifici prodotti.

Anna Paola Rizzoli
Centro Ricerca e Innovazione
Fondazione Edmund Mach - Iasma

enonews

Cavit, l'export Usa spinge in alto i ricavi



Cresce il fatturato a 151,6 milioni di euro (+ 11%) rispetto ai 136,1 milioni del precedente esercizio. Migliora l'utile netto a 1,3 milioni di euro. Si registra un ulteriore rafforzamento della posizione finanziaria e un significativo aumento del vino ritirato dalle cantine associate. L'esposizione debitoria scende a 18,524 milioni di euro con un decremento del 10%. Cavit registra una posizione finanziaria netta del 12% sul fatturato ed evidenzia un equilibrio finanziario che la conferma tra le aziende più "virtuose" nel suo settore. Il vino conferito a Cavit è aumentato in due anni di circa il 25% ed oggi

ritira quasi il 90% della produzione totale dei propri associati. Anche la remunerazione dei vini ritirati è aumentata, complessivamente, del 19%.

Questi i dati più significativi del bilancio 2010/2011 di Cavit, approvato il 16 settembre scorso dall'assemblea dei rappresentanti delle cantine aderenti. Un bilancio in positiva controtendenza rispetto all'andamento generale del settore viticolo a livello nazionale e mondiale, alla base del quale – ha spiegato il presidente Adriano Orsi – sta la scelta di potenziare la presenza già consistente sul mercato americano, con il Pinot grigio in prima posizione, ma all'interno di un'offerta arricchita di nuovi vini e con il supporto di una robusta campagna pubblicitaria. Negli USA, Cavit è ai primi posti nella classifica degli esportatori di vini e nell'ultimo anno ha guadagnato un punto percentuale. Analoga pressione commerciale Cavit ha esercitato con successo nei Paesi del nord Europa dove è presente da anni. L'approccio con i Paesi dove finora Cavit non era presente (Canada, Giappone, Russia) ha prodotto risultati proporzionati al volume dei vini esportati, mentre nei Paesi emergenti (Brasile e

Cina) il consorzio ha adottato invece una posizione di vigile attesa con volumi di vendita volutamente ridotti.

A livello nazionale Cavit ha mantenuto la posizione grazie all'offerta di nuovi prodotti, sostenuta da un'intensa azione pubblicitaria, ed alla scelta di potenziare l'offerta di vini spumante metodo classico puntando soprattutto sul prestigioso e pluripremiato Trentodoc "Altemasi".

Il rapporto con le cantine sociali – ha spiegato il presidente Orsi – diventerà sempre più stretto grazie al progetto PICA, affidato alla Fondazione Mach-Istituto agrario di S. Michele e alla Fondazione Bruno Kessler. Scopo del progetto di ricerca multidisciplinare e integrata è quello di garantire una corretta scelta varietale in funzione delle caratteristiche del clima e del terreno delle singole zone di competenza; permettere una corretta gestione del vigneto in funzione delle caratteristiche del terreno e delle previsioni meteo individuate per ogni vigneto; prevedere con anticipo l'andamento della maturazione delle uve e consentire alle singole cantine una migliore programmazione della vendemmia. (s.f.)

MONDOMERLOT 2011



Grande partecipazione di aziende alla sesta edizione del Concorso nazionale Merlot d'Italia che si è svolto il 14 ottobre scorso ad Aldeño nell'ambito di MondoMerlot 2011. Ben 107 i vini in competizione che sono stati attentamente esaminati dai 30 commissari (enologi, sommelier, giornalisti) provenienti da tutto il territorio nazionale. Il verdetto finale ha consacrato quale miglior Merlot nazionale il toscano "Girolamo 2009" dell'Azienda Castello di Bossi di Castelnuovo Berardenga (SI), mentre per quanto riguarda il miglior trentino il premio è andato al Trentino DOC Merlot Créa 2009" dell'Agraria Riva del Garda, che si è anche classificato secondo tra i Doc e Docg 2009/2010.

Ancora una volta in miglioramento la qualità

registrata dalle sei commissioni che hanno valutato i vini in concorso. Venerdì 21 ottobre a Palazzo Geremia la premiazione dei vincitori; nell'occasione è stato conferito anche il Premio "Traguardi trentini" all'enologo Ruben Larentis.

IL MARZEMINO SI È FATTO ETICO



In un mercato globale del vino che ha visto negli ultimi decenni la comparsa di nuovi attori, troppo spesso creati dal marketing più che da territori veramente vocati alla produzione, la "Vigna Eccellente" - l'unico concorso vitivinicolo italiano che non premia l'etichetta ma, partendo dall'inizio dell'intera filiera, decreta il miglior vigneto – richiama l'attenzione alla vera origine di un vino anziché al "vestito" della

bottiglia e agli aspetti modaioli che sembrano sempre più caratterizzare questo prodotto sui mercati. Una precisa scelta di campo confermata anche da questa undicesima edizione (38 aziende agricole in gara), che ha laureato come "miglior vigneto di Marzemino dell'anno" quello coltivato da Alessio Mittempergher; al secondo posto Tiziana Parisi e al terzo l'Azienda Agricola Maso Fiorini.

La premiazione ha offerto l'occasione al Comune di Isera per il lancio del marchio "Marzemino Etico", un importante progetto nato in collaborazione con la Cantina Sociale di Isera e lo stesso prof. Scienza. Obiettivo, stilare un Codice di Sostenibilità delle Produzioni: chi lo rispetterà otterrà il marchio di "Marzemino Etico", un simbolo che si propone di tutelare il territorio di produzione assecondando al tempo stesso quella domanda di prodotti naturali che il mercato sempre più richiede. Una sorta di patto tra produttore e consumatore che, superando certe forzature dei vini biologici e biodinamici, propone un sistema di regole da seguire in vigna capaci, con l'aiuto di ricerche e mezzi scientifici, di limitare quanto più possibile concimi e fitofarmaci, stimolando al tempo stesso un corretto uso e risparmio delle risorse naturali.



alloro

LA FOGLIA DELLA GLORIA

Iris Fontanari
iris@martinatti.com

L'alloro è una pianta assai rinomata sia per le forti proprietà aromatiche, molto sfruttate nell'arte culinaria per quel gradevole sapore che comunica ai cibi, sia per le sue numerose proprietà medicinali. Tuttavia, presso gli antichi popoli, questa pianta aveva anche altre funzioni: in Grecia era consacrata ad Apollo, che era raffigurato sempre con la corona d'alloro; e la leggenda narra che in alloro fu trasformata Dafne, quando volle sfuggire ad Apollo. Sempre d'alloro fu la corona dei vincitori ad Olimpia e a Roma; con le sue fronde furono pure incoronati imperatori, poeti, uomini illustri, medici e filosofi. Nel Medioevo l'alloro

era utilizzato per le ghirlande con le quali si incoronavano gli artisti e i neodottori (usanza tuttora in vigore), da cui l'origine della parola "laurea".

La pianta è originaria dell'Asia Minore, ma già fin dai tempi antichi era diffusa in tutta l'area mediterranea. In Italia è presente, allo stato spontaneo, nelle macchie e nei boschi sparsi lungo le coste tirreniche e adriatiche e, soprattutto, in Sardegna; mentre nelle regioni più meridionali è quasi del tutto assente perché necessita, per svilupparsi, non solo di climi piuttosto caldi, ma anche di un certo grado di umidità. Per questo motivo la troviamo spesso al confine fra la vegetazione sempreverde e le querce a foglie caduche,



qua e là attorno ai grandi laghi, al margine della Pianura Padana.

Nella nostra provincia, come in tutta l'Italia, l'alloro è ampiamente coltivato e talora pure inselvatichito e può vegetare fino a quote vicine ai 1000 metri d'altitudine, qualora il luogo sia ben esposto. Essendo estremamente decorativo, è spesso presente nei giardini, dove può assumere qualsiasi forma: arbusto, albero, cespuglio ecc. e dove si adatta anche alla formazione di siepi lucide e compatte.

Note botaniche e culturali

L'alloro (*Laurus nobilis*) è chiamato anche lauro (dal celtico "lauer", ossia "verde", per le foglie persistenti); con questo appellativo, dal quale deriva anche il nome della famiglia (Lauraceae), è da sempre considerato simbolo di gloria e di vittoria.

È un albero sempreverde, alto da 8 a 10 metri e anche più, con un fusto diritto e cilindrico e con rami alterni, lunghi e ripiegati verso l'alto in modo da conferire alla chioma un aspetto piramidale. La corteccia, molto sottile e liscia, ha inizialmente un colore verde che in seguito diventa grigio cenere e si screpola in placche biancastre.

Le foglie, che emanano un intenso odore aromatico, sono alterne, lucide e coriacee, di forma lanceolata con il margine leggermente ondulato; superiormente sono di un bel verde cupo lucente, mentre inferiormente sono più chiare.

I fiori, unisessuali, sono riuniti in gruppi di 4-6 all'ascella delle foglie e sono di due tipi: quelli maschili con 8-12 stami molto sporgenti e quelli femminili con un pistillo e un ovario supero. I frutti, presenti solo sugli individui femminili, sono drupe ovoidali, di consistenza carnosa, racchiudenti un unico seme; hanno colore verde da giovani e poi nero bluastrone sono profumate e grosse come una piccola oliva a maturazione completa.

L'alloro si può coltivare facilmente anche in vaso. Esige un terreno normale, non umido e un'esposizione soleggiata e ben riparata dai venti. Nelle zone fredde è opportuno portare la pianta al coperto durante i mesi rigidi. La moltiplicazione di questa pianta è discretamente facile: è sufficiente prelevare, in

agosto o settembre, dei germogli laterali con una porzione di ramo (8-10 cm di lunghezza) e interrarli in un cassone in un miscuglio di torba e sabbia in parti uguali; nell'aprile successivo si trasferiranno le talee con radici in vasi di circa 8 cm di diametro, ripieni di terriccio universale e, dopo successive invasiature, si porranno in vivaio.

Dopo un paio d'anni, preferibilmente a primavera, si collegheranno a dimora i nuovi alberelli.

Per creare delle siepi è bene potare gli allori a fine inverno nelle parti più alte per costringere le piante ad emettere foglie anche verso il basso. Le siepi, inoltre, dovranno essere completamente esposte alla luce e non dovranno perciò avere impianti di alberi o arbusti a ridosso.

Proprietà terapeutiche e usi

Dell'alloro si utilizzano le foglie e i frutti: le prime si possono raccogliere tutto l'anno, i secondi si raccolgono a completa maturazione (ottobre-novembre).

Le foglie si possono essiccare, lasciandole attaccate ai rami, in un locale ombroso e ben aerato; andranno poi riposte al buio, chiuse in contenitori di vetro. I frutti vanno essiccati al sole o in forno a temperatura non molto elevata.

L'alloro possiede spiccate proprietà carminative, stimolanti, aromatizzanti, espettoranti, antisettiche, diaforetiche (provocanti sudorazione) ecc., ma la sua efficacia terapeutica è legata soprattutto allo stomaco: ne calma gli spasmi, favorisce la digestione e ne combatte l'astenia.

Le foglie e i frutti contengono un olio essenziale, detto cineolo, la cui azione, anche a dosaggi bassissimi, è molto marcata: per

scopi terapeutici va perciò usato con prudenza e moderazione, ricordando che la dose massima giornaliera per un adulto non dovrà mai superare le 10 gocce!

L'essenza, date le sue proprietà lenitive e antidolorifiche, viene utilizzata anche per massaggiare zone colpite da reumatismi, distorsioni, slogature, artriti, torcicolli ecc.

L'infuso, ottenuto mettendo due foglie seccate spezzettate in una tazza d'acqua bollente (lasciare in infusione 10 minuti e poi filtrare), agisce come stimolante generale dell'organismo ed è anche antisettico e purificatore di tutto l'apparato digerente.

Per fare un bagno tonico e ristoratore si può versare nella vasca il decotto ottenuto con due manciate di foglie fresche, messe a bollire per cinque minuti in un litro d'acqua.

In cucina l'olio essenziale è utile per cuocere il fegato o per aromatizzare pesci, carni di maiale, lessi, ragù e tanti altri piatti: poche gocce sono sufficienti per aromatizzare la pietanza e togliere ai condimenti stessi l'eccesso di grasso.

Le foglie, unitamente all'aglio, al vino, alle spezie ecc., entrano di diritto in tutte le carni marinate; tuttavia, data l'intensità del sapore, si dovrà sempre fare molta attenzione al dosaggio.

La ricetta

Riso e lenticchie

Ingredienti: 250 g di riso integrale, un etto di lenticchie secche, una cipolla, un gambo di sedano, 2 foglie d'alloro, uno spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, olio extravergine d'oliva, sale, peperoncino rosso.

Lasciare le lenticchie in ammollo per circa otto ore. Pulire e tagliare a pezzetti la verdura e farla saltare in una pentola con poco olio per qualche minuto. Aggiungervi le lenticchie scolate, le foglie d'alloro e coprire per bene con acqua. Portare a ebollizione, abbassare la fiamma e coprire la pentola.

Nel frattempo cuocere a parte il riso in una quantità d'acqua pari al doppio del suo volume; portare a ebollizione, salare, abbassare la fiamma e coprire, proseguendo la cottura a fuoco moderato.

Quando riso e lenticchie sono cotti, mescolarli fra loro, insaporire con olio, peperoncino e un trito di prezzemolo e aglio e servire subito.



filanti IN CUCINA

I Formaggi di malga nella gastronomia trentina

Iris Fontanari
iris@martinatti.com

Uno dei cibi più antichi e diffusi, che ha avuto sempre una notevole rilevanza nell'alimentazione dei nostri contadini, è sicuramente il formaggio.

Per il suo alto contenuto di sostanze nutritive (grassi, proteine, sali minerali e vitamine), questo alimento può sostituire vantaggiosamente le uova, il pesce e la carne; a detta di alcuni dietologi, mezzo chilo di pane mangiato con un etto e mezzo di formaggio costituisce un pasto completo!

E' pertanto utile ripercorrere, almeno

sommariamente, la storia di questo prodotto, che ha avuto un'importanza basilare nel sostentamento della popolazione rurale del nostro territorio.

Nelle vallate trentine, l'allevamento del bestiame da latte per la produzione di formaggio, burro e altri latticini, si sviluppa in tempi remotissimi: furono i Celti ad introdurre, intorno all'anno 1000 a. C., la tradizione della transumanza (alpeggio) e l'arte della lavorazione del latte vaccino.

Gli stessi Romani, già nei primi secoli dell'era volgare, apprezzavano i formaggi prodotti nelle terre dell'Italia

settentrionale da loro sottomesse.

Nel Medioevo la pastorizia ed il pascolo assunsero una rilevante caratteristica economica, tanto che lo scambio o la cessione dei prodotti caseari sono spesso citati nelle "Carte di Regola" delle varie località.

Anche la migrazione estiva del bestiame, il caricamento della malga, la nomina del casaro e dei pastori ecc., erano regolamentati dagli "Statuti delle Comunità di Valle", sia per quel che riguardava l'organizzazione della malga stessa che per la durata dell'alpeggio.



Polenta ai 4 formaggi e funghi

Un'ottima qualità di formaggio di malga è quello nostrano, prodotto da metà giugno a fine settembre con il latte crudo. Ha la crosta liscia e dura, di colore giallastro. La pasta è compatta, semigrassa, di colore giallo. Il sapore è gradevole, con un gusto più pronunciato, però non piccante, dopo una stagionatura di almeno otto mesi. Quand'è fresco, ha toni intensi che conservano i profumi dell'alpeggio. Questo formaggio può entrare, assieme ad altri tre tipi di formaggi teneri, nella gustosa ricetta della polenta ai quattro formaggi e funghi.

Ingredienti: (per 4 persone)

- ▶ 600 g di farina gialla (di cui un 10% g potrebbe essere sostituito con farina di grano saraceno), 500 g di formaggi morbidi, ¼ di litro di latte, 3 uova, un cucchiaino di farina bianca, 800 g di funghi (finferli e porcini).

Tagliare a pezzettini 300 g di vari formaggi, ammorbidendoli a bagnomaria. Sciogliere in una padella, a fiamma bassa, gli altri 200 g con 3 rossi d'uovo, il latte e il cucchiaino di farina in modo da ottenere una morbida fonduta. Preparare a parte i funghi, cuocendoli brevemente con poco aglio e prezzemolo. Aggiungere alla polenta, una volta pronta, i formaggi lasciati ammorbidire. Sistemare la polenta in 4 stampi, lasciandola un pochino raffreddare. Estrarre le "polente" dagli stampi, versarvi sopra la fonduta di formaggio e servire con i funghi.



Canederlo al formaggio

Nella tradizione culinaria contadina della nostra regione, una variante dei tradizionali canederli è il canederlo al formaggio, che si prepara sostituendo lo speck o la lucanica o altro tipo di carne, con vari formaggi, in prevalenza con quelli dal gusto saporito, tagliati a dadini. Naturalmente rimangono invariati gli altri ingredienti, ossia il pane raffermo tagliato a pezzetti, il latte, l'erba cipollina, il prezzemolo, l'aglio, le uova, il pepe e la noce moscata (a piacere).

Anche questi canederli si possono consumare in brodo o asciutti, conditi con sugo di pomodoro (o altro tipo di sugo) oppure con burro fuso e salvia.

Pasta ai formaggi

Con gli avanzi di formaggi duri da fondere le massaie d'un tempo erano solite preparare un altro tipo di sugo che serviva a condire la cosiddetta "pasta ai formaggi".

Per la preparazione di questo piatto servono anche: panna da cucina, sale, pepe, ½ dado, un po' di latte, 320 g di pasta corta.



Taiadele smalzade

Una ricetta, nella quale l'ottimo Trentingrana svolge un ruolo primario perché ne sa esaltare la bontà, è quella delle "taiadele smalzade" (pasta saltata in padella).

Ingredienti:

- ▶ 400 g di tagliatelle, sugo d'arrosto, 2 cucchiai di panna, un rametto di rosmarino, ½ dado (a piacere), formaggio grattugiato.

Preparare, in una pentola piuttosto larga, una salsa con la panna e il rosmarino, utilizzando il fondo di una carne arrosto e mezzo dado. Cuocere le tagliatelle al dente, scolarle e metterle nella pentola contenente la salsa. Mescolare bene a fuoco molto basso e aggiungere il grana grattugiato. Servirle ben calde.

Mentre la pasta cuoce, tagliare i formaggi a pezzettini, unirli alla panna da cucina e a tutti gli altri ingredienti.

Scolare la pasta, metterla in una pirofila, coprire con la salsa e cuocere in forno per una decina di minuti a temperatura media. Servire calda e filante.

I prodotti caseari delle nostre vallate, già nei documenti di fiera del XIII secolo, prendevano spesso il nome dalle caratteristiche e dal luogo da cui provenivano i vari formaggi freschi e stagionati: "rabbiano", dalla Val di Rabbi; "brentegano", da Brentonico; "spressa" di Roncone, in Valle del Chiese ecc.

Sempre nello stesso secolo, a Trento, si teneva una fiera del formaggio, collegata a quella del bestiame, nella prima domenica di Quaresima, la cosiddetta Dominica Caseolariae, nella quale si acquistavano formaggi delle

nostre vallate assieme a prodotti caseari "stranieri", provenienti cioè dal Veneto, dalla Lombardia, dal Tirolo ecc.

Ai giorni nostri è ancora possibile imbattersi in qualche "vecchia" malga, dotata dello "stallon" per il riparo del bestiame durante la notte; del "bait del lat", per riporre il latte munto alla sera; della "casèra", per la lavorazione del latte stesso; del "volt" per riporre le forme di formaggio, le ricotte fresche e affumicate ("poine"), le caciotte, il burro; dello "stalot" per il ricovero dei maiali ecc. ed è ancora possibile ac-

quistare i prodotti appena... sfornati, che profumano di fieno, di erba di pascolo, di fumo, odori legati ad un tempo passato, ma pur sempre vivo nella memoria di quei contadini che in malga hanno trascorso forse tutte le loro estati.

Il formaggio prodotto in malga - come pure quello proveniente dai numerosi caseifici sociali presenti un tempo nei nostri paesi - accompagnato da polenta calda, ha sempre costituito sia per i malgari che per i contadini, abitanti i masi e le case coloniche, uno dei pasti più frequenti e salutari.

Può avere un'azione calmante o stimolante, ma possiede anche proprietà antiossidanti e antitumorali

Carmelo Bruno

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



TÈ VERDE

L'ELISIR CHE VIENE DALL'

Lil consumo di tè nei paesi orientali risale a qualche millennio fa, mentre gli europei ne conobbero l'esistenza assai più tardi. Furono le navi della Compagnia delle Indie orientali che all'inizio del 1600 portarono i primi carichi di tè cinesi. In seguito l'Inghilterra introdusse la coltivazione nelle sue colonie, dall'India a Ceylon. La parte della *Camelia Sinensis* (nome scientifico della pianta) utilizzata è costituita dalle due foglioline apicali e dalla gemma. Per produrre tè meno pregiati si raccolgono le foglioline sottostanti ancora tenere. La raccolta viene effettuata a mano e si possono eseguire fino a dieci raccolti all'anno. Le più note varietà di tè in commercio sono il tè verde e il tè nero. Tutti e due provengono dalla stessa pianta: la differenza è dovuta ai diversi processi di lavorazione.

TÈ VERDE

Le foglie appena raccolte subiscono la torrefazione. Questa stabilizzazione distrugge gli enzimi delle cellule delle foglie e impedisce quindi la fermentazione che provoca l'ossi-

dazione dei polifenoli. La caratteristica del tè verde è proprio quella di essere un tè non fermentato. In seguito le foglie sono essiccate e il tè assume il caratteristico colore verde scuro che lo contraddistingue. Nel corso del processo la clorofilla non viene alterata, il tè risulta poco profumato, di odore leggermente aromatico e con un sapore un po' amaro. Comunque, il tè verde mantiene quasi inalterato il suo contenuto di sostanze biologicamente attive: Il tenore di teina è scarso, mentre è molto elevato quello di polifenoli e flavonoidi.

TÈ NERO

La colorazione nerastra che lo contraddistingue è dovuta a fenomeni di ossidazione enzimatica a cui è sottoposto. La caratteristica fondamentale della lavorazione del tè nero è la fermentazione: dopo l'appassimento le foglie sono poste in una camera di fermentazione, nella quale gli enzimi presenti danno luogo ai composti che daranno aroma e profumo caratteristici al tè nero. Poi si passa alla torrefazione delle foglie per arrestare il processo di decomposizione. In questa fase le foglie si scuriscono assumendo il colore bruno. Il tè nero è più aromatico proprio a causa della fermentazione.

È LA COMPOSIZIONE CHIMICA CHE FA LA DIFFERENZA

Quantità significative di polifenoli (catechina, epigallocatechina, epigallocatechina galato-EGCG), circa il 10-30 % del peso delle foglie essiccate, sono presenti in maggior

quantità nel tè verde rispetto a quello nero, a causa della loro sensibilità all'ossidazione e alla degradazione dovuta alla fermentazione del tè nero. Il tè verde e nero contengono entrambi caffeina, che si chiama TEINA, che rappresenta il 3% del peso delle foglie secche, oltre alla teofillina, teobromina ecc. Una tazza di tè contiene mediamente 50 mg di caffeina, contro gli 85 mg di una tazza di caffè. Durante l'infusione del tè la caffeina passa in fretta nell'acqua calda, quindi, per avere un'azione stimolante, l'infusione deve essere breve (2-3 minuti). Mentre, per avere un'azione calmante l'infusione deve essere protratta per circa cinque minuti. Questo determina l'aumento dell'estrazione dei tannini, che tendono ad aggregarsi alla caffeina, che diviene meno assorbibile dall'organismo. Se l'infusione è protratta per più di cinque minuti, la bevanda può risultare amara, proprio a causa dei tannini.

AZIONE ANTIOSSIDANTE E ANTITUMORALE DEL TÈ VERDE

Diversi studi epidemiologici dimostrano che le popolazioni orientali, tradizionali bevitori di tè, sono maggiormente protette dalle malattie degenerative, soprattutto il cancro. Abbiamo già spiegato, in articoli precedenti, che il processo tumorale prosegue attraverso vari stadi: iniziazione, promozione, progressione. Ebbene, la prevenzione tumorale mira proprio a bloccare una o più fasi di tale processo. Si è notato che i derivati del tè verde hanno elevata capacità antitumorale, dimostrata da



ORIENTE

studi in vitro e in vivo, soprattutto sui tumori dell'apparato digerente, della vescica, della prostata, del seno, del polmone.

Il tè verde potrebbe contribuire a limitare lo sviluppo del tumore agendo a livello dell'ANGIOGENESI (limitando la crescita dei vasi sanguigni del tumore). Tra tutte le molecole di origine alimentare l'EGCG (epigallocatechina gallato) è la più efficace nel bloccare l'elemento chiave che attiva l'angiogenesi. Questa inibizione è rapida e necessita di basse concentrazioni della molecola, facilmente ottenibile col consumo di poche tazze di tè verde al giorno.

Facendo il confronto tra i due tipi di tè, quello verde ha proprietà antiossidanti e antitumorali superiori a quelle del tè nero, a causa delle differenti concentrazioni di catechine presenti: nel verde sono circa il doppio di quelle contenute nel nero.

NON TUTTI I TÈ VERDI SONO UGUALI

Il contenuto di catechine in un tè varia a seconda del luogo di coltivazione, del tipo di piante, della stagione di raccolta e dei processi di fabbricazione. In altre parole, non basta che l'etichetta riporti che si tratta di un tè verde per dire che siamo in presenza di un tè ricco di grandi quantità di molecole antitumorali. Ad esempio, analizzando vari tipi di tè si è visto che i tè verdi giapponesi (in particolare Sencha, Gyokuro e Uchiyama, facilmente reperibili nei negozi specializzati) contengono molto più EGCG rispetto a quelli



**Giapponesi o cinesi?
Verdi o neri?
La differenza è nel loro
contenuto
di molecola EGCG**

cinesi. Ricordiamo che anche il tempo di infusione è un fattore molto importante per il contenuto di polifenoli nella bevanda finale: un'infusione di meno di cinque minuti estrae solo il 20% delle catechine che potrebbero, invece, essere presenti con un'infusione di 8-10 minuti.

TRE TAZZE AL GIORNO LEVANO L'OSTEOPOROSI DI TORNO

Questa è un vera novità: il tè verde fa bene anche alle ossa. Secondo uno studio pubblicato sul Journal of Agricultural and Food Chemistry, le catechine possono stimolare la formazione delle ossa e aiutare a rallentare la perdita di minerali. In particolare si è notato che l'EGCG aumenta l'attività di un enzima fondamentale per la crescita ossea e per la mineralizzazione delle cellule. Inoltre, concentrazioni elevate di questa catechina bloccano l'attività degli osteoclasti, le cellule coinvolte nell'indebolimento delle ossa. Quanto berne? A partire da tre tazze al giorno.

RIDUCE IL RISCHIO DI CANCRO AL POLMONE DEI FUMATORI

Bevendo una o più tazze al giorno di tè verde viene contrastato l'effetto del fumo sul cancro al polmone, secondo una ricerca eseguita a Taiwan e presentata all'Associazione Americana di Ricerca sul Cancro. Gli studiosi hanno esaminato alcune centinaia di persone ammalate di cancro al polmone e in buona salute, a cui hanno chiesto di descrivere le loro abitudini riguardo al fumo, all'uso di tè verde e altri fattori riguardanti lo stile di vita negli anni precedenti.

Complessivamente fumatori e non fumatori, che non bevevano tè, avevano un rischio più grande di cinque volte di contrarre il cancro al polmone paragonati a quelli che bevevano almeno una tazza di tè verde al giorno. Tra i

fumatori, i non bevitori di tè avevano il rischio di cancro al polmone aumentato di ben tredici volte confrontati coi fumatori che bevevano una o più tazze di tè verde al giorno.

TEANINA: UN AMMINOACIDO EMERGENTE

La teanina è un amminoacido contenuto nel tè e molto studiato in Giappone, dove è stato approvato come additivo alimentare da molti decenni. Fin dai tempi antichi era nota l'azione rasserenante generata da una buona tazza di tè.

Indagando sui componenti, è stato possibile attribuire alla Teanina un ruolo chiave nella promozione di un effetto rilassante. Uno studio clinico ha valutato la relazione tra attività cerebrale e assunzione di teanina. L'esperimento consisteva nel somministrare teanina a soggetti con problemi di ansia allo scopo di valutare gli effetti tramite analisi dei tracciati dell'EEG (elettroencefalogramma). È risultato che le onde cerebrali Alfa (caratteristiche di uno stato di coscienza vigile ma rilassata) hanno fatto registrare un incremento sensibile dopo circa trenta minuti, che è il tempo necessari alla teanina per essere assorbita e raggiungere il tessuto cerebrale. Quindi, la teanina è in grado di produrre un effetto rilassante nell'uomo senza indurre sonnolenza, opponendosi all'effetto stimolante della caffeina.

NIENTE LATTE NEL TÈ, PROMOSSI IL LIMONE E LO ZUCCHERO

La scoperta non farà piacere agli inglesi che sono soliti "macchiare" il tè col latte, ma i dati scientifici sono chiari: l'aggiunta di latte al tè neutralizza una parte del suo potenziale antiossidante. Mentre un altro studio sostiene che l'aggiunta di limone e zucchero migliora la capacità di assorbimento delle catechine.

Il consumatore primo anello nella filiera della conservazione dei cibi

Rosaria Lucchini

Istituto Zooprofilattico Sperimentale
delle Venezie -
Sezione di Trento



AMICO freddo

Le imprese di produzione e distribuzione del settore alimentare sono tenute ad attuare programmi di autocontrollo secondo i rigidi principi dell'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), cioè hanno la responsabilità di mettere in atto misure di controllo per prevenire problemi igienici e sanitari e garantire la qualità del cibo che consumiamo quotidianamente. Lo scopo del sistema HACCP è quello di individuare le criticità nelle fasi del processo che portano il cibo sulle nostre tavole. Tuttavia anche il consumatore deve contribuire alla salubrità degli alimenti con una corretta conservazione e manipolazione degli alimenti durante la preparazione dei pasti, nel rispetto di una buona prassi igienica.

IL CONSUMATORE E LA CATENA DEL FREDDO

In particolare il cittadino comune deve ricordare che ovunque ci sia materia deperibile com'è il cibo, possono proliferare microrganismi. Alcuni di essi sono da considerarsi "utili" (collaborano ad esempio nei processi digestivi oppure vengono utilizzati nella preparazione di alimenti come i formaggi, lo yogurt, i salumi, ecc.), altri "dannosi" per la conservazione degli alimenti perché ne possono alterare la consistenza, il colore, l'aroma e il sapore, oppure altri ancora possono rivelarsi dannosi per la salute dell'uomo in quanto possono essere responsabili di malattie e

per tanto devono essere combattuti. Ad esempio: formaggi freschi quali tozzarella o mascarpone devono mantenere la catena del freddo anche durante la distribuzione; ciò significa che, per arrivare dal caseificio al punto vendita, dovranno essere trasportati su un automezzo refrigerato a una determinata e costante temperatura ed essere successivamente messi in un banco frigo altrettanto monitorato. La catena del freddo, per garantire un corretto consumo, deve essere rispettata anche dal consumatore. E' quindi indispensabile portare i prodotti acquistati nel banco frigo (e a maggior ragione i surgelati) a casa al più presto e riporli nel frigorifero negli appositi spazi (scomparto frigo o freezer). Per quanto riguarda i surgelati è bene utilizzare le apposite borse termiche per il trasporto dal

negozio, al fine di non interrompere la catena del freddo ed esporre il cibo a pericoli per la nostra salute. Importante è seguire le indicazioni riportate in etichetta e rispettare la temperatura prevista e il tempo ultimo di conservazione.

E' molto importante quindi che il consumatore comprenda e adotti precauzioni, in fase di acquisto, trasporto, stoccaggio, preparazione e consumo del cibo. Le "buone pratiche igieniche", sia in casa sia fuori, possono proteggere dalla contaminazione microbica degli alimenti e dalle malattie a trasmissione alimentare che questi possono provocare. Spesso il cattivo stato di conservazione degli alimenti è dovuto ad errori commessi durante il trasporto e la conservazione, anche domestica.

COSÌ GLI ALIMENTI SI CONSERVANO PIÙ A LUNGO

Esistono alcune regole che consentono una conservazione di maggior durata degli alimenti in frigorifero e una maggiore igiene:

- ▶ Carne e pesce vanno messi nello scomparto più freddo, separati dagli altri alimenti con appositi involucri per assicurarsi che i liquidi eventualmente dispersi non contaminino altri alimenti. In genere gli alimenti dovrebbero essere ben chiusi e separati. Lavarsi bene le mani dopo aver manipolato carne e pesce crudo.
- ▶ Latticini, bibite, conserve e tutti gli alimenti sulla cui confezione è scritto "refrigerare dopo l'apertura" possono essere riposti a una temperatura tra 4 e 8°C, se non diversamente indicato.
- ▶ Frutta e verdura vanno riposti se possibile in appositi cassetti, nei ripiani meno freddi. E' buona pratica non conservare nello stesso recipiente alimenti cotti e alimenti crudi (no a verdure cotte assieme a verdure crude).

In caso di frutta e verdure lavate, prima di riporle in frigorifero è conveniente asciugarle bene perché l'aumento dell'umidità favorisce la crescita di batteri e muffe, con una conseguente riduzione del tempo di conservazione.

- ▶ È importante non togliere le uova dal proprio contenitore.
- ▶ I formaggi vanno conservati in contenitori o nelle loro confezioni originali, evitando di appoggiarli direttamente sui ripiani dell'elettrodomestico.
- ▶ Surgelati: vanno riposti in freezer e, quando devono essere consumati, vanno scongelati se possibile mettendoli nel frigorifero con un giorno di anticipo. E' buona norma non ricongelare alimenti decongelati.
- ▶ In generale è buona abitudine che alimenti e confezioni non tocchino mai la parete di fondo che spesso è umida o ricoperta di brina; non riempire troppo il frigorifero per

non alterare il processo di ventilazione e di raffreddamento. Riporre gli alimenti che potrebbero gocciolare nel ripiano più basso del frigorifero. Non riporre nel frigorifero alimenti troppo caldi. E' preferibile farli raffreddare in fretta e poi trasferirli in frigo o in freezer.

In occasione di barbecue e pic-nic all'aperto vanno protetti gli alimenti dalla polvere e dagli insetti che potrebbero contaminarli. Trasportare gli alimenti deperibili con le borse frigo e con le tavolette refrigeranti.

La corretta collocazione dei cibi, crudi e cotti, nei diversi scomparti del frigorifero a seconda delle temperature di conservazione è un'azione semplice che ciascun consumatore dovrebbe adottare per garantire una corretta conservazione degli alimenti acquistati. Mantieni sempre i prodotti refrigerati e quelli surgelati alla temperatura indicata sull'etichetta e riponili, subito dopo l'acquisto, nel frigorifero o nel congelatore.



La bottiglia del latte nella porta del frigorifero? Non sempre è la parte più fresca.

Per esempio lavarsi bene le mani prima di cucinare, prima di toccare alimenti da consumare crudi o che non necessitano di ulteriore cottura, tenere sempre ben puliti gli strumenti di cucina, i piani di lavoro e in particolare il frigorifero sono raccomandazioni importanti, anche se all'apparenza banali.

IL FRIGORIFERO DOMESTICO QUESTO SCONOSCIUTO!

Il frigorifero di casa è un elettrodomestico estremamente utile e ormai indispensabile per le nostre abitudini alimentari: sono sempre più gli alimenti che necessitano di essere conservati tramite refrigerazione, talvolta da 0 a 4°C, altre volte da 0 a 2°C, altre volte ancora da 2 a 8°C. E come tale è importante conoscerlo bene. E' necessario verificare la temperatura del frigorifero!

Da studi eseguiti sul monitoraggio della temperatura nei frigoriferi domestici risultano proprio dei valori spesso maggiori di 8°C. Possono essere adatti per conservare frutta e verdura, ma non adeguati per conservare alimenti confezionati che riportano in etichetta la scritta: "Temperatura di conservazione 0-4°C". E il tuo frigorifero che temperatura fa?

Nell'utilizzo del frigorifero è bene sapere, infatti, che la temperatura può variare a seconda dell'altezza dei ripiani; sul manuale di istruzioni è bene verificare sempre quali sono le aree più fredde e quelle fresco cantina, se presenti. Per esempio è diffusa l'abitudine di riporre la bottiglia del latte pastorizzato aperto nella porta del frigorifero, che non sempre è la parte più fresca.

Per garantire una corretta conservazione i

cibi vanno messi negli scomparti e sui ripiani appropriati. Ma non solo. La disposizione del cibo nel frigorifero è altrettanto importante per ridurre contaminazioni tra cibi puliti e cibi da lavare prima del consumo, oppure tra cibi crudi e cotti. E' buona norma tenere separati gli alimenti crudi dagli alimenti pronti al consumo quali salumi, formaggi, salse.

Il frigorifero e il freezer sono ottimi alleati per la conservazione corretta dei cibi, a patto che siano tenuti puliti con acqua e detersiventi, che la temperatura sia controllata periodicamente e che sia effettuata la periodica sbrinatoria.

DOMENICA 20 NOVEMBRE 2011

dalle 10 alle 17

**PORTE APERTE ALLA
FONDAZIONE MACH
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE**

L'occasione per conoscere attività e progetti, visitare i laboratori, la scuola, l'impianto ittico, il monastero, la cantina storica, i vigneti ...

In programma tanti eventi ed iniziative!

www.iasma.it/porteaperte2011

INGRESSO LIBERO

