



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

www.trentinoagricoltura.net

terra trentina

N. 1 anno LV

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

IN QUESTO NUMERO



posttarget
magazine
NAZ 22/02/2008
Posteitaliane



➤ **VACCINAZIONE**
AL PASCOLO
CON L'ANTIRABBICA
p. 39

➤ **TECNICA**
LA DERIVA SI PUÒ
CONTENERE
p. 42



➤ **RICERCA**
LAMPONI E MORE
SUPERFRUTTI
p. 52

➤ **CLIMA**
TRA QUARANT'ANNI
LA VITE A MILLE METRI
p. 53



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
Daniela Poletti

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

COMITATO
DI DIREZIONE

Mauro Fezzi
Dipartimento agricoltura
e alimentazione

Fabrizio Dagostin
Servizio aziende agricole
e territorio rurale

Marta Da Vià
Servizio promozione
delle attività agricole

Alberto Giacomoni
Agenzia provinciale
per i pagamenti

Giovanni De Silvestro
Servizio promozione
delle attività agricole

Giuliano Dorigatti
Servizio aziende agricole e
territorio rurale

Romano Masè
Dipartimento risorse forestali e
montane

Marina Monfredini
Fondazione E. Mach - IASMA

Silvia Ceschini
Ufficio stampa
Fondazione E. Mach - IASMA

FOTOGRAFIE:
Archivio Dipartimento Agricoltura
e Alimentazione PAT; Archivio
Ufficio Stampa PAT; Camera di
commercio, Industria, Artigianato e
Agricoltura di Trento; Fondazione
E. Mach - IASMA; Apss Trento;
Trentino Spa; Consorzio
Ortofrutticolo Val di Gresta; Dino
Panato; Giovanni Cavulli; Matteo
Rensi; Marco Simonini; Piero
Cavagna; Fotol.: Monkey Business,
dip, Marco Regalia, Monika
Adamczyk

GRAFICA
Prima - Trento

STAMPA
Tipografia Esperia - Trento

Chiuso in redazione il 15/03/2010

AGRICOLTURA DUEMILAVENTI

LA CONFERENZA	3
L'INTERVISTA: MELLARINI	18
LE STRATEGIE	21

ATTUALITÀ

Antirabbica per gli animali destinati al pascolo	39
Certificazioni, accordo tra Fondazione Mach e CSQA	40

TECNICA

Tecniche per l'uso razionale degli agrofarmaci	42
Tecnica Flash	45

MARKETING & TERRITORIO

Una rinnovata promozione per la marca Trentino	46
--	----

DIFESA

La Sharka non fa passi avanti	48
-------------------------------	----

RICERCA E FORMAZIONE

La composizione degli ellagitannini nel rubus non è più un segreto	52
Cambia il clima: la vite sale a mille	53
Ambiente, foreste e fauna: Provincia e IASMA fanno scuola	54
San Michele, sempre più formazione al servizio del territorio	55

VITA ASSOCIATIVA

Club 3P, da cinquant'anni la stessa voglia di crescere	58
--	----

RUBRICHE

A COME AGRICOLTURA, AMBIENTE, ALIMENTAZIONE	
La filiera corta del Prà del Cuco	60
L'alternativa si chiama biocesta	62
Faustino, contadino di frontiera	63
EUROPA INFORMA	
Sfida tra scuole su bioenergie e clima	64
Notizie da Europe Direct Trentino	65
NOTIZIE FONDAZIONE MACH	66
CIBO E SALUTE	
Se sono genuini fanno star bene (e allungano la vita)	67
AROMATICHE	
La senape	70
RICETTE CONTADINE	
Una cucina "povera" che sa essere raffinata	72
NOTIZIE	74

Quale futuro per l'agricoltura trentina?**UN SISTEMA
A DUE VELOCITÀ**

Crisi economica e globalizzazione impongono a grandi gruppi e piccoli produttori una nuova identità e mission

di *Corrado Zanetti*
corrado.zanetti@provincia.tn.it



Partecipando ad “Agricoltura Duemila-venti” – la giornata di approfondimento e confronto sulle future strategie di indirizzo del sistema agroalimentare locale, ospitata a fine gennaio alla Sala della Cooperazione a Trento - il mondo agricolo trentino, o almeno una sua parte, ha dimostrato di voler progettare e non subire passivamente il futuro, ma anche di non avere un “pensiero unico” sul come farlo. In Trentino ci sono, in realtà, due agricolture, due modi diversi di produrre e, conseguentemente, di guardare al mercato.

Da una parte le grandi cooperative e i marchi forti impegnati a collocare “masse critiche” su vecchi e nuovi mercati; dall'altra le produzioni di nicchia orientate all'alta qualità. Un sistema sostanzialmente “approvato” dall'ex commissario europeo all'agricoltura Franz Fischler - ma che va aggiornato e riorientato. Come? Dalla conferenza – alla quale è in gran parte dedicato questo nuovo numero di Terra Trentina - sono uscite alcune indicazioni strate-

giche sulle quali l'Assessorato provinciale all'agricoltura intende ora aprire un approfondito confronto con tutte le componenti del mondo agricolo.

Alcune linee fanno però da riferimento e “guida” sulla strada di una riscoperta dei valori propri dell'agricoltura di montagna, a partire dal collegamento con il territorio, dalla tipicità dei suoi prodotti, dai servizi e prestazioni ambientali che ne fanno un insostituibile (ancorché non pienamente riconosciuto) presidio della diversità biologica e paesaggistica. Ma anche dall'incontro con i consumatori di casa e i turisti, dalla ricerca di sempre più elevati standard di sostenibilità ambientale, dall'affermare una identità territoriale “alpina” riconoscibile e riconosciuta per la qualità che, generalmente, esprime e per le eccellenze che le sono riconosciute.

Ma c'è un altro messaggio forte che è emerso dalla conferenza: l'agricoltura deve tornare ad essere una questione centrale dello sviluppo, perché fondamentale e strategico è diventato oggi il

tema della qualità della vita. Non si tratta solo di prodotti buoni, salubri e sicuri, ma di preservare il nostro stesso territorio. E dunque la nostra stessa identità. In tempi di crisi il rischio maggiore è quello di non vedere le opportunità che si hanno per uscirne diventando più forti. Verrà una maggiore considerazione a livello europeo del diritto allo sviluppo, nel mercato globale, anche dei piccoli territori di montagna, ma intanto occorre attrezzarsi, contando sulle proprie forze e chiarendo dove e come si intende procedere.

Crisi economica e globalizzazione impongono però anche una ridefinizione di identità e mission. E per un'agricoltura differenziata e “a due velocità” qual è quella trentina si tratta di un compito non facile. Le parole chiave per il futuro, (ad Agricoltura Duemila-venti è emerso a chiare lettere) sono sinergia, aggregazione, qualità, territorialità, innovazione. Ma anche tradizione. Si vedrà se il sistema agroalimentare trentino saprà raccogliere la sfida. Il 2020 è già qui.



L'assessore Tiziano Mellarini

PREMIARE L'IMPRENDITORIALITÀ

Fra agricoltura e turismo è necessario rafforzare un'alleanza strategica attraverso la tutela e la valorizzazione del paesaggio, delle produzioni enogastronomiche e della qualità della vita negli ambienti rurali

di Marco Pontoni

marco.pontoni@provincia.tn.it

Punto di partenza, nell'intervento di apertura dell'assessore Mellarini, la grave crisi economica in atto e le novità introdotte dalla nuova Politica agricola comunitaria: attenzione alla competitività, all'ambiente e allo spazio rurale nel suo complesso, alla qualità della vita nelle zone rurali. Tutte cose che non rappresentano una novità per il Trentino, ma che devono essere rilette alla luce delle incognite del mercato globale.

“Le priorità – ha detto l'assessore – vanno innanzitutto alla sicurezza e alla salute. Sicurezza di chi lavora e di chi consuma, e salute intesa come qualità delle produzioni e come benessere generale della persona”. Voci, queste ultime, che si riverberano anche sui dati relativi all'export e che si coniugano con le linee più avanzate dell'offerta turistica.

“In Trentino l'agricoltura non è solo economia – ha affermato Mellarini – è l'essenza stessa del territorio, il marchio visibile, la cifra culturale della società e del vivere civile. Ma l'agricoltura non è soltanto un fatto statico: è un potente fattore di sviluppo”. Le ragioni





sono diverse: il “destino strutturale” che essa racchiude in sé, la sua capacità di intrecciarsi alle altre branche dell’economia, dall’agroindustria al turismo alla distribuzione commerciale e alla promozione, la sua capacità di intercettare i valori del consumo critico e responsabile.

Tutto ciò, tuttavia, impatta sui grandi filoni del cambiamento globale: l’abbattimento delle barriere nei mercati e, in Italia, la concentrazione della domanda verso l’oligopolio della grande distribuzione organizzata.

Quali le risposte che il Trentino può dare? In primo luogo, premiare le unicità: identificarle, tutelarle, esaltarle. Poi battersi per la tracciabilità del prodotto. Infine, diventare sempre più esperti nel rapporto con i canali distributivi.

In secondo luogo, attenzione all’uomo e al suo rapporto con la terra. Perché anche se in Trentino i dati sono migliori che altrove, la popolazione che lavora nei campi invecchia. Bisogna dunque motivare i giovani e al tempo stesso “accompagnare” il fenomeno degli agricoltori di ritorno, facendo del Trentino un vero e proprio laboratorio

di esperienze. Ed ancora: fra agricoltura e turismo, è necessario rafforzare un’alleanza strategica, attraverso la tutela e la valorizzazione del paesaggio, delle produzioni enogastronomiche, della qualità della vita negli ambienti rurali, una qualità della vita che va anche mostrata e condivisa, nelle malghe, nelle fattorie didattiche, nelle cantine, nei caseifici.

Le altre questioni sul tappeto: la strategicità del comparto cooperativo per il settore agricolo, pur riconoscendo alcuni errori gestionali del recente passato, al fine di concentrare l’offerta e di raggiungere le masse critiche necessarie per affrontare i mercati globali; la ricerca e lo sviluppo di nuovi modelli aziendali orientati a nuovi prodotti e a nuove microfiliere; la formazione continua degli agricoltori; l’agriturismo e le fattorie didattiche come strumenti per la promozione della filiera agroalimentare trentina; la maggiore valorizzazione del patrimonio malghivo, che va opportunamente gestito in collaborazione con gli allevatori trentini e se possibile in sinergia con l’altro grande patrimonio territoriale, quello delle

Le priorità vanno alla sicurezza (di chi lavora e di chi produce) e alla salute intesa come qualità delle produzioni e benessere generale della persona

baite; l’attenzione ai modelli produttivi biosostenibili.

Mellarini ha confermato il proprio impegno ad aprire tavoli di filiera per un confronto sui programmi e una verifica dei risultati, ma ha anche avvertito che “accanto ad una continua attenzione ai settori più deboli, sarà forse necessario rivedere alcune priorità nell’utilizzo delle risorse al fine di individuare e premiare gli aspetti imprenditoriali delle nostre aziende agricole”.

Sui vari temi c’è insomma, da parte della politica, tutta la disponibilità a lavorare assieme, riconoscendosi anche nei contenuti del Piano urbanistico provinciale, che assume la tutela e la valorizzazione delle aree agricole come obiettivo fondamentale.

Franz Fischler

LEGATI AL TERRITORIO E ATTENTI AI CONSUMATORI

Le linee strategiche indicate dall'ex commissario europeo all'agricoltura per il sistema agroalimentare trentino

di Corrado Zanetti

corrado.zanetti@provincia.tn.it



Ad "Agricoltura Duemilaventi" l'ex commissario europeo all'agricoltura Franz Fischler ha tracciato la strada per "offrire un buon futuro" al sistema agroalimentare trentino, disegnando quali dovrebbero essere i compiti ed il ruolo ad esso assegnato, ammonendo sul fatto che "la globalizzazione arriverà presto a toccare anche il più piccolo dei paesi di montagna". Per Fischler non si tratta solo di produrre alimenti sicuri e di qualità eccellente, ma di considerare l'agricoltura come fornitore di servizi per una vita di qualità. "Il Trentino è l'unico territorio in Europa che ha una così grande varietà di attitudini, dagli olivi del Lago di Garda fino ai pascoli dolomiti".

Chi compra locale premia il territorio

Punto di partenza, nell'analisi di Fischler, è il consumatore, primo decisore delle tendenze del mercato. "Ogni cittadino quando si reca in negozio decide se scegliere un prodotto locale oppure un altro, riconoscendo di conseguenza valore ad un territorio piuttosto che a un altro. Quindi è importante operare un marketing attento a questi aspetti e rendere i prodotti subito riconoscibili per chiunque, al fine di favorire la decisione giusta. "Si deve fare in

Ritornare alla zootecnia delle piccole stalle, dove si allevano razze autoctone alimentate con foraggi locali. Stringere una forte alleanza con il turismo



modo che gli acquisti siano orientati ai prodotti locali, sapendo però che non esiste un consumatore standard ma tipologie diverse: se vogliamo avere successo dobbiamo essere dunque in grado di soddisfare tutti i variegati interessi che esprimono. Ed a fare la differenza tra il successo e l'insuccesso sarà l'innovazione".

La politica dei marchi? Per Fischler "i marchi presi di per sé non servono a nulla, devono avere un loro valore, quindi solo se la marca è collegata ad una immagine di qualità e ad emozioni positive, verrà recepita. C'è però per fortuna una ripresa di questi marchi di prodotti, di nuovo si acquista all'insegna del "compra meglio chi spende meno", sempre più consumatori guardano alla qualità. Non va poi dimenticato che c'è un trend in crescita verso gli acquisti consapevoli ed etici".

La manutenzione del paesaggio ha un costo

Oltre a zootecnia, frutticoltura e viticoltura ci sono in Trentino nicchie che vanno sfruttate, quali i piccoli frutti, l'acquacoltura, l'orticoltura, persino la castanicoltura, il mais da polenta, l'olivicoltura. "Ma non sono solo i prodotti ad avere un prezzo - ha affermato Fischler - anche il paesaggio ha un

prezzo e se la popolazione vuole un paesaggio incontaminato, deve sapere che gli interventi di manutenzione del territorio hanno un costo".

Diversificazione è una delle parole chiave indicate da Fischler. "Si può parlare di diversificazione quando un agricoltore avvia anche altre attività imprenditoriali, e dunque bisogna ampliare lo spettro d'azione degli agricoltori. In Trentino ci sono molte possibilità: la produzione di energie rinnovabili, ad esempio, il turismo, l'artigianato tradizionale, la cultura rurale".

Punti di forza

Quali devono essere dunque le scelte? Occorre partire dagli elementi di forza e di debolezza del sistema agroalimentare trentino. I primi fanno riferimento alla multifunzionalità, alla presenza di aziende che hanno marchi molto forti, all'elevato livello di organizzazione del sistema cooperativo, alla presenza di molte specialità regionali (non tutte note e conosciute), al patrimonio paesaggistico in gran parte incontaminato, all'alto livello di formazione, alla presenza di un importante centro di formazione e ricerca quale è la Fondazione Mach. Vi è inoltre una buona suddivisione di reddito tra le aziende ed anche una elevata consi-

derazione della società nei confronti dell'agricoltura.

Punti di debolezza

I punti di debolezza: la produzione è spesso difficile, c'è una grande frammentazione delle superfici agricole, vi sono poi problemi e conflitti sull'irrigazione, in alcuni ambiti pesa l'invecchiamento degli agricoltori, nelle aziende professionali spesso c'è una limitata disponibilità di capitale proprio ed è difficile finanziare nuovi investimenti. Talvolta la cooperazione tra agricoltura e turismo potrebbe essere migliorata, si potrebbe fare di più. Anche la comunicazione tra l'ente pubblico e i singoli stakeholder (portatori d'interesse) potrebbe essere migliorata.

Più trasparenza e semplificazione

Questo, in sintesi, il quadro tracciato da Fischler. Ma quale dovrebbe essere dunque la strategia? "È importante che l'amministrazione provinciale sia innanzitutto percepita come un erogatore di servizi, che sia un elemento di recepimento e compensazione degli interessi e delle istanze del settore, ci si deve sforzare di realizzare una maggiore trasparenza e semplificare le procedure amministrative. Sareb-

PUNTI DI FORZA

- ▶ elevato livello di aggregazione e di organizzazione cooperativa nelle filiere agricole
- ▶ politiche finalizzate alla tutela e valorizzazione del territorio (nuovo PUP)
- ▶ diffusa presenza di produzioni di qualità basate su disciplinari di produzione
- ▶ elevato grado di specializzazione delle aziende (in particolare fruttivitticole)
- ▶ elevato grado di meccanizzazione
- ▶ presenza di struttura dedicata alla formazione, ricerca e assistenza tecnica in agricoltura (Fondazione E. M.)
- ▶ presenza di marchi commerciali forti (Melinda, Sant'Orsola, Mezzacorona)
- ▶ elevati valori fondiari

PUNTI DI DEBOLEZZA

- ▶ scarsa flessibilità del modello organizzativo (cooperazione) nei meccanismi decisionali (governance)
- ▶ aziende agricole di ridotte dimensioni e accentuata frammentazione fondiaria
- ▶ elevati costi fissi di produzione
- ▶ tendenza alla monocoltura nelle zone frutticole e viticole
- ▶ progressivo invecchiamento degli operatori agricoli
- ▶ incidenti di lavoro mortali
- ▶ limitato sviluppo delle attività di diversificazione
- ▶ difficile rapporto di sostenibilità con le comunità locali in alcune aree ad agricoltura più intensiva (Valle di Non, Lomaso)
- ▶ scarsa sviluppo (debolezza) dei marchi territoriali
- ▶ insufficiente sinergia con il settore turistico
- ▶ scarsa mobilità fondiaria (dovuta all'elevato valore del bene terra)

be positivo se l'amministrazione provinciale allargasse il dialogo in modo sistematico con i portatori di interesse del settore agricolo. A livello politico, sia a Roma che a Bruxelles, gli interessi del Trentino dovranno poi essere sostenuti con convinzione e forza". Altre indicazioni riguardano poi la necessità di ottimizzare la ricomposizione fondiaria ed il mantenimento del concetto di invariante a tutela delle aree agricole. Attenzione ai giovani e alle donne, disporre di informazioni aggiornate, migliorare l'informazione al cittadino, potenziare il sistema dei "prodotti tipici" e delle strade tematiche del vino e dei sapori. Su altro versante vanno intensificate le attività di ricerca e sviluppo, valutandole a intervalli regolari e definendo nuovi obiettivi di ricerca, coinvolgendo anche i vari comparti. "Proporrei di creare una piattaforma con i settori - ha detto Fischler - coinvolgendo anche la ristorazione e il turismo, e poi bisognerebbe dare voce anche alle associazioni ambientaliste".

La futura riforma della PAC

Fischler ha quindi parlato di quali dovrebbero essere le richieste del mondo agricolo trentino per la riforma della politica agraria dopo il 2013, anno in cui scadrà l'attuale Piano di sviluppo rurale. "Il Trentino - ha scandito Fischler - deve rimanere zona di montagna. Va innalzato il tetto massimo e chiesto un incremento degli importi medi per i pagamenti compensativi e si dovrà chiedere di mantenere investimenti specifici e sufficienti possibilità di promozione degli alpeggi. In tutta l'Europa si parla dell'importanza delle filiere produttive e delle forme di collaborazione, ma in tutta la strategia di aiuti della Comunità europea questo aspetto non è emerso. Si è visto come, qui in Trentino, ci siano molti agricoltori che sono disponibili a partecipare ad una formazione professionale qualificata ma hanno problemi a lasciare l'attività, e qui occorre trovare una soluzione. Ci si dovrà impegnare poi per fare in modo che le risorse pubbliche siano adeguate".

Frutticoltura più diversificata, rispettosa dell'ambiente e calibrata sulle vocazionalità del territorio

Fischler ha dedicato infine un passaggio della sua lunga relazione alla Cooperazione. "Ci si chiede se la forma cooperativa attuale debba rimanere così come è oppure se non si debbano sviluppare ulteriori forme di integrazione. So che ci sono idee diverse in Trentino, il mio suggerimento è che vada fatta una riflessione su questo punto. Importante è comunque che ci si preoccupi non solo dei mercati europei ma anche dei nuovi mercati d'oltremare, creando sinergie analoghe a quella costruita con l'Alto Adige attraverso il progetto From".

Paolo De Castro

PRODOTTI DI MONTAGNA UNICI DA DISTINGUERE

«Serve un potenziamento delle capacità progettuali e gestionali degli attori locali»

di Silvia Ceschini
silvia.ceschini@jasma.it



Per garantire il futuro delle aree montane una politica che voglia essere efficace deve cercare di integrare maggiormente il sostegno diretto ai produttori agricoli e nel contempo offrire strumenti importanti per la valorizzazione della qualità e della distintività dei prodotti di montagna, in una logica integrata con le altre componenti dell'economia locale, a partire dal turismo. È quanto sostiene Paolo De Castro, presidente della Commissione agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo.

“Le zone di montagna, che interessano il 21 % del territorio europeo, rappresentano per l'Europa intera un patrimonio naturale e culturale di straordinaria importanza” ha sottolineato De Castro. In questo contesto l'agricoltura di montagna riguarda il 18 % delle imprese agricole, il 15% della superficie agricola utilizzata e il 18% degli addetti agricoli dell'Unione Europea. “Si tratta di un sistema vitale dal punto di vista economico, che poggia la sua competitività soprattutto sulla capacità di valorizzare il rapporto tra produzione alimentare e territorio”.

In questo quadro vanno considerate però le debolezze strutturali e territoriali: l'agricoltura di montagna risulta, infatti, fortemente svantaggiata rispetto a quella praticata in altri contesti territoriali, a causa dell'orografia sfavorevole, dei terreni poco produttivi

e del clima più rigido, che riducono sensibilmente la sua capacità competitiva. La difficile situazione economica delle aziende agricole in queste aree costringe la maggior parte degli agricoltori ad integrare il reddito con occupazioni di altro tipo; il lavoro, inoltre, è faticoso, e sempre meno attraente, soprattutto nei contesti più isolati.

A causa di questi svantaggi la produttività di queste aree sarà sempre inferiore a quella resa possibile dai sistemi automatizzati utilizzati in pianura e nelle valli. Ne deriva che nel progettare la politica agricola del futuro, tra l'altro la prima a rivolgersi specificatamente alle regioni montane a livello europeo (Direttiva 75/268), si rende necessario un rafforzamento e una maggiore qualificazione dell'intervento pubblico per conservare e sviluppare l'agricoltura in queste zone.

Serve, in particolare, un potenziamento delle capacità progettuali e gestionali degli attori locali; vanno, al contempo, valorizzati i processi di cooperazione fra aree montane e fra queste e i territori non montani. Servono, in sintesi, politiche e risorse adeguate. “Occorre riflettere – ha concluso De Castro - su come garantire la continuità nel tempo dei servizi offerti dagli agricoltori di montagna e su quali opzioni di politica agricola perseguire affinché possa essere stimolata la loro espansione e livello”.



Adriano Dalpez

SI FA PRESTO A DIRE “TIPICO”

«Non c'è promozione senza conoscenza. Per questo oggi è quanto mai urgente analizzare, definire ed individuare gli aspetti agroalimentari che compongono l'identità locale e la differenziano da quella di altri territori»

di *Lorenzo Rotondi*
lorenzo.rotondi@provincia.tn.it

Un equilibrio irrinunciabile fra tradizione, innovazione e contemporaneità; certificazione di prodotto; qualità organolettica; salubrità; rispetto dell'ambiente; intersectorialità: sono le sfide principali per l'agricoltura di oggi secondo Adriano Dalpez, presidente della Camera di Commercio di Trento, intervenuto ad “Agricoltura duemilaventi” per parlare del ruolo dell'ente camerale nello sviluppo dell'agricoltura trentina.

“In una terra come il Trentino - ha detto Dalpez - dove l'attività agricola, oltre che un'importante componente economica, è un forte elemento di identità, nel quale si fondono storia e tradizione, ed è un patrimonio di straordinario valore e una dimensione economica e sociale caratterizzante del nostro territorio, la Camera di Commercio è alleata dell'agricoltura e vuole accompagnarne le scelte per il futuro”.

Dalpez ha ricordato il grande impegno che da sempre caratterizza il rapporto tra Camera di Commercio e mondo agricolo, fino ad arrivare all'attuale accordo di programma che disciplina le funzioni delegate dalla Provincia autonoma di Trento, nella cui cornice trovano spazio le attività di studio e





Nei disciplinari viticoli rese ad ettaro troppo elevate

«La vera sfida per il settore sta nel dialogo tra microimprese e grandi gruppi»

TRENTO DOC: al marchio collettivo aderiscono 29 spumantisti metodo classico

promozione del comparto agroalimentare. È questo il riconoscimento di un patrimonio di conoscenze e di operatività che fa della Camera di Commercio di Trento un soggetto attivo nella valorizzazione della componente agricola, agroalimentare ed enogastronomica del sistema economico trentino.

Non basta un'etichetta

“Promuovere e valorizzare significa innanzitutto conoscere: non c'è promozione senza conoscenza. Per questo oggi è quanto mai urgente analizzare, definire ed individuare gli aspetti agroalimentari che compongono l'identità locale e la differenziano da quella di altri territori. Individuare il “tipico” è la premessa di ogni strategia di marketing dei prodotti tradizionali. Non è questione di etichette, non basta proclamare qualcosa come “tipico” per dar vita ad un patrimonio enogastronomico tradizionale. Operazioni di lifting, di marketing di facciata non sono degne delle nostre tradizioni”.

Tutto ciò non è però sinonimo di chiusura, in quanto le regioni alpine sono da sempre aree di contatto e di contaminazione. Il Trentino è un terreno ricettivo, aperto al cambiamento, e al

tempo stesso custode delle proprie tradizioni. “Oggi non c'è identità senza cambiamento e la tradizione sopravvive solo nella ricerca continua di un equilibrio con l'innovazione”.

Parlando del comparto vitivinicolo, il presidente della Camera di Commercio di Trento ha ricordato le ripercussioni della crisi congiunturale che ha ridotto i margini di redditività. Ma ha sottolineato anche come in questi anni l'alta remunerazione delle uve trentine sia stata sostenuta anche da una forte commercializzazione di prodotto extraterritoriale. Un altro aspetto su cui si è soffermato è quello dei disciplinari di produzione, che ammettono rese per ettaro piuttosto elevate.

Grandi e piccoli ma alleati

Tra i punti di forza, Dalpez ha citato il tessuto delle microimprese impegnate in una politica per la qualità condivisa anche dai grandi gruppi. Nella capacità di dialogo e di relazione fra queste realtà sta - secondo Dalpez - la grande sfida del settore. Il vino trentino, ha ribadito, ha sempre più bisogno di collaborazione fra piccole e grandi realtà, fra soggetti pubblici e privati. A questo proposito ha citato TRENTO DOC, il

marchio collettivo nato per iniziativa pubblica che riunisce i 29 produttori di spumante metodo classico e che nel giro di pochi anni è diventato un brand riconosciuto ed apprezzato.

“La frutticoltura trentina - ha poi aggiunto Dalpez - è un comparto solido e dinamico, anche grazie all'apporto della ricerca scientifica impegnata, attraverso l'Istituto agrario di San Michele all'Adige, nella selezione di cloni più resistenti alle minacce ambientali”. E il settore lattiero-caseario? “A fronte dell'alta qualità del latte trentino, la gran parte dei prodotti lamenta ancora una carenza di immagine e di riconoscibilità”. Riflessioni analoghe Dalpez le ha svolte anche per il settore delle carni lavorate per cui, tranne qualche esempio, “il patrimonio tradizionale manca di identità definita o è legata a quella del prodotto altoatesino”.

“Il prodotto tipico - ha concluso - rappresenta il dialogo vitale fra società rurale ed urbana, fra città e campagna, fra agricoltura e turismo. C'è da lavorare ancora però per la valorizzazione della filiera corta, per incentivare il dialogo tra produttori, distributori e ristoratori, fra città e campagna, fra agricoltura e turismo”.

La tavola rotonda

LUNGA VITA ALLA COOPERAZIONE MA QUALCOSA DEVE CAMBIARE

**Prove di dialogo, con la mediazione di Fischler,
tra i rappresentanti dei sindacati agricoli,
Federazione trentina della cooperazione e Fondazione Mach.
Un percorso da condividere con il Tavolo Verde**

di *Lorenzo Rotondi*

lorenzo.rotondi@provincia.tn.it



Il dibattito conclusivo ad "Agricoltura Duemilaventi" moderato da Franz Fischler

Con Franz Fischler moderatore d'eccezione, i rappresentanti delle organizzazioni agricole si sono confrontati, nella seconda parte della conferenza, in una tavola rotonda che, già nel titolo, dichiarava l'intenzione di passare "dalla teoria alla pratica" in materia di agricoltura e delle sue prospettive. Attorno al tavolo, presso la sala della Cooperazione di Via Segantini a Trento, si sono scambiati la loro visione delle cose e le proposte (in verità non molte) di intervento concreto, Diego Schelfi presidente della Federazione trentina della cooperazione, Francesco Salamini presidente della Fondazione Edmund Mach di S. Michele all'Adige, Gabriele Calliari presidente di Coldiretti di Trento, Flavio Pezzi presidente della Confederazione italiana agricoltori di Trento, Benno En-drizzi presidente di Confagricoltura del Trentino, Sergio Branz presidente dell'Associazione contadini trentini e Agelo Parolari presidente della Federazione coltivatori trentini.

Diego Schelfi



SERVE PIÙ COOPERAZIONE DI QUALITÀ

“Serve più cooperazione, di qualità, vera e forte” lo slogan che riassume il senso dell'intervento di Diego Schelfi, che ha messo in guardia da chi ha risposte troppo semplici ad un tema che invece è complesso come quello dell'agricoltura, specialmente se di montagna e in una zona particolare come il Trentino.

Il presidente della Federazione trentina della cooperazione ha spiegato che chi incontra maggiori difficoltà, o fa più fatica ad uscirne, è chi decide di andare da solo, mentre la forza della cooperazione è quella di essere in grado di fare innovazione, filiera e intersectorialità favorendo le collaborazioni. “Occorre andare insieme, è l'unica strada”. Rifuggire dalle risposte semplici non significa però non rispondere alla domanda su chi debba decidere cosa si deve intendere per qualità.

Per Schelfi “sono i 170mila soci della Cooperazione trentina che lo devono dire, anche se mi rendo conto che questo vale per il territorio e meno per le grandi cooperative che devono guardare ai mercati internazionali, dove la definizione di qualità è data dal consumatore. Vince chi è più capace di affrontare le esigenze dei mercati e di comprenderne le richieste rispetto alle politiche ambientali e alla salute”.

Benno Endrizzi



CONTANO I BILANCI AZIENDALI

Benno Endrizzi ha posto l'accento sull'importanza del bilancio delle aziende agricole e quindi sul tema della remunerazione del lavoro in campagna. “Giusto sostenere la zootecnia perché altrimenti, senza aiuti pubblici, non sopravviverebbe”. “La Cooperazione è uno strumento grandioso, se non ci fosse bisognerebbe inventarla, ma deve aggiornare ai tempi i propri statuti e le regole di funzionamento per diventare una vera e propria Spa. Un voto a testa è sistema discutibile, i produttori e i titolari d'impresa devono avere maggiore peso. La Provincia sta facendo molto ma occorre proseguire nella formazione, ci sono amministratori che non sanno fare il proprio mestiere. Ha ragione Pezzi, chi sbaglia deve rispondere di errori compiuti non sempre in buona fede. Ci sono poi aziende che spendono troppo in macchinari e noi siamo contrari a dare contributi per il loro acquisto perché ciò fa alzare i listini; servirebbe invece un utilizzo comune tra più agricoltori del parco macchine, almeno per le attrezzature non indispensabili ogni giorno, per abbattere alcuni costi fissi che gravano sulle aziende”. Infine l'assistenza tecnica: “Non porta a niente se è gratuita, perché ciò fa sedere l'agricoltore e non lo stimola a cercare di migliorare la propria professionalità”.

Gabriele Calliari



PIÙ AGGREGAZIONE E LARGO AI GIOVANI

Per Gabriele Calliari “l'agricoltura trentina avrà un futuro solo se rimarrà ancorata al suo territorio, e dunque l'invarianza dei terreni agricoli è necessaria”. Il presidente della Coldiretti trentina ritiene però necessario stabilire, con uno studio autorevole, il vero valore della produzione agricola, in termini economici ma anche sociali ed ambientali, ed ha chiesto formazione tecnica per gli agricoltori e assistenza tecnica adeguata. Il ruolo della Cooperazione? “Senza di essa il Trentino oggi non sarebbe quello che è, serve però maggiore capacità di aggregazione, più attenzione a ciò che sta accadendo al proprio interno e volontà di tagliare i rami secchi, capacità di stringere alleanze anche all'esterno del Trentino. Non ci si deve scordare, inoltre, che una cooperativa deve dare remunerazione al socio, e se vogliamo essere credibili non dobbiamo vendere per trentino ciò che trentino non è”. Calliari ha dedicato poi un passaggio del proprio intervento all'assistenza tecnica - “deve rimanere unica e coordinata” - ed un altro al rapporto con l'apparato dei funzionari provinciali “che talvolta frenano un'attività che è già sufficientemente difficoltosa”. Diseducativo è però “lasciar fare ciò che si vuole per poi ricorrere con risorse pubbliche a risolvere i problemi”.

Francesco Salamini



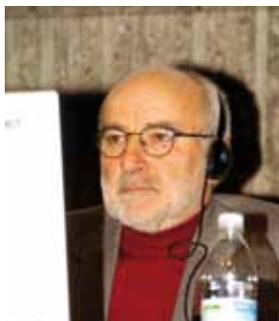
**VARIETÀ RESISTENTI?
CI ARRIVEREMO**

Ha posto grande attenzione al tema della sostenibilità e agli effetti della globalizzazione Francesco Salamini che ha ricordato, semplificando con un esempio, che “chi mangia carne in Cina taglia piante in Brasile”, riferendosi alla coltivazione della soia, in costante aumento nel paese sudamericano, ed al suo crescente consumo per l'allevamento in oriente.

“La scommessa è produrre un'agricoltura intensiva ma a basso uso di risorse naturali”. Per far questo un grande contributo viene dalla ricerca e dall'innovazione. A chi mi chiede se è possibile oggi produrre una varietà d'uva o di mele immune da trattamenti, rispondo di sì, è una questione di risorse e di tempo ma ci arriveremo; così come è possibile, integrando le tecnologie oggi disponibili, creare macchine in grado di recuperare fino all'80 per cento dei residui dispersi”. La zootecnia di alta montagna? “È possibile continuare a praticarla ma dobbiamo avere modelli nuovi, considerare l'uti-

lizzo dell'energia, chiederci quali sono le motivazioni economiche di chi lavora in montagna. Gli uomini non sono parte del problema ma della soluzione, quindi benvenuta l'attenzione all'uomo. Dico però una cosa a chi si lamenta: in pianura dovrebbero piangere con quattro occhi, ciò che si vede qui è buono, la crisi passerà, l'importante è credere che gli uomini siano capaci di risolvere i problemi e non solo di continuare a crearne degli altri”.

Flavio Pezzi



**QUANDO SERVE
OCORRE SAPER DIRE NO**

Secondo Flavio Pezzi, nei prossimi dieci anni si dovrà puntare ad un'agricoltura sostenibile in grado di dare prodotti d'eccellenza rispettando l'ambiente e il territorio, che non è solo uno strumento per produrre ma anche un bene”. Gli agricoltori, però, “devono avere un reddito adeguato”. Si deve puntare sull'associazionismo valorizzando la responsabilità individuale di chi gestisce: “chi sbaglia deve pagare, servono controlli tecnici efficaci e l'en-

te pubblico dev'essere capace anche di negare un finanziamento quando non ci sono le condizioni”. Servizi efficienti, un sistema informativo e formativo capillare, un piano per la zootecnia di montagna “troppo sbilanciata verso modelli padani”, e l'investimento nel settore dell'agriturismo, che in Trentino può contare solo su 300 esercizi rispetto ai 3mila dell'Alto Adige, sono, secondo Pezzi, elementi essenziali per l'agricoltura dei prossimi anni.

Sergio Branz



**PUNTARE SULLA
FORMAZIONE**

Sergio Branz ha chiesto impegno nei confronti delle realtà più periferiche e nel campo della formazione dei giovani, ai quali andrebbe fatto capire maggiormente il ruolo dell'agricoltura per tutta la comunità.

“La Provincia ha fatto molto ed ha dato alcune risposte positive, la zootecnia non è solo produzione ma salvaguardia del territorio ed è per questo che non può non ottenere sostegni adeguati”

Angelo Parolari**BEN VENGA LA FONDAZIONE MACH**

Angelo Parolari ha proposto di puntare alla qualità delle produzioni senza dimenticare che per affrontare il mercato è necessaria anche una certa massa critica di prodotto, ed ha sottolineato la grande opportunità per il Trentino di avere sul proprio territorio un centro di formazione e di supporto come la Fon-

dazione Edmund Mach di S. Michele all'Adige.

“Si è detto che il vino offriva in passato remunerazioni più elevate perché le grandi cantine utilizzavano vino da fuori, ma è fin troppo evidente che le grandi cantine devono avere massa critica per affrontare i mercati e se non ce l'hanno devono andare a prenderla dove c'è, questo non va criminalizzato. Occorre però al tempo stesso valorizzare anche i peculiari prodotti trentini, i grandi consorzi già in parte lo fanno e se non lo fanno è opportuno che lo facciano”.

La ricerca? “È un'opportunità enorme e dobbiamo approfittare della presenza della Fondazione Mach”.

La Cooperazione? “Senza essa non si va da nessuna parte, ma deve promuovere con maggiore decisione l'aggregazione delle piccole aziende”.

LE RICHIESTE ALL'ASSESSORATO

Nella bozza di documento finale di Agricoltura Duemilaventi, l'Assessorato provinciale all'agricoltura viene indicato come “un moderno erogatore di servizi, costantemente impegnato a semplificare gli iter amministrativi ed a soddisfare le varie istanze in maniera trasparente, fungendo al contempo da elemento di recepimento e compensazione delle diverse richieste provenienti da società, economia e agricoltura”. Accanto ai servizi e alle prestazioni sinora già erogati, il documento elenca una serie di misure, quali ad esempio l'avvio dei lavori preparatori per il PSR successivo al 2013. Si tratta qui, soprattutto, di innalzare i pagamenti compensativi, di promuovere l'alpeggio, di contributi ambientali e aiuti agli investimenti specifici per il territorio di montagna, nonché di migliori possibilità per la collaborazione sovraziendale, di contributi all'integrazione verticale e di agevolazioni alla partecipazione di programmi per l'aggiornamento professionale.

Altre richieste riguardano poi il potenziamento del sistema dei “prodotti tipici” e dei percorsi tematici (strade del vino, della frutta, dei formaggi...), nonché la creazione di una piattaforma agricoltura-turismo-ristorazione. Tra le azioni auspicabili anche l'educazione alimentare nelle scuole e l'incremento nell'utilizzo di prodotti agroalimentari trentini, in particolare biologici, nelle mense pubbliche ed un percorso di formazione nelle scuole alberghiere per costruire un ricettario trentino che valorizzi i nostri prodotti.





L'intervento del presidente Lorenzo Dellai

IL VERO VALORE AGGIUNTO? VERITÀ ED ENTUSIASMO

16 «A Bruxelles non chiediamo più risorse economiche ma strumenti di gestione e più autonomia»

di Marco Pontoni
marco.pontoni@provincia.tn.it



Il presidente Lorenzo Dellai ha chiuso la giornata dedicata all'agricoltura esortando il settore a coltivare verità, generosità ed entusiasmo, tenendo conto dei segnali di difficoltà ma anche del fatto che il Trentino è "uno dei pochi lembi di territorio alpino in cui i processi di abbandono della campagna hanno avuto minore riscontro".

Riguardo alle questioni fondamentali, il Trentino ha già fatto scelte importanti sul versante dell'investimento in risorse umane, della tutela e valorizzazione del territorio, della ricerca e della conoscenza; serve però uno sforzo maggiore sul duplice versante del rapporto con il mercato e della visione d'insieme. Nei confronti dell'Unione europea, secondo Dellai, la questione fondamentale non è tanto di avanzare rivendicazioni economiche quanto di richiedere più strumenti di gestione, più autonomia e autogoverno assieme ad altri territori dell'arco alpino.

In quanto alla Provincia, essa "fa quel che può e quel che deve; ma chiaramente non si cambiano le cose con una delibera. Le risorse ci sono, a disposizione di progetti strategici, che

«Il tema “agricoltura”
è trasversale,
investe
il tessuto sociale
nel suo complesso,
il senso stesso
del nostro
stare assieme»



possono essere difficili e costosi. Per realizzarli, è necessario un impegno corale.”

Lo scetticismo non aiuta

Verità ed entusiasmo: questi, secondo il presidente Dellai, i due bisogni fondamentali, potremmo dire i due prerequisiti che il mondo agricolo deve possedere. Riguardo al primo punto, Dellai ha ringraziato l'ex Commissario europeo Fischler “perché, nel corso degli incontri preparatori a questa giornata, ha fatto ‘il pelo e il contropelo’ ai diversi soggetti coinvolti, Cooperazione, imprese, Istituto di San Michele. Dobbiamo mettere da parte una certa autoreferenzialità, essere più rigorosi con noi stessi”.

Per Dellai, però, “abbiamo anche bisogno di più entusiasmo e generosità. In questi anni ho spesso incontrato dei singoli imprenditori agricoli, anche in momenti difficili, a volte drammatici; devo dire che a volte ho trovato più entusiasmo e visione lì di quante non ne abbia trovate nel dibattito di oggi. Naturalmente queste doti devono essere possedute da tutti. A partire dalla clas-

se dirigente. Dispensando scetticismo non si aiuta nessuno”.

Dopo avere lodato l'intervista al ministro alle politiche agricole Luca Zaia pubblicata il 29 gennaio su un quotidiano locale, “non solo perché corregge una percezione negativa che si era diffusa nei giorni scorsi riguardo a questo evento, ma anche perché il ministro riconosce uno sforzo, un percorso che stiamo facendo”, Dellai si è soffermato sui “fondamentali”.

Non basta essere bravi tecnici

In primo luogo l'investimento sulle risorse umane, a proposito del quale il Trentino non ha mai avuto dubbi. “Dobbiamo però investire anche sulle competenze imprenditoriali; non basta essere bravi tecnici, bisogna anche essere bravi imprenditori agricoli”.

In secondo luogo il territorio: “Siamo tra le poche regioni che con il Piano urbanistico provinciale ha inserito nelle sue leggi il principio dell'inviolabilità del territorio agricolo. Dobbiamo comunicare con maggiore convinzione le scelte che abbiamo fatto, non è possibile che a fronte di una politica estremamente

rigorosa sull'uso di sostanze nocive in agricoltura ci ritroviamo un giorno su due sul banco degli imputati.”

Quindi la conoscenza, intesa in particolare come ricerca scientifica, quella condotta dalla Fondazione Mach a San Michele: “Sarà sempre più determinante, bisogna guardare ad essa con fiducia, non con paura.”

Rimangono altri due fondamentali, sui quali è necessario un maggiore impegno. Il primo riguarda il mercato: “Non dobbiamo esserne asserviti ma neanche rimanere avulsi da esso. Servono strumenti nuovi per proporsi sui mercati globali; non è possibile che, solo per fare un piccolo esempio, recentemente, nella carta dei vini di un importante ristorante di Rimini, abbia visto 23 vini altoatesini e uno solo del Trentino”.

Infine, è necessaria una visione d'insieme, che abbracci stili di vita, idee e valori legati all'agricoltura. “È qui - ha concluso Dellai - che i temi di cui abbiamo discusso oggi diventano trasversali, investono il tessuto della società nel suo complesso, il senso stesso del nostro stare assieme.”

**Dopo Agricoltura Duemilaventi
Riflessioni con l'assessore Tiziano Mellarini**

NO AL MODELLO INDUSTRIALE SLEGATO DALLA NOSTRA IDENTITÀ

«Al mondo
agricolo trentino
l'opportunità
di raccogliere
e individuare
nuove sfide
e progettualità
per il futuro»

Quali sono i principali motivi che hanno portato ad "Agricoltura Duemilaventi"?

La situazione di grave crisi economica, unitamente alle importanti novità tradotte per l'agricoltura dai nuovi orientamenti comunitari e dalla nuova PAC, in lettura di un mercato ormai globalizzato, impongono analisi e scelte importanti per garantire il futuro dell'agricoltura di montagna. All'inizio del secondo mandato come assessore all'agricoltura ho quindi ritenuto opportuno aprire un momento di confronto con gli operatori e le istituzioni per definire le necessarie strategie da porre in atto per l'agricoltura trentina.

Cosa rappresenta oggi il settore agricolo per l'economia trentina?

Nel "Sistema Trentino" l'agricoltura rappresenta un elemento basilare di fondamentale importanza su cui sviluppare una politica di attenta manutenzione e valorizzazione del territorio e delle bellezze naturali che la natura ci ha offerto, e che rappresentano anche il vero motore dell'economia turistica. Il Trentino può diventare importante laboratorio di esperienze e sistemi che altre realtà della montagna alpina possono vedere e sperimentare in un'ottica di reciproca utilità. In questo l'agricoltura ma soprattutto gli agricoltori trentini possono giocare un ruolo di primaria importanza di primi attori ed è questa la proposta che oggi vorrei tradurre. L'attenzione che l'istituzione pubblica provinciale sta riservando al comparto agricolo non può essere solamente riferita al sostegno economico

delle imprese, è necessario confrontarsi compiutamente con gli operatori per stabilire corrette strategie e linee di intervento per stabilire veri elementi di competitività per le aziende agricole trentine evitando di sperperare preziose risorse economiche.

Perché è stato scelto l'ex commissario europeo all'agricoltura Franz Fischler quale coordinatore dei lavori preparatori alla conferenza? La sua consulenza continuerà anche in futuro?

L'ex Commissario Europeo Franz Fischler è tra i protagonisti e registi della PAC. Anche nelle fasi preparatorie di Agricoltura Duemilaventi ha dato un contributo e uno stimolo forte che proseguirà pure nel lavoro di stesura definitiva del documento finale della conferenza che sarà inviato a tutte le componenti del mondo agricolo.

Per elevare il livello di analisi abbiamo chiamato al tavolo importanti altre figure professionali dell'agricoltura nazionale ed europea che ringrazio per il prezioso contributo che hanno saputo dare ai lavori, oltre agli interventi delle istituzioni che maggiormente interessano il comparto agricolo.

Fischler, in particolare, ci ha aiutato a mettere in evidenza le peculiarità e le diverse forme di organizzazione del nostro sistema agricolo, mettendo in risalto il carattere individuale delle nostre imprese che dialogano e collaborano anche con qualche difficoltà, perdendo a volte importanti vantaggi che un sistema organizzato sarebbe in grado di tradurre.





Come giudica invece l'apporto dato dalle varie componenti agricole locali alla formulazione delle linee strategiche e misure d'intervento proposte?

Non è facile tradurre ricette, soprattutto non esiste una ricetta unica e uguale per tutti gli agricoltori. "Crisi" significa "fare scelte" e chi oggi si siede in attesa di tempi migliori avrà meno possibilità di successo in futuro.

L'evento è stata un'importante occasione per riunire ad un unico tavolo tutte le istituzioni e le organizzazioni che si occupano a vario titolo del mondo agricolo, per iniziare insieme un percorso di confronto e di analisi atto a tradurre future strategie. I lavori hanno dato la possibilità di esporre i punti di vista e il prof. Fischler ha creato un costruttivo momento di relazione tra i diversi opinion leaders.

Come proseguirà ora il confronto, solo a livello del Tavolo verde o si prevede un coinvolgimento più allargato?

Il confronto continuerà e non solo al Tavolo verde: è nostra intenzione chiamare in tempi brevi a raccolta tutte le componenti coinvolte, analizzando le peculiarità e le criticità di ogni settore, proprio per entrare nel merito di quanto emerso alla conferenza. Agricoltura Duemilaventi deve essere occasione per rilanciare con forza i percorsi di concertazione.

Quali sono le azioni alle quali intende dare priorità?

Innanzitutto rivedere il modello vitivinicolo trentino. Dobbiamo chiederci se vogliamo o meno ricavarci una nicchia nel mercato, un'identità che appartie-

ne alla nostra storia e che fa riferimento alla viticoltura di montagna. Sarà uno dei temi che affronteremo per primi, promuovendo specifici incontri settoriali. Poi spetterà al mondo agricolo raccogliere la sfida in maniera convinta e determinata.

Per l'Europa si propone un'agricoltura a doppia velocità: da una parte una frutticoltura e viticoltura fatte anche di grandi numeri, dall'altra una politica più "alpina" che guarda alle compatibilità ambientali e alla multifunzionalità. Due modelli diversi.

Va fatta una doverosa premessa. Il modello adottato per i comparti frutticolo e vitivinicolo ha seguito le indicazioni del mercato globale. Il sistema trentino ha saputo dare risposte competitive attraverso il mondo della cooperazione. Oggi è necessario rivedere e rafforzare questi percorsi per dare nuove riposte alla mutata situazione produttiva e socio economica. Il settore zootecnico, oltre all'importante aspetto produttivo, rappresenta anche una forte valenza ambientale, di tutela e valorizzazione del nostro territorio. In questo senso è opportuno sostenere e perseguire modelli aziendali fortemente legati al territorio e valorizzare produzioni tipiche locali. Questa ultima condizione in un percorso di parallela sinergia dovrà essere perseguita anche per il mondo del vino trentino.

L'agricoltura trentina dovrà dunque connotarsi decisamente secondo questo modello alpino?

Un territorio con una superficie limitata come il nostro ha una sola strada da percorrere: valorizzare la propria identità con produzioni di qualità e un utilizzo intelligente del territorio. Ritengo, infatti, che il Trentino agricolo debba essere legato fortemente alla salvaguardia e tutela dell'ambiente. La proposta a livello comunitario di una etichettatura specifica per le produzioni di montagna potrà rappresentare un valido riconoscimento e un importante vantaggio competitivo per le nostre produzioni.

Come prosegue il collegamento con il comparto alberghiero e della ristorazione, le reti corte della cooperazione?

La competitività per le aziende agricole trentine può trovare un interessante elemento di vantaggio dall'integrazione con il turismo. È quindi urgente sviluppare le progettualità già messe in campo, come l'unificazione delle Strade del vino e dei sapori piuttosto che azioni di promozione dei prodotti locali con il coinvolgimento delle APT d'ambito.

La crescita in termini qualitativi dell'offerta agrituristica, in particolar modo intesa a integrare il reddito del mondo zootecnico, sta dando buoni risultati e costituisce un forte esempio della possibile necessaria sinergia tra i due comparti.

Cosa fare per introdurre in maniera più concreta le produzioni agroalimentari tipiche del Trentino in ristoranti e alberghi?

Si nota da parte degli operatori del mondo del turismo e della ristorazione maggiori professionalità, disponibilità e sensibilità a investire in tale prospettiva.

Per crescere e fidelizzare i consumatori bisogna presentare prodotti di qualità che rappresentano il nostro territorio. Per questo è importante far crescere l'attenzione anche da parte del mondo agricolo nella produzione e nella distribuzione dei prodotti in maniera costante e capillare.

Una proposta concreta?

È stato affidato uno specifico progetto alla Cooperazione coinvolgendo anche singole aziende agricole che prevede l'istituzione di corner con prodotti trentini nei supermercati, utilizzando la rete commerciale e distributiva legata al SAIT.

In tal modo sarà possibile raggiungere anche le piccole realtà cooperative della distribuzione e non solo le vallate turistiche.

Un call center raccoglierà le richieste degli utenti, assicurando consegne a stretto giro.

Ad Agricoltura Duemilaventi ha preso parte anche il mondo dei consumatori e quello della ristorazione e alberghiero?

La conferenza era rivolta in particolare al comparto produttivo del mondo agricolo, con l'obiettivo di riflettere e definire nuove strategie produttive. Prima di avviare il confronto con le altre categorie, è certamente necessario e prioritario definire linee di comparto atte a trovare soluzioni per uscire dal momento di crisi. La tavola rotonda organizzata durante la giornata ha messo in evidenza l'opportunità di aprire nei prossimi mesi momenti di confronto con le altre categorie economiche trentine.

Alla conferenza si sono udite critiche nei confronti della Cooperazione: cosa chiede la politica al mondo cooperativo?

Il modello cooperativo agricolo esistente ha certamente dato risposte positive al comparto, superando alcuni elementi di criticità quale ad es. la ridotta dimensione delle nostre aziende. La dinamicità che caratterizza oggi il mercato globale impone una rivisitazione degli schemi e delle strategie del mondo cooperativo, in particolare rafforzando le aggregazioni e ridando nuova competitività al sistema trentino nei confronti di altre realtà produttive extraprovinciali. Alcuni primi esempi sono stati attivati in frutticoltura, attraverso la collaborazione tra Melinda, Trentina e le OP Altoatesine. Per dare importanti risposte alla crisi del settore vitivinicolo è necessario che questi percorsi siano valutati anche dalle nostre cantine.

Parliamo di viticoltura, come dovrebbe cambiare?

Vorrei porvi un'altra domanda: qual è il tipo di viticoltura che il Trentino vuole? Allevamento a filiera, a guyot o ritorno alla pergola? Dobbiamo fare delle scelte. L'obiettivo dev'essere quello di avere un'identità di agricoltura di montagna. Altre realtà di montagna la stanno perseguendo. Sbagliato è stato, ad esempio, non creare la Docg per il Teroldego, vitigno che oggi troviamo

anche in Toscana e nel basso Veneto. Dovevamo fare un'altra scelta verso la certificazione: lo hanno fatto persino i produttori di Prosecco! Le produzioni ad ettaro, vogliamo tenerle a 150 quintali o riduciamo a 70? Il Pinot grigio, che oggi si coltiva anche in America, continuiamo a produrlo? La nostra vocazione è legata soprattutto a Chardonnay base spumante. Oggi si fa viticoltura fino a 900-950 metri di altitudine, possiamo recuperare molto territorio per questo e ricavarci veramente una nicchia di mercato che altri non hanno. Occorre avere il coraggio di fare queste scelte. Ci sono inoltre nuove frontiere per la viticoltura, riferite alle coltivazioni di vitigni resistenti alle malattie, alla viticoltura biologica e biodinamica. Queste potrebbero rappresentare interessanti nicchie.

E la frutticoltura?

In buona parte vale il discorso fatto per la viticoltura. È necessario attuare scelte varietali in funzione dell'espressione vocazionale del territorio. Ad esempio, continuiamo a coltivare la mela Golden sull'intero territorio provinciale oppure rinnoviamo gli impianti nelle zone meno vocate alla Golden puntando su varietà a maggiore redditività per gli agricoltori? Non è sempre facile attuare queste scelte, in considerazione dell'elevato numero di operatori part time e di età non più giovane. Un aspetto importante riferito al comparto frutticolo riguarda la crescente attenzione che gli operatori e la Provincia stessa dedicano alla sostenibilità ambientale di queste coltivazioni, in risposta alla sempre maggiore sensibilizzazione dimostrata dai cittadini verso la salubrità, la sicurezza e l'ambiente.

È l'ente pubblico che deve ergersi a guardiano della qualità?

Rispetto ai protocolli di autodisciplina firmati dagli agricoltori fin dai primi anni ottanta, si è registrata un'importante evoluzione verso la certificazione terza della qualità dei processi e dei prodotti trentini. L'importante lavoro di "AQA" e della Fondazione Mach

ha fortemente contribuito in questo senso, anche attraverso il processo di certificazione "global". Le verifiche di qualità del settore vino sono invece assegnate al puntuale lavoro della Camera di commercio con la quale collaboriamo in totale affinità.

È prevista una revisione dei protocolli di autodisciplina in direzione di una restrizione sull'uso dei principi attivi?

Stiamo collaborando con la Fondazione Mach, le Organizzazioni sindacali e il mondo della cooperazione per tradurre a livello locale i nuovi limiti che Ministero e Comunità europea hanno definito sull'utilizzo degli agrofarmaci per le produzioni integrate a difesa dell'importante percorso ultratrentino che i produttori trentini hanno compiuto in questo campo.

Dopo il 2013 saranno vacche magre per la montagna?

La sfida che ci aspetta è certamente impegnativa. L'obiettivo è volto a dare continuità all'allevamento da latte nelle zone di montagna, sia come importante elemento produttivo che di salvaguardia del territorio. Siamo impegnati per tradurre specifiche richieste verso l'Europa, a sostegno dell'agricoltura di montagna. Le importanti novità introdotte con il trattato di Lisbona che ha rafforzato il potere del Parlamento europeo ci saranno di aiuto in questo percorso, anche grazie alla nomina del prof. De Castro quale presidente della Commissione Agricoltura in seno al Parlamento europeo.

Un'alleanza, una lobby alpina è possibile?

Durante i molteplici incontri con gli esponenti delle regioni alpine sono state analizzate e condivise importanti strategie e specifici sostegni per l'agricoltura di montagna. Risulta ora necessario concretizzare una lobby tra tutte le realtà della montagna europea al fine di sostenere l'approvazione delle proposte presentate alla Commissione europea attraverso le risoluzioni di Krun e Alpbach.

le strategie



PRODUZIONI TRADIZIONALI

- ▶ Zootecnia
- ▶ Frutticoltura maggiore
- ▶ Vitivinicoltura

PRODUZIONI ALTERNATIVE E DI NICCHIA

- ▶ Piccoli frutti
- ▶ Acquacoltura
- ▶ Orticoltura
- ▶ Allevamenti minori
- ▶ Olivo e castagno

DIVERSIFICAZIONE E SVILUPPO RURALE

- ▶ Agriturismo e fattorie didattiche
- ▶ Microfilieri e piccole attività artigianali
- ▶ Energia da fonti rinnovabili e biomassa
- ▶ Il rapporto tra ambiente e agricoltura
- ▶ Il rapporto tra l'agroalimentare e il turismo

Zootecnia

RITORNARE ALLA TRADIZIONE FACENDO MENO E MEGLIO

Il Trentino dovrà puntare alla valorizzazione dei prodotti di territorio e di nicchia per ampliare l'offerta e rafforzare il legame con il marketing turistico

di Walter Nicoletti



della tradizione alpina. È inutile dire che, se preso alla lettera, il documento di indirizzo elaborato da Franz Fischler prevede una vera e propria rivoluzione copernicana, con l'abbandono definitivo delle concezioni produttivistiche, importate dalla pianura, e l'apertura di una nuova fase orientata alla qualità totale del sistema. Il percorso ha però bisogno di due condizioni di fondo: una politica di sostegno ed accompagnamento dal punto di vista politico, ed una chiara disponibilità alla riconversione aziendale e di diversificazione produttiva da parte dei produttori.

Sul versante politico gli indirizzi strategici di Agricoltura Duemilaventi prevedono innanzitutto la richiesta all'Unione europea, concertata a livello di regioni alpine, per l'aumento delle indennità compensative dagli attuali 600 ai 1.000 €/ha.

Nel merito delle politiche provinciali e comunali, l'obiettivo è quello di inserire l'azienda zootecnica nelle azioni che riguardano la manutenzione del territorio montano, favorendo il riconoscimento, anche economico, del ruolo svolto dagli allevatori nella conservazione e cura del paesaggio. Accanto al miglioramento della foraggicoltura, per la quale la Fondazione Mach viene incaricata di redigere un apposito piano, si guarda con interesse alla valorizzazione delle razze autoctone e al recupero degli alpeggi, anche dal punto di vista del loro interesse turistico e ambientale.

Per gli allevamenti considerati più produttivi, tipici dei nostri fondovalle, si prevedono indirizzi orientati al confe-

LE MALGHE

Sono uno degli elementi costitutivi del paesaggio alpino e se non ci fosse il forte sostegno pubblico assicurato dalla Provincia, sarebbero probabilmente già scomparse. Grazie a tale sostegno, il loro numero si è però stabilizzato: attualmente sono poco più di 300 per una superficie pascolata attorno ai 37mila ettari; poco meno della metà sono alpeggiate con bestiame "asciutto", la rimanente parte produce 73mila quintali (il 5 % circa della produzione provinciale) di latte munto in malga. Circa 20mila quintali vengono lavorati sul posto, nelle malghe "da formaggio" (90), mentre oltre 53mila quintali vengono trasportati nei caseifici di fondovalle.

La zootecnia continuerà ad occupare un ruolo centrale nell'agricoltura di montagna e nello sviluppo rurale, ma dovrà intraprendere un serio percorso di miglioramento della qualità e di contenimento delle produzioni. L'indirizzo vale, in modo particolare, in quelle situazioni dove il modello alpino è venuto meno, in favore di allevamenti che hanno privilegiato l'elevata produzione, con il conseguente abbandono della pratica dell'alpeggio e la scelta per soggetti molto efficienti ma poco longevi. Si tende in sostanza al radicamento territoriale e tradizionale dell'allevamento con produzioni più contenute ma di qualità, approvvigionamenti con foraggi aziendali selezionati, attenzione al benessere animale. La filosofia di fondo è quella del progressivo e generale rientro del sistema zootecnico trentino dentro parametri di compatibilità ambientale, nel solco

LA METÀ DEL LATTE FINISCE IN GRANA

In Trentino l'attività zootecnica è concentrata nelle aree a più elevate altitudine, dove svolge un ruolo fondamentale nella gestione del territorio e nella manutenzione del tipico paesaggio culturale alpino. I circa 20mila ettari di prati e foraggio e 40mila di pascolo effettivamente utilizzati rappresentano i tre quarti della superficie agricola disponibile.

Circa il 90 % del latte bovino prodotto (in totale 1.400.000 quintali l'anno) è tra-

sformato dai caseifici sociali riuniti nel consorzio Concast-Trentingrana. Poco meno della metà del latte prodotto è destinata a Grana Trentino (protetto dalla Dop Grana Padano), formaggio di rango alla cui produzione (80mila forme) si dedicano 17 dei 19 caseifici sociali presenti in provincia. Tra gli altri formaggi, l'unico ad essere tutelato da una Dop è la Spressa. Mediamente, le aziende zootecniche posseggono 30 capi.

rimento a qualità del latte e al benessere animale.

I formaggi trentini vedranno ancora il Trentingrana in posizione preminente, ma con un interesse crescente sugli altri prodotti tipici delle nostre vallate. Dal Vezzena al Casolet, dalla Spressa al Puzzone, dall'Asiago al Mezzano agli altri prodotti di malga, il Trentino dovrà puntare con decisione anche sulla valorizzazione dei prodotti di territorio e di nicchia al fine di ampliare l'offerta e rafforzare il legame con il marketing turistico. Dovranno per questo essere ampliate le Dop e gli altri marchi (pensiamo alla collaborazione

con Slow Food attraverso i Presidi) e sarà necessario rafforzare, anche attraverso protocolli specifici, l'alleanza con la ristorazione ed il sistema gastronomico locale.

La zootecnia trentina ha bisogno di alleanze con i cittadini-consumatori e per questo sono previsti percorsi formativi aperti alle scuole, con visite alle aziende e ai caseifici. Una particolare attenzione verrà riservata, infine, alla valorizzazione delle carni, puntando in alcune situazioni sulla "duplice attitudine" delle razze autoctone e sulla produzione di alta qualità ottenuta da animali al pascolo.

I NUMERI DEL SETTORE

- ▶ Superfici foraggere 20.000 ha
- ▶ Numero di aziende che allevano bovini: 1.490
(il 45% ha una consistenza inferiore ai 10 capi; il 19% è superiore ai 50 capi)
- ▶ Consistenza bestiame allevato:
 - Bovini: 47.000 (di cui da latte 24.600 e da ingrasso 10.400)
 - Ovini: 26.300
 - Caprini: 7.400
 - Equini: 3.200
 - Suini: 7.000
- ▶ Ripartizione Razze allevate:
 - Bruna 39%
 - Frisona 39%
 - Pezzata Rossa 11,30%
 - Rendena 5,40%
 - Grigia Alpina 2,80%
- ▶ Totale latte prodotto: 1.493.000 quintali
- ▶ Totale conferito ai Caseifici sociali: 1.241.000 quintali
-di cui 600.000 quintali alla produzione di Trentingrana

PUNTI DI FORZA

- ▶ riconosciuto ruolo nella manutenzione ambientale, nella tutela del paesaggio tradizionale e nella determinazione delle esternalità positive
- ▶ elevata percentuale di trasformazione del latte in prodotti a marchio
- ▶ interessante patrimonio malghivo con opportunità di ulteriore valorizzazione anche turistica
- ▶ importante priorità data al settore all'interno della politica agricola provinciale
- ▶ ripresa della presenza di giovani e del ricambio generazionale (negli ultimi anni)

PUNTI DI DEBOLEZZA

- ▶ forte riduzione del numero di aziende
- ▶ scarsa attrattività del settore zootecnico legata principalmente all'elevato fabbisogno quotidiano di lavoro
- ▶ scarsa redditività media
- ▶ difficoltà nella gestione delle superfici coltivate (frammentazione, elevata percentuale di superfici in affitto, ecc)
- ▶ costi molto più elevati rispetto alle aziende di pianura
- ▶ significativa dipendenza dall'esterno per quanto riguarda l'approvvigionamento del foraggio
- ▶ non completa valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari tipici e/o di nicchia
- ▶ tendenza all'abbandono pratiche agricole e di allevamento estensive di montagna
- ▶ criticità nella gestione degli effluenti e scarsa loro valorizzazione a fini energetici
- ▶ limitato sviluppo della filiera carne
- ▶ sovrapposizione delle attività e delle strutture di servizio
- ▶ incremento delle razze ad alta produttività di latte
- ▶ dualismo fra zootecnia di montagna e zootecnia "industriale"

Vitivicoltura

AUTOCTONI E INTERNAZIONALI QUALITÀ A DOPPIO BINARIO

Da una parte i vitigni “simbolo” del territorio, dall'altra i vini destinati ai grandi mercati: una duplice attitudine che va confermata



La viticoltura trentina del futuro dovrà essere caratterizzata da una duplice strategia: da una parte si punterà sulla valorizzazione delle produzioni tipiche della nostra montagna e dall'altra si guarderà con attenzione a nuove forme di collaborazione all'interno del sistema cooperativo per aggredire nuovi mercati. Vitigni autoctoni e naturalizzati da una parte e vitigni internazionali dall'altra, ma uniti da un unico obiettivo: qualità certificata a prezzi competitivi.

La particolare conformazione del territorio e l'originale organizzazione produttiva, caratterizzata dalla prevalenza del settore cooperativo, ha portato indiscutibili vantaggi al settore. Oggi il 75% della produzione lorda vendibile

in viticoltura è ascrivibile ai vitigni a bacca bianca con la prevalenza su tutti dello Chardonnay e del Pinot Grigio. Questo dato indica sicuramente l'ottimo livello delle remunerazioni legate alla spumantistica, ma è oltremodo indicativo dell'orientamento assunto dalla maggioranza dei produttori, che sono impegnati in produzioni Doc che si caratterizzano per un ottimo posizionamento qualità/prezzo. Ci sono poi singole esperienze cooperative e la maggioranza dei produttori privati che puntano sull'eccellenza e la territorialità del prodotto.

Si tratta di fare tesoro di questa sorta di “duplice attitudine” della viticoltura e dei viticoltori trentini per rispondere alla “duplice propensione” del

mercato. Questo richiede prodotti-simbolo del territorio e di alta qualità nella dimensione culturale e turistica del consumatore maturo, ma chiede anche prodotti di media qualità per un mercato internazionale molto interessato a considerare anche il prezzo del prodotto finale. Il documento di indirizzo elaborato da Fischler tende a confermare questa doppia velocità della viticoltura, ponendo in ogni caso l'attenzione alla qualità dei prodotti e dei processi produttivi con una chiara propensione per la tradizione viticola. Sul versante delle uve autoctone vanno quindi valorizzate ulteriormente il Teroldego, il Marzemino, la Nosiola, il Moscato giallo di Besenello e un prodotto naturalizzato come il Mueller Thurgau. Particolare attenzione dovrà essere riservata alla progressiva diminuzione delle produzioni ad ettaro e allo sviluppo della cosiddetta “viticoltura naturale” attraverso una nuova collaborazione dei produttori e delle loro organizzazioni con San Michele all'Adige, al fine di mettere a punto nuovi vini provenienti da vitigni resistenti.

Vanno rafforzate inoltre le sinergie fra i diversi produttori ed il ruolo dell'Istituto Trento Doc, per fare dello spumante la vera bandiera della viticoltura trentina. Le politiche dei grandi numeri vanno anch'esse rafforzate attraverso nuove collaborazioni tra le tre maggiori realtà cooperative: Cavit, Mezzacorona e LaVis. Queste, pur proseguendo sulla strada del consolidamento dei

UN NUOVO EQUILIBRIO TRA SINGOLI E COOPERATIVE

“Non è corretto ipotizzare un radicale cambiamento di rotta rispetto alle scelte operate in passato. È però necessario definire nuovi equilibri tra produttori singoli e cantine cooperative in un progetto di sistema, teso a promuovere specifici prodotti di eccellenza accanto ad una strategia, riferita ai prodotti di base, che sappia organizzare e tradurre correttamente una politica dei prodotti e dei territori”. E ancora: “In questo senso va riconosciuto e rafforzato il ruolo dei vignaioli quali ambasciatori della promozione dell’agricoltura di montagna e dei prodotti autoctoni, che riescono a tradurre ai consumatori i profumi, i sapori e i caratteri del territorio. I prodotti autoctoni dovranno diventare nei mercati di prossimità i veri protagonisti della qualità”. Nel <documento Fischler> si afferma però che “anche le cantine sociali do-

vanno concentrare i loro sforzi per la promozione e distribuzione dei prodotti del territorio, limitando o addirittura eliminando l’acquisto di vini provenienti da altre realtà vitivinicole”. Scontato pure il richiamo alla necessità di sviluppare una maggiore collaborazione con i settori alberghiero e della ristorazione. Un importante elemento di differenziazione e vantaggio è quello rappresentato dalla ricerca (Fondazione Mach), sia per quanto riguarda lo sviluppo di nuove varietà resistenti alle fitopatie sia per esprimere le caratteristiche del territorio di montagna. Un’opportunità, in tal senso, può essere rappresentata dalla IGP Vigneti delle Dolomiti, sfruttando con ciò il richiamo al celebre complesso montano recentemente riconosciuto dall’Unesco “patrimonio dell’umanità”.

rispettivi marchi aziendali, saranno chiamate a nuove sinergie in ambito commerciale. In modo particolare si punta a conquistare e gestire insieme nuovi mercati tramite accordi di collaborazione e marketing. Reti corte e reti lunghe si incontrano nell’interesse comune di fare della viticoltura un elemento di qualificazio-

ne generale del paesaggio rurale e dell’offerta turistica. È quindi necessario proseguire nell’esperienza delle Strade del Vino e dei Sapori, ampliando le occasioni di “incontro” con la ristorazione e facendo del vino un elemento irrinunciabile della salvaguardia e valorizzazione del territorio. (w.n.)

I NUMERI DEL SETTORE

- ▶ Superfici: 10.000 ha
- ▶ Produzione annua uve (in q.li): 1.100.000
- ▶ Produzione annua vino (in hl): 800.000
- ▶ Numero aziende: 8.500
- ▶ Diffusione uve bianche: 65%
- ▶ Diffusione uve rosse: 45%
- ▶ Percentuale diffusione vitigni:
 - Chardonnay 26,2 %
 - Pinot Grigio 19,5 %
 - Merlot 9,1%
 - Müller Thurgau 8,4%
 - Teroldego 6,7%
 - Schiave 5,7 %
 - Cabernet 5,3%
 - Marzemino 3,7%
 - Lagrein 2,4%
 - Traminer 2,3%
 - Pinot nero 2,2%
 - Moscato giallo 1,2%
 - Nosiola 1%
 - Pinot bianco 1%
 - Altre varietà 4,4%
- ▶ Principali forme di allevamento:
 - Pergola 48,3%
 - Pergola doppia 31,6%
 - Guyot 10,5%
 - Cordone speronato 2,1%
 - Altre forme 7,5%

PUNTI DI FORZA

- ▶ forte motivazione e attaccamento al territorio da parte degli operatori (soprattutto nelle zone a viticoltura eroica – Valle di Cembra ecc.)
- ▶ forte orientamento verso le produzioni a denominazione di origine controllata (80% delle superfici iscritte all’albo delle DOC)
- ▶ produzione spumantistica di elevata qualità
- ▶ discreta presenza di vitigni autoctoni
- ▶ alto grado di aggregazione delle produzioni
- ▶ buon grado di organizzazione e dotazione tecnologica delle cantine
- ▶ grande impegno profuso nella attività di ricerca (vedi genoma della vite) e nella formazione di esperti enologi da parte dell’Istituto di San Michele
- ▶ elevata valorizzazione delle produzioni (prezzo medio liquidato ai soci significativamente più elevato rispetto alle altre realtà regionali)
- ▶ buona presenza di piccoli produttori privati (vignaioli)

PUNTI DI DEBOLEZZA

- ▶ modesta dimensione aziendale media con netta prevalenza di aziende part-time con superficie inferiore a 1 ettaro
- ▶ elevata percentuale di operatori anziani
- ▶ scelte varietali e colturali non sempre razionali
- ▶ meccanizzazione poco specializzata e sicura
- ▶ difficoltà di eseguire i rinnovi nelle zone “difficili” e parallela tendenza all’espansione in zone meno vocate
- ▶ strategie di produzione scarsamente rivolte alla difesa e alla promozione del valore e della identità territoriale
- ▶ assenza di politiche di promozione unitarie che rappresentino adeguatamente tutti i produttori trentini.
- ▶ dualismo tra diverse cantine sociali e vignaioli

Frutticoltura

NUOVE ALLEANZE PER IL DISTRETTO DELLA MELA

Potenziare l'unità e l'efficienza della cooperazione, rendere l'offerta varietale delle Valli del Noce complementare a quella delle altre aree frutticole



Il settore frutticolo dovrà concentrarsi nei prossimi anni su due assi strategici che riguardano l'organizzazione e la produzione, mentre sul versante commerciale andrà rafforzata a tutti i livelli l'alleanza con l'Alto Adige al fine di mantenere la leadership europea delle produzioni. In tale senso l'esperienza di From, il consorzio regionale che si occupa della commercializzazione sui mercati extra UE, è la strada maestra da percorrere al fine di individuare nuovi mercati attenti alla qualità e alla salubrità delle mele di montagna.

La riorganizzazione del sistema dovrà fare di Melinda il modello trentino della prima trasformazione e del marketing portando le altre cooperative che operano a livello provinciale dentro un'unica Organizzazione di produttori. A questa razionalizzazione dovranno

corrispondere adeguati impegni sul fronte del risparmio energetico per i magazzini promuovendo la costituzione di gruppi di acquisto e l'utilizzo di fonti alternative.

L'obiettivo è la costituzione a livello regionale di un Distretto europeo della mela, che dovrà trovare il suo punto di forza nella capacità del settore mutualistico di mettere in campo alleanze orizzontali a tutti i livelli. Sul versante varietale, ad esempio, è necessaria la complementarità fra le Valli di Non e di Sole e gli altri territori per ampliare la forza e l'offerta delle singole Op pianificando e sviluppando sinergie reciproche nel segno della "vocazionalità" dei terreni.

Come avvenuto per il settore viticolo, si punterà ad una sorta di zonazione dei terreni frutticoli in modo tale da in-

dividuare le migliori varietà nei singoli territori. Per questo è necessario fuoriuscire definitivamente dalla monocoltura della Golden al fine di valorizzare tutte le potenzialità pedologiche e climatiche del nostro territorio.

L'assetto futuro dell'organizzazione del settore dovrà inoltre misurarsi con la necessità di individuare una politica urbanistica adeguata all'esigenza di evitare il frazionamento delle superfici. Al fine di diminuire i costi di produzione, le organizzazioni agricole ed i singoli produttori dovranno infine promuovere un processo di razionalizzazione dell'utilizzo delle macchine operatrici attraverso nuove forme di collaborazione.

Sul versante produttivo il Trentino sarà impegnato nei prossimi anni nella ricerca della "mela del futuro". Questo significa che, accanto al ruolo fondamentale della Fondazione Mach nell'ambito del progetto di ricerca relativo al genoma della mela, sarà necessario rendere operativa su vasta scala la messa a coltura di diverse varietà resistenti. Tra la Fondazione Mach, le Organizzazioni dei produttori e le stesse organizzazioni professionali andranno pertanto costituiti dei tavoli periodici per la pianificazione degli interventi e la messa a punto degli obiettivi di miglioramento colturale futuri. Particolare attenzione sarà necessa-

Resistenza alle malattie ed eccellenza qualitativa: la “mela del futuro” nascerà dalla ricerca. Vocazionalità: ad ogni terreno la varietà più adatta



rio prestare inoltre alle questioni ambientali. I protocolli d'intesa dovranno essere migliorati di concerto con l'Alto Adige, al fine di mantenere la leadership europea delle produzioni integrate e dei relativi marchi.

Andranno inoltre razionalizzati gli impianti irrigui, mentre sul versante delle buone pratiche è necessario proseguire sulla strada della razionalizzazione degli interventi di difesa, resi possibili anche da specifiche tecnologie utiliz-

zate nelle macchine per la distribuzione degli agro farmaci.

Il settore cooperativo, infine, avrà la grande responsabilità di rappresentare la quasi totalità degli interessi dei produttori trentini. Specie in frutticoltura, sarà pertanto necessario salvaguardare e potenziare l'unità e l'efficienza del settore al fine di concordare con l'UE adeguate forme di sostegno ed accompagnamento per i prossimi anni. (w.n.)

Un freno alla monocoltura della mela Golden e sinergia stretta con l'Alto Adige per mantenere il primato in Europa

PUNTI DI FORZA

- ▶ elevato grado di specializzazione degli operatori
- ▶ forte impulso alla razionalizzazione e ristrutturazione degli impianti (negli ultimi anni)
- ▶ ottimo sviluppo di percorsi di certificazione delle aziende agricole, dei processi produttivi e quindi dei prodotti attraverso la certificazione es. Global Gap
- ▶ alto grado di aggregazione delle produzioni (80% delle produzioni raggruppata in OP)
- ▶ efficienza del modello organizzativo trentino ed in particolare del Consorzio Melinda
- ▶ ottimo successo di alcune politiche di marca (Melinda, Sant'Orsola)
- ▶ forte e riconosciuta presenza sul mercato nazionale (soprattutto) e internazionale
- ▶ sviluppo di ulteriori prospettive di penetrazione del mercato estero (Consorzio FROM)
- ▶ presenza di una DOP (Mela DOP Valle di Non)
- ▶ elevato livello delle tecnologie di conservazione e lavorazione dei prodotti freschi

PUNTI DI DEBOLEZZA

- ▶ modesta dimensione aziendale media
- ▶ elevata percentuale di operatori anziani
- ▶ dualismo frutticoltura di collina e di fondovalle
- ▶ produzione imperniata sulla monocoltura (e, nel caso della melicoltura, sulla monovarietà)
- ▶ difficoltà di convivenza nelle zone di coltivazione prossime ai centri abitati e nelle aree a tradizionale vocazione zootecnica
- ▶ passata espansione in zone meno vocate
- ▶ incremento della presenza di fitopatie accentuata dalla monocoltura



FIDUCIA (CIECA) NELLA GOLDEN

La “voce” più consistente è la melicoltura, con oltre 10mila ettari ed una produzione che negli ultimi anni si è assestata attorno ai 4,5 milioni di quintali (20 % della produzione nazionale) dei quali 3 milioni a marchio “Dop Val di Non”.

Nel comparto frutticolo operano poco meno di 7.800 aziende. Oltre il 40 per cento di queste ha una superficie inferiore ai 0.5 ettari, mentre il 40 per cento dei produttori ha più di 60 anni.

Lo svantaggio competitivo derivante dalle ridotte dimensioni aziendali è aggravato dall'accentuata frammentazione aziendale (in media 7 corpi aziendali contro i 5 delle aziende frutticole altoatesine). Le OP pre-

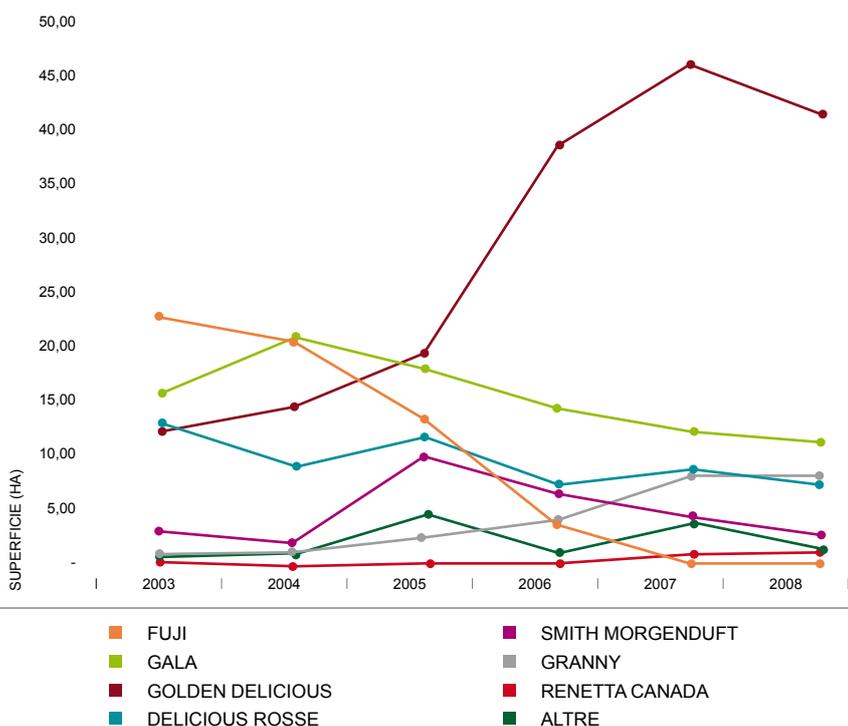
senti sono 3 - Melinda, Trentina e Cio Serene Star, a loro volta consociate in APOT e che mettono sul mercato l'80 % della produzione provinciale – alle quali si aggiungono le (non trascurabili) produzioni dei non associati e di quelli che fanno capo al Gruppo Mezzacorona. Anche se da più parti si afferma che il mercato richiede oggi un'ampia gamma di varietà, il frutticoltore trentino continua a “credere” quasi solo nella Golden.

Lo dimostra l'andamento (consistente) dei rinnovi varietali negli ultimi 2-3 anni in seguito alle estirpazioni obbligatorie dovute agli scopazzi del melo. Ebbene, il divario tra la Golden e le altre varietà si è addirittura accentuato. E non solo in Valle di Non ma

anche nelle zone meno vocate, come è dimostrato dalla figura sotto riportata.

Fino a quando la strategia monovarietale, che ha per altro assicurato finora sicurezza e buone remunerazioni, continuerà a pagare? La frutticoltura, per altro, è l'unico comparto tra le 20 OCM comunitarie a godere degli aiuti concessi ai produttori in rapporto al valore dei prodotti commercializzati attraverso la OP di riferimento, mediante specifici programmi operativi. Si tratta dell'unico esempio di perequazione della PAC tra zone di pianura e zone svantaggiate di montagna. Sarà confermato, tale sostegno, anche nella nuova Politica Agricola Comunitaria che scadrà nel 2013?

Rinnovo varietale dal 2003 al 2008 nelle aree extra Valli del Noce



I NUMERI DEL SETTORE

- ▶ Superfici melicole 10.500 ha
- ▶ Produzione annua (in q.li):
 - Mele 4.500.000
 - Susine 15.000
 - Actinidia 13.000
- ▶ Aziende melicole: 7.800
- ▶ Organizzazioni di Produttori
 - Melinda
 - La Trentina
 - Cio Serene Star
- ▶ Diffusione delle varietà melicole:
 - Golden Delicious 67,54%
 - Red Delicious 10,09%
 - Gala 4,37%
 - Renetta del Canada 3,18%
 - Fuji 1,97%
 - Morghendurf 1,46%
 - Granny Smith 1,00%
 - Gloster 0,07%
 - Jonagold 0,04%
 - Elstar 0,01%
 - Braeburn 0,27%
 - Altre varietà 0,71%
 - Mela da industria 9,29%

Piccoli frutti

I PICCOLI DI GRANDI SPERANZE CHE PIACCONO AI SALUTISTI

Prodotti di nicchia, ma sempre più considerati per le loro proprietà benefiche. Sviluppando collaborazioni con altri produttori, Sant'Orsola potrebbe diventare il punto di riferimento nazionale del comparto

di Corrado Zanetti
 corrado.zanetti@provincia.tn.it



Le coltivazioni di piccoli frutti (fragole, mirtilli, lamponi e ciliegie) hanno guadagnato sempre maggiore spazio e peso ma rimangono pur sempre, nel complesso del mercato ortofrutticolo, un segmento di nicchia, il cui successo dipende dal soddisfacimento di una domanda qualitativa elevata. Qualità del prodotto, costante presenza sul mercato, disponibilità "lunga" nel periodo post-raccolta, ricerca di nuove varietà e specializzazione colturale sono i "fronti" sui quali i produttori sono da anni fortemente impegnati. A stimolarli, del resto, è la forte concorrenza delle produzioni olandesi, spagnole e polacche. Nei piccoli frutti, l'organizzazione dell'offerta in una OP che rappresenti, con giusto equilibrio delle parti, l'intero comparto produttivo provinciale potrà in futuro garantire soddisfacenti remunerazioni agli agricoltori, che diversamente si vedranno costretti ad assurde concorrenze interne di mercato, con un prodotto fortemente deperibile. Tali collaborazioni dovranno al tempo stesso estendersi anche a produttori extraprovinciali, operanti in aree climatiche diverse e favorevoli alla coltivazione dei piccoli frutti nella stagione invernale, che perseguono gli stessi obiettivi di qualità promossi dai produttori trentini. L'affermazione del marchio Sant'Orsola costituisce certamente un elemento importante su cui far leva per rafforzare la presenza del prodotto trentino, in particolare sul mercato nazionale ma non solo. Ga-

rantire anche in futuro elevati standard qualitativi e di servizio ai clienti diventa una condizione essenziale. In questo ambito, sarà la capacità di innovazione a giocare un ruolo di primo piano. Le misure di intervento per il settore proposte nel documento redatto da Franz Fischler fanno innanzitutto riferimento alla necessità di rafforzare il ruolo della OP di riferimento, attorno alla quale dovranno necessariamente svilupparsi processi di sinergia fra i vari produttori, al fine di affrontare con successo i mercati. La stessa Sant'Orsola potrebbe diventare un punto di riferimento nazionale per il comparto, qualora sviluppasse più consolidate collaborazioni con produttori extraprovinciali (preferibilmente nazionali). Sempre maggiore importanza - soprattutto grazie alla ricerca - ha assunto, nei piccoli frutti, la componente salutistica. I piccoli frutti - questo il messaggio - fanno bene alla salute, e dunque strategico, per stimolare ulteriormente i consumi, è sviluppare interventi di promozione e marketing centrati su tale aspetto. Fondamentale è però coltivare lo sviluppo di nuove varietà capaci di adattarsi all'ambiente trentino, intensificando a tale scopo la collaborazione esistente con la Fondazione Mach ed altri centri di ricerca. Anche l'assistenza tecnica va migliorata, a livello aziendale, per di migliorare le rese produttive, così come va ottimizzata la linea del freddo già dalle fasi di raccolta per poter prolungare ulteriormente la vita propria del prodotto.

Acquacoltura

UN SETTORE CHE NUOTA IN BUONE ACQUE

Trota iridea, fario e marmorata, ma anche salmerino alpino e carpione del Garda. Fondamentale il ruolo dell'associazione Astro, in attesa della Dop.



Trota iridea, trota fario, salmerino di fonte e trota marmorata: il settore dell'allevamento ittico in Trentino sta "nuotando" bene, sia in termini di produzione lorda vendibile (20,7 milioni di euro nel 2006) con larga prevalenza della trota iridea da carne, sia in termini strutturali (49 imprese con 63 allevamenti e 500 addetti). Un ruolo determinante nel settore salmonicolo locale è svolto dalla OP Associazione trotilcoltori trentini (ASTRO) – che copre il 65 % della produzione provinciale e che opera anche come cooperativa di trasformazione e commercializzazione diretta del prodotto - che ha assicurato negli anni ottimi risultati di vendita. Già detentrica della certificazione VISION 2000 e, dal luglio 2009, della certificazione ambientale "Friend of the Sea", Astro ha introdotto da alcuni anni anche un sistema di tracciabilità "dalla vasca al negozio" ed è in attesa del riconoscimento della Dop "Trota e salmerino del Trentino".

La strada della qualità convintamente perseguita dalla cooperativa dimostra

in modo incontestabile che essa è l'arma migliore contro la concorrenza di produzioni offerte a prezzi stracciati (vedi il pangasio) ma di dubbia qualità. Si tratta dunque di proseguire sulla strada intrapresa. Nuovi margini di miglioramento sono individuabili in una ulteriore valorizzazione dei prodotti basata sulla sostenibilità ambientale e sul collegamento (attraverso la Dop) con il territorio.

Tra le misure d'intervento auspicabili vi sono l'ammmodernamento strutturale e tecnologico degli impianti ed il loro miglioramento sanitario, la prosecuzione delle attività di ricerca già avviate dalla Fondazione Mach, promozione e marketing orientato ad un pubblico giovane, lo sviluppo di nuovi prodotti particolarmente legati al territorio, quali il salmerino alpino e il carpione del Lago di Garda.

Particolarmente importante è però, in particolare, il rafforzamento del ruolo di Astro quale valido strumento a servizio e consulenza di tutti gli operatori del settore. (c.z.)



Orticultura

IL BIOLOGICO CHIEDE RICERCA E CONSULENZA

Patate nelle Giudicarie, mais da polenta nel Chiese, ortaggi in Val di Gresta: la sostenibilità ambientale è il vero punto di forza. Sul quale occorre però puntare di più.



In Trentino la coltivazione degli ortaggi è da sempre praticata a livello familiare per l'autoconsumo, ma in alcune aree ha assunto le caratteristiche di una vera attività economica, rappresentando una fonte integrativa di reddito, diventando in alcuni casi l'attività agricola principale. Le aree attualmente interessate sono le Valli Giudicarie e la Val di Gresta. Nella prima si concentra la coltivazione della patata (130 ha), sia per il consumo fresco che da seme (coltivazione in parte sostituita negli ultimi anni da ortaggi a foglia, quali cicorie e lattughe). Nella seconda sono presenti varie specie orticole (patata, carota, cavolo cappuccio, zuccina, radicchio, sedano, cipolla, ecc.) e vengono utilizzati metodi di produzione biologica. L'elevato grado di sostenibilità ambientale appare come il vero punto di forza delle produzioni orticole trentine, ed a tale aspetto si legano le linee di intervento per il futuro. Nella Valle del Chiese, in particolare, il mais di Storo Nostrano ha assunto un'importanza crescente, determinata dall'ottima qualità del pro-

dotto e dalle intelligenti azioni di promozione messe in atto dalla cooperativa Agrinovanta. Nell'ottica di migliorare la sostenibilità ambientale di questa coltivazione sarebbe importante sviluppare un percorso di collaborazione e sinergia tra le diverse aree, per attuare i necessari processi di rotazione nella corretta coltivazione di queste colture.

Tra le azioni da promuovere per sviluppare il settore vi è certamente la collaborazione, attraverso comuni azioni commerciali, tra le due cooperative di raccolta e trasformazione del mais da polenta, per sviluppare utili sinergie anche nell'ottica di sviluppare coltivazioni di diversi cereali minori. Utile sarebbe anche la collaborazione della Fondazione Mach volta ad un progetto di sviluppo per le produzioni orticole, con particolare riferimento al metodo di coltivazione biologico, garantendo necessari percorsi di consulenza ed assistenza tecnica verso i produttori. Infine, rilanciare fortemente le produzioni orticole ottenute con metodo di coltivazione biologico. (c.z.)



Allevamenti minori

ALLEVAMENTI OVICAPRINI DOVE OSANO I GIOVANI

La trasformazione in azienda del latte di capra è un'alternativa (senza restrizioni comunitarie) sfruttata dai nuovi imprenditori di montagna. Ma l'interesse dei caseifici è ancora scarso



In Trentino, i cosiddetti allevamenti minori sono riconducibili principalmente all'allevamento ovicaprino, tradizionalmente praticato allo scopo di utilizzare le zone di pascolo più impervie e meno adatte ai bovini. In tempi recenti si è assistito ad una prima affermazione di un nuovo tipo d'allevamento caprino volto alla produzione del latte e alla trasformazione lattiero-casearia. L'allevamento caprino da latte è principalmente diffuso in Valle di Fiemme e in Val di Ledro e Giudicarie, ma ultimamente si trovano esempi interessanti anche negli altri comprensori del territorio trentino.

La produzione di latte caprino non è soggetta a limitazioni comunitarie e pertanto può rappresentare un'alternativa alla produzione di latte bovino. Questa opportunità è stata colta soprattutto da giovani imprenditori, di nuovo insediamento in agricoltura, che hanno sviluppato interessanti idee imprenditoriali. In particolare, la trasformazione del latte in azienda e la com-

mercializzazione diretta dei prodotti sta dando le migliori soddisfazioni agli allevatori mentre le strutture cooperative di trasformazione hanno, almeno finora, dimostrato scarso interesse e una complessiva modesta capacità di valorizzazione del latte caprino e dei suoi derivati.

Gli allevamenti minori, in special modo quelli ovicaprini, stanno dimostrando buone possibilità di successo soprattutto quando, in presenza d'allevatori-imprenditori adeguatamente preparati, l'approccio è quello della microfiliera.

Quali le misure d'intervento da adottare per sviluppare gli allevamenti minori? Realizzare filiere aziendali, dando priorità ai progetti innovativi, prodotti di spiccata qualità e attenzione verso il consumatore. Occorre però anche riconoscere la valenza ambientale all'attività dei greggi transumanti, per la quale andrebbe mantenuto un adeguato sostegno, preservando la professione del pastore quale elemento della cultura agricola di montagna.(c.z.)

APICOLTORI DISUNITI

Per quanto riguarda l'apicoltura, la consistenza riguarda circa 24.000 alveari sparsi su tutto il territorio trentino in aziende prevalentemente non specializzate. Molti dei 1500 apicoltori sono, infatti, hobbisti o semiprofessionisti. I pochi apicoltori professionisti hanno però dato vita ad imprese che costituiscono esempi interessanti, talora non privi di riconoscimenti qualitativi e commerciali. Le difficoltà che incontrano gli operatori del settore sono molteplici. In particolare, le produzioni di miele in montagna sono fortemente condizionate da fattori ambientali e climatici e perciò sono quantitativamente scarse e costose, di certo non concorrenziali con quelle di pianure o estere.

I mieli di montagna sono in ogni caso percepiti come prodotti pregiati, frutto di ambienti incontaminati, e quindi permettono di realizzare prezzi sufficientemente remunerativi. Molti di questi problemi potrebbero trovare risposta nell'associazionismo. In provincia, dopo l'esperienza della Cooperativa Nuova Apitrento (attiva da 1991 al 2005), operano due associazioni, Apifemme e Associazione Apicoltori Trentini, alle quali aderiscono solo in minima parte gli operatori del settore. Sarebbe dunque opportuno rafforzare la presenza e l'operatività di un organismo associativo che sappia rappresentare in modo unitario gli interessi del settore.



Olivo e castagno

SCRIGNI DEL PAESAGGIO STORICO E NATURALE



L'olio del Garda Dop e il "Marrone del Trentino": prodotti ricercati che impreziosiscono la biodiversità agroalimentare del territorio



Alle aree coltivate ad olivo e castagno è riconosciuto, oltre all'aspetto produttivo, un ruolo di notevole importanza e pregio dal punto di vista paesaggistico e naturalistico. In Trentino, la presenza dell'olivo è limitata all'area del Basso Sarca dove costituisce, su un'estensione complessiva di circa 360 ettari coltivati, l'area olivicola più settentrionale d'Europa. Gli appezzamenti, solitamente di ridotta dimensione, sono spesso posti in forte pendenza e non sempre raggiungibili con i normali mezzi a causa dell'insufficiente viabilità. Quasi la totalità della produzione è conferita alla Cooperativa Agraria Riva del Garda dove, grazie anche al nuovo frantoio concepito con le più moderne tecnologie, si ottiene un prodotto ricercato. L'areale del castagno da frutto (230 ettari con una produzione di circa 260 tonnellate) comprende alcune vallate tipiche di produzione, in particolare la Valsugana, alcune aree di mezza montagna nella Valle dell'Adige, la zona di Brentonico, le valli di Cembra e del Chiese e alcune pendici montane limitrofe al Lago di Garda (Drena,

Tenno, ecc.). In queste aree il castagno produce frutti di ottima pezzatura e qualità, per i quali è stata richiesta la Dop "Marrone del Trentino". In questi ultimi decenni, grazie soprattutto alla tenacia di alcuni castanicoltori e ad una crescente richiesta del prodotto, favorita pure da iniziative promozionali realizzate da alcune Comunità locali con il sostegno di fondi provinciali e comunitari (in modo particolare Drena, Roncegno, Castione e Centa San Nicolò), c'è stata una certa inversione di tendenza a seguito della quale si è assistito ad una ripresa d'interesse per la castanicoltura.

Dal 1987 le operazioni di risanamento dei castagneti sono state coordinate in un apposito progetto elaborato dalla Provincia autonoma di Trento. I castanicoltori sono organizzati in associazioni locali e nella Cooperativa Castanicoltori del Trentino Alto Adige, che sta cercando di riorganizzare il comparto.

Nell'ambito del Programma di sviluppo rurale 2007-2013 i costi di coltivazione che gravano su queste particolari colture sono, almeno in parte, compensati dalla concessione dell'indennità compensativa riservata agli agricoltori che operano in zone di montagna. Stante il valore paesaggistico-ambientale, tale aiuto è concesso anche ai piccoli agricoltori che coltivano una superficie di almeno 0,3 ettari.

La conservazione delle aree olivicole e castanicole della provincia, favorendo in determinati casi anche il recupero a coltura di superfici abbandonate, rimane il primo obiettivo, in considerazione della loro valenza paesaggistico-naturalistica, oltre che storico-economica. Occorre dunque favorire azioni di recupero di tali superfici e proseguire sulla strada della caratterizzazione e valorizzazione delle produzioni, facendo leva in particolare sulle Dop. (c.z.)

Agriturismo e fattorie didattiche

AGRITUR, VINCONO QUALITÀ E PROFESSIONALITÀ

Più di 300 aziende con tremila posti letto, un settore in crescita ma non ancora sufficientemente inserito nel marketing turistico

di Sergio Ferrari
ser.ferrari@tin.it



Oggi l'agriturismo in Trentino rappresenta una realtà in progressiva diffusione, in grado di offrire una valida integrazione di reddito all'impresa agricola. Un forte incentivo al suo sviluppo è stato dato dalla legge provinciale 10/2001 ("Disciplina dell'agriturismo, delle strade del vino e dei sapori"). Nel 2003 le aziende agrituristiche attive erano 150. Negli ul-

timi sei anni sono più che raddoppiate, arrivando alle attuali 320. L'offerta agrituristicamente trentina comprende: 50 fattorie didattiche, 135 agritur con stanze e 144 con appartamenti per complessivi 2.900 posti letto, ai quali si aggiungono 129 ristoranti agrituristicamente per esterni (5.240 posti a tavola), 8 ristoranti solo per ospiti alloggiati, 5 agricampeggi (4 da 7 piazzole e 1 da 5). Le fattorie didattiche sono distribuite su tutto il territorio. Non tutte si identificano con un'azienda agrituristicamente, ma tutte offrono al pubblico (famiglie, turisti, scuole) l'opportunità di osservare la vita e il lavoro in un'azienda agricola e, aspetto importante, di apprendere come nasce il prodotto agricolo fresco o trasformato. Sono ancora limitate le forme di collaborazione soprattutto con le aziende di promozione turistica e gli alberghi della zona: agritur inseriti nella promozione del territorio, ospiti degli alberghi indirizzati verso le aziende agrituristicamente per visite guidate ed acquisto di prodotti. Cose che si fanno ma che si dovrebbero fare ancora di più. Le criticità non mancano, e le misure suggerite nel documento base di "Agricoltura Duemilaventi" puntano ad un loro superamento. "Promuovere lo sviluppo di un agriturismo di qualità": obiettivo raggiungibile migliorando la professionalità degli addetti (a cui contribuiscono sia il Centro istruzione e formazione della Fondazione Mach-Istituto agrario di S. Michele sia l'Accademia d'impresa della Camera di commercio di Trento), e diversificando l'attività agrituristicamente (maneggi, fattorie didattiche, turismo invernale, ecc.). Le malghe potranno, se opportunamente ristrutturate e dotate di infrastrutture (facili collegamenti) diventare punti di ospitalità anche nella stagione invernale e luoghi di d'acquisto di prodotti lattiero-caseari preparati nelle strutture di pertinenza dell'alpeggio. "Collegare maggiormente l'agriturismo al turismo in generale". Si tratta di proseguire su una strada già intrapresa.

L'ANELLO MANCANTE TRA RISTORAZIONE E PRODOTTI LOCALI

Gli operatori agrituristicamente sono riuniti nell'Associazione Agriturismo Trentino, particolarmente attiva e attenta agli aspetti legati alla ristorazione, all'accoglienza dell'ospite, al saper comunicare le tradizioni e le autentiche tipicità del territorio ed a promuovere il marchio "Prodotto in agritur". Nel contesto di una

loro sempre maggiore "integrazione" con le politiche (e le strutture) di promozione del marketing turistico e territoriale, gli agritur potrebbero rappresentare uno strumento privilegiato per rendere concreto il sempre auspicato "incontro" tra la ristorazione e i prodotti dell'agroalimentare trentino.

timati sei anni sono più che raddoppiate, arrivando alle attuali 320. L'offerta agrituristicamente trentina comprende: 50 fattorie didattiche, 135 agritur con stanze e 144 con appartamenti per complessivi 2.900 posti letto, ai quali si aggiungono 129 ristoranti agrituristicamente per esterni (5.240 posti a tavola), 8 ristoranti solo per ospiti alloggiati, 5 agricampeggi (4 da 7 piazzole e 1 da 5). Le fattorie didattiche sono distribuite su tutto il territorio. Non tutte si identificano con un'azienda agrituristicamente, ma tutte offrono al pubblico (famiglie, turisti, scuole) l'opportunità di osservare la vita e il lavoro in un'azienda agricola e, aspetto importante, di apprendere come nasce il prodotto agricolo fresco o trasformato. Sono ancora limitate le forme di collaborazione soprattutto con le aziende di promozione turistica e gli alberghi della zona: agritur inseriti nella promozione del territorio, ospiti degli alberghi indirizzati verso le aziende agrituristicamente per visite guidate ed acquisto di prodotti. Cose che si fanno ma che si dovrebbero fare ancora di più. Le criticità non mancano, e le misure suggerite nel documento base di "Agricoltura Duemilaventi" puntano ad un loro superamento. "Promuovere lo sviluppo di un agriturismo di qualità": obiettivo raggiungibile migliorando la professionalità degli addetti (a cui contribuiscono sia il Centro istruzione e formazione della Fondazione Mach-Istituto agrario di S. Michele sia l'Accademia d'impresa della Camera di commercio di Trento), e diversificando l'attività agrituristicamente (maneggi, fattorie didattiche, turismo invernale, ecc.). Le malghe potranno, se opportunamente ristrutturate e dotate di infrastrutture (facili collegamenti) diventare punti di ospitalità anche nella stagione invernale e luoghi di d'acquisto di prodotti lattiero-caseari preparati nelle strutture di pertinenza dell'alpeggio. "Collegare maggiormente l'agriturismo al turismo in generale". Si tratta di proseguire su una strada già intrapresa.

Microfiliere e piccole attività artigianali

SALSE, SOTT'OLIO, MARMELLATE ALTRI PERCORSI AGROCOLTURALI

Ortaggi e frutta lavorati e trasformati “in casa”,
formaggi caprini prodotti nei mini caseifici aziendali:
due esempi virtuosi di microfiliere



Oltre all'agriturismo e alle fattorie didattiche, altre forme di diversificazione ed integrazione del reddito delle aziende agricole sono rappresentate dallo sviluppo di microfiliere per la lavorazione e trasformazione di prodotti dell'azienda agricola. Da una ricognizione estesa all'intero territorio trentino emergono alcune iniziative esemplari. Un giovane agricoltore della Val di Gresta ha realizzato e conduce, con l'aiuto della moglie e di altri familiari, una struttura di lavorazione e trasformazione di ortaggi coltivati nella propria azienda agricola o acquistati da produttori locali. L'offerta non è rappresentata solo dai tradizionali crauti ricavati dal cavolo cappuccio, ma comprende anche salse di pomodoro, vari tipi di ortaggi sott'olio, composte e marmellate di frutta.

L'Associazione Agriturismo Trentino segnala la presenza nella propria base sociale di 50 aziende agrituristiche dotate di laboratori adibiti alla lavorazione e trasformazione di prodotti aziendali. Rientrano nella categoria delle microfiliere agricole anche i mini caseifici aziendali che trasformano il latte di capra in una gamma di prodotti molto apprezzati dai consumatori.

Da un progetto ideato nel 2005 dall'Associazione Agriturismo Trentino e da esperti socio-economici dell'Istituto Agrario di S. Michele è nata un'iniziativa denominata “Trentino altro: circuito agrocolturale attraverso un Trentino nascosto”.

Ad un'azienda agrituristica significativa si attribuisce il ruolo di punto di riferimento non solo per l'ospitalità (che può durare qualche giornata), ma an-

IL REBUS DELLE NORME

Lo sviluppo delle microfiliere interessa soprattutto produzioni di nicchia che non entrano in competizione, in riferimento alla realtà provinciale, con i classici settori produttivi della zootecnia, frutticoltura e viticoltura, ma si pongono in un'ottica di complementarità. Si tratta di attività che riescono, grazie all'assenza degli intermediari e ad uno stretto rapporto di fiducia fra produttore e consumatore, a spuntare maggiori ricavi. A patto di dedicarvi il dovuto impegno e professionalità. Volendo promuovere e sviluppare le microfiliere agricole, rimangono per altro da chiarire due aspetti: la corretta applicazione delle norme comunitarie e nazionali (non sempre corrispondenti) in materia di prodotti agricoli, e l'applicazione della nuova previsione contenuta nel Regolamento Comunitario dello Sviluppo Rurale che consente di estendere l'aiuto per investimenti di diversificazione ai famigliari dell'imprenditore agricolo. La necessità di dimostrare la prevalenza dei redditi agricoli sembra infatti definire la non applicabilità di questa norma.

che per indicare o guidare i visitatori e ospiti alla scoperta di luoghi solitamente ignorati o di prodotti particolari, venduti da aziende specializzate nella produzione di miele, erbe officinali, marmellate, confetture, distillati. Tra le misure ritenute di particolare attualità ed urgenza, quella di “valutare e semplificare le disposizioni in materia sanitaria nelle microfiliere”. (s.f.)

Energia da fonti rinnovabili e biomassa

BIOGAS, SOLO PICCOLI IMPIANTI AZIENDALI

Questa l'indicazione suggerita per superare le criticità legate alla convivenza di allevatori e comunità.

Lo sviluppo di sistemi e tecnologie per la produzione di energia da fonti rinnovabili e biomasse è comunque imposto dalle politiche europee di contrasto al riscaldamento globale

Le aziende agricole, singole od associate, e gli amministratori di enti locali che intendono affrontare progetti per la produzione di energia da fonti rinnovabili e biomasse possono fare affidamento sull'attività sperimentale e di consulenza svolta da due strutture specializzate: l'Unità operativa "Biomasse e energie rinnovabili" che fa capo al Centro per il trasferimento tecnologico della Fondazione Mach-Istituto agrario di S. Michele a/ Adige e l'Istituto per la valorizzazione delle specie arboree CNR-IVALSA che ha pure sede a S. Michele. Con la consulenza della prima, ad esempio, sono stati studiati negli ultimi anni in alcune zone del Trentino ad elevato carico zootecnico (Giudicarie Esteriori), progetti di impianti finalizzati alla produzione di biogas a partire da effluenti zootecnici. La rilevante dimensione degli impianti, ispirati ad un approccio collettivo allo smaltimento dei reflui ha amplificato all'interno dei territori interessati le difficoltà di relazione tra allevatori e comunità civile, vanificando di fatto la realizzazione dei progetti. È prendendo atto di tale aspetto che nel documento Fischler si sostiene che "in futuro sarà importante sostenere ed incentivare la realizzazione di piccoli impianti gesti-

ti soprattutto a livello aziendale, quali importanti misure di autogenerazione ed integrazione del reddito agricolo". Lo sviluppo di sistemi e tecnologie per la produzione di energia da fonti rinnovabili e biomasse è comunque imposto dalle politiche europee di contrasto al riscaldamento del pianeta (Global Warming) e deve trovare rapida applicazione anche sul territorio provinciale. Per quanto riguarda lo sfruttamento dell'energia solare, gli impianti fotovoltaici sono ormai diffusi, in varie zone della provincia, a livello di singole aziende agricole, strutture cooperative o in spazi aperti. Tra i più significativi quello realizzato dal Consorzio elettrico industriale di Stenico, nelle Valli Giudicarie, che comprende alcune centinaia di pannelli solari fissi e foto-orientabili che coprono una superficie di 11mila metri quadrati precedentemente occupata da bosco ceduo e incolto. Nel documento, si auspica una sempre maggiore diffusione di impianti per la produzione di energia termica e di cogenerazione - attraverso un corretto recupero di scarti agro-forestali - e di produzione di energia elettrica attraverso impianti ad acqua fluente. Un gruppo di lavoro che comprende ricercatori di entrambi gli istituti sopracitati sta attualmente lavorando ad un progetto di sfruttamento a scopo energetico di sarmenti recuperati dalla potatura delle viti. Gli impianti di tele-riscaldamento pubblici e privati che utilizzano materiale cippato di origine forestale sono già numerosi ed efficienti. Da "Agricoltura Duemilaventi" è comunque emersa la necessità di definire un progetto di analisi e sviluppo delle potenzialità per la produzione di bioenergia da sottoprodotti agroforestali, nonché di sfruttamento delle risorse naturali per la produzione di energia. (s.f.)



Il rapporto tra ambiente e agricoltura

UN NUOVO MODO DI COLTIVARE

Cura e valorizzazione del paesaggio rurale, riduzione dell'impatto sull'ambiente e l'opzione biologica e biodinamica sono le variabili che legittimano oggi l'attività agricola e l'allevamento

La Giunta provinciale di Trento ha inserito nel Progetto di sviluppo rurale 2007-2013 tre modifiche che comportano un incremento di risorse pari a 24 milioni 480 mila euro, che in aggiunta alla dotazione iniziale di 256 milioni di euro. Le modifiche riguardano l'adeguamento delle vasche di stoccaggio delle deiezioni zootecniche, la sostituzione di impianti irrigui a pioggia con moderni sistemi a goccia, l'acquisto di atomizzatori a basso impatto ambientale. Interventi che hanno in comune il rispetto e la salvaguardia dell'ambiente.

Negli ultimi decenni è aumentata la sensibilità dei cittadini nei confronti dell'ambiente e della salubrità dei prodotti agricoli. Il mondo agricolo ha assecondato l'attesa della popolazione civile.

Il rispetto dell'ambiente è necessario anche per legittimare gli agricoltori a continuare l'attività di coltivazione e di allevamento.

L'ambiente non va solo salvaguardato, ma anche valorizzato. Se viene a mancare la presenza dell'agricoltore, i muri a secco della Val di Gresta nei campi terrazzati coltivati ad ortaggi cadono ed il paesaggio, ma anche l'equilibrio idrico, ne risentono. Un vigneto ben tenuto contribuisce a rendere gradevole il paesaggio. A trarne vantaggio è in primo luogo il turismo. L'agricoltura biologica e biodinamica, che interessa sia le coltivazioni sia il comparto zootecnico, rappresentano

un'alternativa praticabile per ridurre l'impatto sull'ambiente. È pertanto coerente avere messo al primo posto, nell'elenco delle misure di intervento, l'opportunità di "Stimolare e sostenere le produzioni biologiche anche attraverso il coinvolgimento delle Organizzazioni dei produttori nell'ottica di ampliare l'offerta di queste produzioni". Seguono altre misure non meno importanti. "Definire obiettivi ambientali precisi e realistici a giustificazione degli aiuti comunitari agroambientali e predisporre adeguati strumenti di monitoraggio". "Disciplinare con adeguati strumenti normativi le modalità di utilizzo e distribuzione dei fitofarmaci e degli effluenti zootecnici". (s.f.)



BIOLOGICO, 370 AZIENDE E 4.000 ETTARI

L'agricoltura biologica si è diffusa in Trentino a partire dagli inizi del 1980, inizialmente promossa dall'associazione Terra Vivente di Cles. Le prime esperienze hanno interessato la Valle di Non, ma in breve tempo si è affermata anche in Val di Gresta. Attualmente le aree geografiche in cui viene maggiormente praticata sono la Val Rendeva (prati e pascoli per l'allevamento del bestiame), la già citata Val di Gresta (orticoltura), la Val d'Adige e la Valle di Non (frutticoltura).

Gli operatori biologici trentini iscritti all'Elenco provinciale sono 372, di cui 96

aziende agricole biologiche, 187 aziende agricole in conversione, 28 aziende agricole miste, 60 aziende di trasformazione, 1 azienda con attività d'importazione.

La superficie agricola utilizzata (SAU) coltivata in Trentino secondo il metodo dell'agricoltura biologica ammonta a 4.160 ettari e rappresenta circa il 2,9 % della SAU totale provinciale.

In Trentino è attiva l'associazione di produttori biologici ATABio, con scopi di diffusione e promozione dell'agricoltura biologica e biodinamica.

Il rapporto tra l'agroalimentare e il turismo

**VIA LIBERA AI PRODOTTI
"QUALITÀ TRENTINO"**

Strade del Vino e dei Sapori, ma anche negozi di prossimità, supermercati, alberghi e ristoranti: sono queste le vetrine per le produzioni tipiche trentine



Nei primi anni '60, quando fu realizzata l'autostrada del Brennero, qualcuno propose di collocare nelle stazioni di servizio i prodotti dell'agricoltura trentina. Non se ne fece nulla per ragioni burocratiche o forse per interessi contrastanti manifestati da province o regioni concorrenti. Già allora si parlava di necessario, anzi "vitale" rapporto tra agricoltura e turismo. Si dava per scontato che il primo rapporto con il turismo fosse rappresentato da boschi ben tenuti, prati falciati, vigneti e frutteti ordinati, stalle e pertinenze possibilmente allocate fuori dal contesto urbano. Questi obiettivi sono stati almeno in parte raggiunti. Rimane da risolvere, o si deve ritenere solamente avviato, l'altro tipo di rapporto fra agricoltura e turismo, ovvero quello rappresentato

dalla fornitura a negozi di prossimità, supermercati, ristoranti ed alberghi dell'intera gamma di prodotti provenienti dal territorio trentino.

Sono comunque realtà di fatto i punti vendita annessi ai caseifici sociali, che di solito sono situati lungo le più importanti vie di transito del flusso turistico. Vendita diretta in locali attrezzati fanno pure le cantine sociali e private, le ditte spumantistiche e le distillerie. Negli ultimi dieci anni la Provincia autonoma di Trento ha emanato alcune leggi e normative a supporto della vendita dei prodotti tipici. Le stesse Strade del Vino e dei Sapori sono un contenitore espositivo ideale per i prodotti di territorio. Una recente indagine della Camera di commercio di Trento ha confermato che esse svolgono il ruolo di vetrina e punti vendita di prodotti agricoli locali nella misura in cui i soggetti che aderiscono all'organizzazione se ne sanno o vogliono avvalere.

"Sviluppare percorsi produttivi sostenibili e promuovere una politica di marca legata al percorso QUALITÀ TRENTINO, soprattutto con riferimento ai mercati nazionali, locali e di prossimità" è la strategia suggerita dal documento di base. Il marchio QUALITÀ TRENTINO sarà concesso solo a prodotti garantiti da certificazione riconosciuta da enti esterni al sistema, dopo avere constatato il rispetto dei disciplinari di produzione che sono in fase di allestimento e definizione. (s.f.)



Valle di Cembra: Strada del Vino

Allevatori invitati a fornire l'elenco dei capi

ANTIRABBICA PER GLI ANIMALI DESTINATI AL PASCOLO

La Giunta provinciale ha disposto una campagna di vaccinazione per bovini, ovini, caprini, equini, suini se allevati all'aperto o se si recano all'alpeggio nelle zone a est del fiume Adige

di Roberta Corazza

roberta.corazza@apss.tn.it



Fai vaccinare il tuo cane

IN PROVINCIA DI TRENTO È OBBLIGATORIA LA VACCINAZIONE ANTIRABBICA

Per informazioni rivolgiti all'Unità operativa di igiene e sanità pubblica veterinaria o al tuo veterinario

Provincia Autonoma di Trento
Assessorato alla Salute e Politiche sociali

Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari
Provincia Autonoma di Trento

www.apss.tn.it

CANI VIETATI NEI BOSCHI

In base all'ordinanza del presidente della Provincia di Trento che ha reso obbligatoria la lotta contro la rabbia silvestre, è vietato portare i cani nei boschi di tutto il Trentino orientale, considerato zona a rischio perché confinante con la provincia di Belluno, dove sono stati riscontrati casi di rabbia. Il divieto vale anche per i cani tenuti a guinzaglio. Potrebbero infatti essere morsi da volpi ammalate. La sanzione per gli inadempienti è di 400 euro. Alla vaccinazione preventiva devono essere sottoposti anche i cani introdotti in Trentino.

La rabbia è una malattia infettiva mortale diffusa in tutto il mondo che si contrae attraverso il morso degli animali infetti. Il virus è presente nella saliva prima della comparsa dei sintomi e può essere trasmesso con la morsicatura o la leccatura della pelle non integra. In Europa la rabbia si diffonde attraverso le volpi, che rappresentano il principale serbatoio e vettore del virus. Due anni dopo l'ultimo caso di rabbia, diagnosticato a Trieste nel 1995, l'Italia aveva ottenuto il riconoscimento di Stato indenne dalla rabbia. Ora, dopo più di 10 anni di assenza, la rabbia silvestre è ricomparsa in Friuli Venezia Giulia, Veneto e Trentino portando a morte numerose volpi e animali selvatici e alcuni animali domestici. Di conseguenza, nella nostra provincia, è stata resa obbligatoria la vaccinazione antirabbica sia dei cani sia degli animali domestici che pascolano all'aperto o che vanno all'alpeggio nelle zone considerate a

rischio di contagio, cioè in quelle a est del fiume Adige (Trentino orientale). Dovranno essere vaccinati tutti i bovini, ovini, caprini e i suini, se allevati in box o recinti all'aperto o se condotti al pascolo o in malga nei territori situati a est del fiume Adige. La vaccinazione deve essere effettuata almeno 21 giorni prima del trasferimento degli animali all'alpeggio, è gratuita e sarà eseguita dai veterinari dell'unità operativa di igiene e sanità pubblica veterinaria dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari, ove possibile contestualmente alle profilassi ufficiali. Gli allevatori dovranno fornire, in tempo utile per effettuare la vaccinazione, l'elenco dei capi che intendono condurre all'alpeggio. Anche ai cavalli dei residenti nel Trentino orientale e a quelli che alpeggiano nelle stesse zone sarà effettuata la vaccinazione antirabbica gratuita in concomitanza con il prelievo, a pagamento, per l'anemia infettiva.

SEDI DELL'UNITÀ OPERATIVA DI IGIENE E SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA DOVE CHIEDERE INFORMAZIONI

- ▶ **BORGHO VALSUGANA**
viale Vicenza 16 – tel. 0461 757112
- ▶ **CLÉS**
via Degasperi 52 – tel. 0463 660113
- ▶ **TONADICO**
via Roma 1 – tel. 0439 764444
- ▶ **ROVERETO**
piazza Leoni 11/A – tel. 0464 403741
- ▶ **PERGINE**
via S. Pietro 2 – tel. 0461 515188
- ▶ **ARCO**
via Donatori di Sangue – tel. 0464 532940
- ▶ **TRENTO**
via Lavisotto 125 – tel. 0461 902777
- ▶ **TIONE**
via Presanella 16 – tel. 0465 331490
- ▶ **PREDAZZO**
via Varda Basso – tel. 0462 508825

Nuova sinergia al servizio delle aziende trentine

CERTIFICAZIONI, ACCORDO TRA FONDAZIONE MACH E CSQA

AQA porta in dote l'esperienza maturata in due settori: la filiera foresta-legno e i prodotti della pesca marina

di *Silvia Ceschini*
silvia.ceschini@iasma.it



L'Istituto Agrario di San Michele all'Adige ha siglato un accordo di collaborazione con CSQA, ente di certificazione leader nell'agroalimentare in Italia che opera a livello internazionale. Un'intesa operativa che avrà notevoli ricadute per le aziende del territorio trentino dato che porterà più competenza nel comparto agroalimentare e farà ancor più di San Michele un punto di riferimento per la filiera produttiva, rafforzando la gamma di attività e servizi attualmente offerti. Accanto alla ricerca, sperimentazione, formazione, consulenza tecnica, saranno potenziati, infatti, i servizi per la certificazione.

L'accordo è stato presentato nei giorni scorsi, in conferenza stampa, a Trento, alla presenza dell'assessore provinciale all'agricoltura, foreste, turismo e promozione, Tiziano Mellarini, del presidente di CSQA, Luigino Disegna, del direttore generale dell'Istituto Agrario, Alessandro Dini, della responsabile di AQA Certificazioni, Mirtis Dalpiaz, e della responsabile della divisione Food e Near Food di CSQA, Mariachiara Ferrarese.

**CSQA certifica
più di 16mila aziende
agricole e agroalimentari
ed è leader in Europa
per i prodotti Dop e Igp
controllati**



Grazie a questo accordo l'Istituto di San Michele potrà arricchirsi dell'esperienza acquisita in più di vent'anni, da CSQA, nato da Veneto Agricoltura, che oggi certifica più di 16 mila aziende agricole e agroalimentari e che risulta l'ente europeo con maggior numero di prodotti controllati (dop e igp), tra cui la Mela dop della val di Non e l'olio extravergine di oliva del Garda dop. Per contro AQA Certificazioni, primo organismo di certificazione nato in Trentino Alto Adige e operativo dal 1998, porterà la sua esperienza maturata in ambito agricolo, alimentare e soprattutto della filiera foresta-legno: infatti, circa l'80 per cento della superficie forestale italiana certificata porta il marchio AQA, incluse le foreste trentine, altoatesine, friulane. Sul fronte agroalimentare da annoverare le certificazioni rilasciate, tra gli altri, a Federazione allevatori ed Astro.

“Il polo di San Michele all'Adige con i suoi laboratori e spazi per corsi e conferenze diventerà la centrale operativa per servire al meglio tutto il Trentino Alto Adige, mentre per il settore fore-

stale diventerà il centro di eccellenza per tutto il territorio italiano” ha spiegato il direttore, Alessandro Dini.

“La certificazione di conformità è diventata un requisito imprescindibile per le aziende che vogliono imporsi ed essere competitive, ma anche un'esigenza stessa che viene dal mercato. Contare su produzioni certificate significa offrire una maggiore garanzia di qualità: questo porta un grande vantaggio, anche in termini di immagine, per l'intero comparto agroalimentare e forestale trentino” ha sottolineato l'assessore Mellarini. L'accordo tra la Fondazione Edmund Mach e CSQA Certificazioni va pertanto nella direzione di arricchire e rafforzare i servizi per le aziende del territorio e rendere il Trentino più competitivo a livello nazionale e internazionale. CSQA Certificazioni, la cui sede centrale è a Thiene, è specializzata nei settori legati all'uomo e all'ambiente - ha spiegato il presidente Luigino Disegna -, in particolare agroalimentare, pubblica amministrazione, servizi pubblici, territorio, turismo, sport e benessere, scuola e formazione.

**AQA CERTIFICA ANCHE
I “TESORI” DEL MARE**

Dalle foreste ai formaggi, dalle barbatelle alla carne. Ed ora, anche salmoni, gamberi, orate, acciughe, sgombri e cozze. AQA Certificazioni dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige allarga il suo ambito di operatività e raggiunge i mari. Oggi è infatti uno dei quattro enti riconosciuti al mondo per effettuare il controllo di certificazione secondo lo schema “Friend of the Sea”.

Si tratta del principale sistema di certificazione di prodotti alimentari marini al mondo. AQA Certificazioni ha svolto verifiche in tutta Italia su diverse tipologie di prodotti ittici, sia a terra - presso gli impianti di acquacoltura ed i rispettivi stabilimenti di trasformazione - che a mare, talvolta anche in condizioni agitate, tanto da rendere la traversata piuttosto movimentata e raggiungendo le gabbie off shore con apposite imbarcazioni in modo da appurare in loco la conformità degli impianti valutati.

**Centinaia di frutticoltori all'incontro di Cles
promosso da Istituto Agrario e Consorzio Melinda**

TECNICHE PER L'USO RAZIONALE DEGLI AGROFARMACI

di Fabrizio Dolzani

Unità Frutticoltura – Centro Trasferimento Tecnologico IASMA



**In primo piano un tema
di grande attualità:
il controllo della deriva
nei trattamenti antiparassitari**

L'8 febbraio scorso, organizzata dal Centro Trasferimento Tecnologico della Fondazione Edmund Mach in collaborazione col Consorzio Melinda, si è svolta a Cles la 13a Giornata Frutticola delle Valli del Noce. La presenza di oltre 600 frutticoltori e di numerosi tecnici, anche da fuori provincia, ha confermato quanto questo appuntamento sia ritenuto da molti un'importante occasione di aggiornamento.

Nel corso della mattinata sono stati affrontati temi di grande attualità ed interesse per il mondo frutticolo che spaziavano dal contenimento della deriva nell'esecuzione dei trattamenti antiparassitari all'analisi delle principali problematiche fitosanitarie che hanno caratterizzato l'annata frutticola 2009, dall'evoluzione degli impianti frutticoli nelle Valli del Noce alle proposte tecniche per una corretta e razionale gestione dei nuovi frutteti nella fase di impianto ed allevamento.

Particolare risalto è stato dato alla relazione sul corretto utilizzo delle macchine per la distribuzione dei prodotti fitosanitari e sul razionale impiego degli stessi, al fine di ridurre il fenomeno della deriva, problematica ambientale di estrema attualità che interessa non solo gli addetti ai lavori ma anche coloro che convivono con il mondo agricolo.

LA DERIVA SI PUÒ CONTENERE

I prodotti fitosanitari hanno rappresentato, negli ultimi decenni, e tuttora rappresentano, un mezzo tecnico fondamentale per ottenere produzioni agricole adatte a soddisfare le esigenze dell'agricoltore e del consumatore. Nell'ottica di ridurre i rischi per la salute di operatori e consumatori ed i rischi ambientali, legati al loro impiego, l'Unione europea ha emanato nell'ultimo ventennio diverse direttive e regolamenti specifici. Gli agricoltori, che sono i più esposti ad eventuali pericoli derivanti dall'impiego dei prodotti fitosanitari, si sono fatti negli ultimi anni sempre più attenti a questa problematica.

Durante la distribuzione in campo i rischi maggiori sono legati alla cosiddetta "deriva", cioè a quella quota di prodotto che tende ad allontanarsi dalla zona trattata. Questa diventa particolarmente insidiosa in prossimità di aree sensibili, quali abitazioni private o pubbliche, corpi idrici, strade, piste ciclabili, parchi pubblici, ecc.

Nelle Valli del Noce la frutticoltura, settore portante dell'economia locale, è caratterizzata dall'essere molto parcellizzata e, spesso, contigua alle zone abitate. Ciò costringe gli agricoltori ad essere particolarmente attenti al problema della "deriva". Per riuscire a contenere il fenomeno è fondamentale operare con macchine moderne "a basso impatto ambientale" in condizioni climatiche favorevoli, utilizzandole correttamente. Vale a dire che l'utilizzo dei fitofarmaci richiede un comportamento responsabile sia in fase di manipolazione che distribuzione in campo.

All'Istituto Agrario gli studi sulla corretta distribuzione degli agrofarmaci sono iniziati alcuni anni fa. Nel 2009 è stata avviata una specifica attività sperimentale per verificare, in maniera precisa, i fattori che consentono di contenere al massimo la "deriva". Già dai primi risultati, è possibile confer-



mare l'efficacia di alcuni dispositivi (convogliatore d'aria a torretta ed ugelli antideriva) nel contenimento delle dispersioni. Operando in condizioni climatiche adatte, con macchine dotate di tali dispositivi, risulta possibile contenere le perdite fuori bersaglio in prossimità del filare trattato, a patto di operare con volumi d'aria adeguati allo sviluppo vegetativo del frutteto.

*Daniel Bondesan
Unità Fitoiatria- Centro Trasferimento
Tecnologico IASMA*

ASSETTO VARIETALE E SITUAZIONE DEI RINNOVI IN VAL DI NON

Il distretto produttivo delle Valli del Noce, negli ultimi dieci anni, è stato oggetto di profondi e significativi cambiamenti che hanno portato tutti gli attori della filiera a modificare il modo di produrre, gestire e commercializzare la mela. Tutti, infatti, possono notare con una certa facilità come è cambia-

ta l'architettura degli impianti coltivati a melo. Gli agricoltori si sono trovati costretti a sostituire rapidamente i meli che erano affetti da AP (AP = Apple proliferation = scopazzi) oppure che presentavano una taglia o un'età tali da non rendere economicamente vantaggiosa la loro coltivazione.

Da questo notevole sforzo è nata un'opportunità che è stata subito colta dagli agricoltori, ossia quella di ridurre in modo permanente la taglia dell'albero da frutto e in alcuni casi sostituire la varietà di mele precedentemente coltivata con varietà più adatte ad un determinato ambiente di coltivazione, piuttosto che commercialmente più interessanti. È giunto il momento quindi di fare una attenta analisi di quanto è stato fatto per poi prendere un nuovo slancio per le prossime sfide che ci troveremo ad affrontare in futuro.

*Massimiliano Gremes
Resp. qualità Consorzio Melinda*



Larva di ricamatrice

LE PROBLEMATICHE DELLA STAGIONE 2009 E LE STRATEGIE DI DIFESA PER LA PROSSIMA ANNATA

La ticchialatura si conferma la principale crittogama del melo da combattere, dove dopo annate più tranquille si è registrato una recrudescenza nelle ultime due stagioni. Si è cercato di valutare le cause che hanno portato a una così forte virulenza del fungo e come sarà possibile migliorare la difesa per le prossime annate, sia dal punto di vista della strategia sia per quanto riguarda le modalità di intervento.

I ricamatori sono stati la seconda problematica importante che ha interessato la Valle di Non. Si è valutata la loro diffusione negli ultimi anni, predisponendo un breve resoconto dell'annata e proponendo alcune strategie di difesa per il 2010.

La butteratura amara, volgarmente denominata petecchia, è la fisiopatia che è stata riscontrata con maggior frequenza in Valle di Non. Sono stati presi in esame i fattori predisponenti verificatisi nell'annata 2009 e le strategie per il contenimento proposte ed effettuate, sia per quanto riguarda i trattamenti fogliari a base di calcio che per gli accorgimenti agronomici.

LA CICADELLA BUFALO NELLE CAMPAGNE DELLA VALLE DI NON

Nella scorsa stagione si sono osservati in tutta la valle particolari danni su rami e astoni delle giovani piante, che spesso sono stati attribuiti alla grandine in vivaio o a sporadici attacchi di qualche specie di cimice. Dopo le opportune valutazioni si è determinato che questi danni sono causati dall'attacco della cicadella bufalo. Questo parassita è un insetto di origine americana, diffuso in Italia soprattutto nelle regioni settentrionali. La sua presenza in Trentino è stata segnalata già da alcuni anni sulle piante di melo, anche se fino alla passata stagione non aveva mai creato particolari problemi. Il suo nome volgare (cicadella bufalo), riflette la singolare forma del corpo dell'insetto.

I danni provocati da questo parassita avvengono nel periodo estivo, quando la femmina incide il tessuto corticale per ovideporre. Spesso in corrispondenza di questi danni si nota la presenza di funghi saprofiti che colpiscono il tessuto già danneggiato dall'insetto e portano alla formazione di marcescenze e cancri che rappresentano il danno più significativo nei giovani frutteti.

Il contenimento di questo insetto è possibile con le normali pratiche agronomiche di pulizia dell'interfilare. Soprattutto nell'anno d'impianto è opportuno effettuare ripetuti sfalci, evitare la realizzazione di orti nell'interfilare o nelle immediate vicinanze dei frutteti e mantenere puliti i fossati al limite degli impianti. Tutte queste misure agronomiche hanno lo scopo di ostacolare lo sviluppo degli stadi giovanili della cicadella, che vivono a spese dell'apparato fogliare di numerose piante erbacee. L'eventuale danno dovuto a cancri rameali che possono svilupparsi è facilmente contenibile con prodotti rameici.

TECNICHE AGRONOMICHE PER LA GESTIONE DEI NUOVI IMPIANTI

A partire dal 2002 nelle Valli del Noce si è assistito ad un forte rinnovo dei frutteti; negli ultimi 8 anni infatti sono stati messi a dimora circa 3500 ettari, che rappresentano oltre la metà della superficie frutticola. I nuovi impianti realizzati a densità elevata (3000-3600 piante ad ettaro) e con materiale vivaistico ben ramificato permettono di ottenere produzioni iniziali precoci, ma necessitano di un'attenta gestione delle pratiche agronomiche.

La problematica principale che si deve affrontare è la scarsa vigoria degli impianti nei primi anni, che si traduce nella difficoltà a riempire i sestri a disposizione e porta ad un ritardo nell'entrata in piena produzione. La preparazione del terreno, la scelta del portinnesto e la gestione iniziale del frutteto sono fattori in grado di condizionare la vigoria delle piante. Il terreno è una realtà molto complessa che non ha solo la funzione meccanica di ancoraggio delle radici delle piante, ma deve contenere in modo equilibrato elementi nutrizionali, acqua, aria, microrganismi, ecc. In fase di preparazione del terreno, per garantire alla pianta la possibilità di svilupparsi, va posta la massima attenzione al rispetto dello strato superficiale più fertile.

In particolare nei primi anni la corretta gestione delle pratiche agronomiche quali l'irrigazione, la potatura, la concimazione ed il diradamento sono di fondamentale importanza per raggiungere prima possibile la fase di piena produzione.



Gianluca Giuliani, Massimo Prantil, Matteo Emer, Stefano Bott
Unità Frutticoltura- Centro Trasferimento Tecnologico IASMA

tecnica flash

a cura di Sergio Ferrari

STAZIONI DI MONTA PER FATTRICI AVELIGNESI

Nei primi mesi dell'anno si registrano i parti dei cavalli di razza Avelignese che in Trentino contano circa 300 fattrici iscritte al libro genealogico gestito dalla Federazione provinciale allevatori. Solo la metà delle fattrici partorisce. Al parto segue la fecondazione che può essere artificiale o naturale. Le stazioni di monta con stalloni di proprietà della Federazione provinciale allevatori affidati a privati sono due e si trovano a Villagnedo e a Predazzo. Il costo della fecondazione naturale è di 200 euro. Si devono aggiungere le spese di mantenimento della fattrice presso la stazione per il tempo necessario all'ingravidamento.

PATATE DA SEME PER CHI COLTIVA L'ORTO

L'offerta di patate da seme da parte della cooperativa COPAG è costituita anche quest'anno da tre varietà: Cice-ro, Desirée e Kennebec. Il quantitativo iniziale era di 3 mila quintali. Il direttore Davide Lucchesa intende puntare soprattutto sulla confezione da 2,5 kg. destinata a chi coltiva l'orto o piccole superfici per il fabbisogno familiare. Le confezioni da 10 e 25 kg. non sono acquistate da questo tipo di coltivatori, perché troppo pesanti rispetto alla superficie ridotta di cui dispongono.

COLPO DI FUOCO NEI MELETI: MALATTIA IN REGRESSIONE

Il colpo di fuoco, malattia del melo causata da un batterio denominato *Erwinia amylovora*, è stato riscontrato negli anni scorsi nei frutteti della Val di Sole e della Val di Non. I tecnici del Centro per il trasferimento tecnologico dell'Istituto agrario di S. Michele che hanno seguito l'evoluzione della malattia per incarico dell'Ufficio fitosanitario ritengono che la malattia sia in fase regressiva od abbia comunque un'evoluzione molto lenta. Nella stagione 2009 i casi conclamati sono stati

11: 3 in Val di Sole e 8 in Val di Non. Erano 19 nel 2008 e 150 nel 2007. La malattia è favorita dall'umidità e da lesioni da grandine sui rami.

IL VINO RICHIEDE ALMENO DUE TRAVASI



Il vino conservato in cantina merita di essere seguito costantemente per mantenerlo sano e privo di odori anche se è destinato al consumo familiare. A partire dalle fine della fermentazione lenta il vino dovrebbe avere subito due travasi. Rimanendo a contatto con la feccia o, peggio ancora, con le vinacce, il vino può avere assunto cattivo odori. Il cantiniere deve inoltre mantenere colme le botti od altri recipienti di contenimento del vino mediante aggiunte o rabbocchi. Il vuoto può infatti favorire lo sviluppo di batteri acetici che si sviluppano anche con il freddo.

CALA IL NUMERO DEGLI INNESTI TALEA

La difficoltà che anche la Cooperativa Vivai di Padergnone incontra da qualche anno nella vendita delle barbatelle si evince dal numero d'innesti talea allestiti negli ultimi due anni e da quello delle barbatelle disponibili per la vendita. Nella primavera del 2008 i vivaisti associati hanno messo in forzatura 7 milioni di innesti talea con una produzione di 5 milioni di barbatelle. Nella primavera del 2009 il numero d'innesti talea è sceso a 6 milioni e quello delle barbatelle disponibili a fine stagione a 4,5 milioni. Quest'anno, dice il direttore Davide Bassi, si partirà con 4,5 milioni d'innesti talea.

TRALCI TRITURATI NON PORTANO MARCIUME

I tralci che residuano dalla potatura invernale delle viti vengono normalmente frantumati con l'ausilio di macchine trinciaturto collegate alla trattore agricola. Il materiale legnoso che ne deriva è lasciato in superficie e si trasformerà gradualmente in humus. Roberto Menegoni, tecnico viticolo della cantina Vivallis/Sav di Nogaredo, esclude che il materiale trinciato favorisca lo sviluppo di funghi da marciume radicale. Esso non viene infatti interrato, perché l'operazione di fresatura o aratura comporterebbe la rottura del cotico erboso. La maggior parte dei terreni coltivati a vigneto in Trentino è infatti inerbita.

MARZE DI CASTAGNO: SOLO DA PIANTE IN RIPOSO

Fino a quando le piante di castagno sono in fase di riposo vegetativo, si può procedere al prelievo di marze da utilizzare in seguito per l'esecuzione di innesti a corona, a spacco inglese o per approssimazione. Le marze vanno prelevate possibilmente da piante giovani, produttive e di accertata identità varietale (marroni). Il diametro va da 0,5 a 1 cm. La superficie di taglio andrebbe ricoperta di cera per diminuire la perdita d'acqua. Le marze possono essere conservate in contenitore di plastica riposto in frigorifero alla temperatura 0-1 C° o in locale fresco. Sono da evitare la disidratazione e il germogliamento precoce.



La riforma della legge 8/2002

UNA RINNOVATA PROMOZIONE PER LA MARCA

TRENTINO

Il marketing territoriale affidato in esclusiva a Trentino spa, lo sviluppo e la promozione del prodotto funzione chiave per le Apt d'ambito

di Carlo Martinelli
c.martinelli@provincia.tn.it

“Questo disegno di legge, frutto di un confronto serrato e positivo e di un percorso di concertazione, riorganizza la legge 8 sulla promozione turistica del Trentino, pur confermandone la bontà. Diciamo che è la revisione del motore di una macchina in corsa”. Così Tiziano Mellarini, assessore al turismo e alla promozione della Provincia autonoma di Trento, definisce il disegno di legge concernente “Modifiche della legge provinciale sulla promozione turistica”, approvato il 30 gennaio scorso dalla Giunta provinciale. L'esame della proposta di legge è già iniziato in commissione, in attesa del passaggio al Consiglio provinciale.

“L'obiettivo - spiega Mellarini - è di affinare, razionalizzare ed armonizzare gli strumenti della comunicazione di un settore, quello turistico, centrale per la crescita del nostro territorio. C'era bisogno di accantonare sovrapposizioni, ruoli talvolta non chiari, sapendo che è oggi la marca Trentino quella che deve guidare il nostro agire turistico”.

Nella proposta di riforma della legge 1 giugno 2002 n. 8 la promozione dell'immagine turistica viene riconfermata come attività propria della Provincia, affidata a Trentino spa, che sarà dunque chiamata a comunicare “la marca Trentino” in maniera unitaria. Ma viene riaffermata anche la forza dei territori che hanno fatto la storia turistica del



Programmi di alta formazione affidati a TSM. E ogni due anni la Conferenza provinciale per il turismo



Trentino (Garda, Dolomiti, Fiemme e Fassa) e la chiamata ad un nuovo e condiviso ruolo degli altri territori ed il valore, sottolineato con forza da Mellarini, tanto delle Apt di ambito ("14 adesso, ma processi di aggregazione, purché partano dal territorio, vanno attentamente seguiti ed incoraggiati") quanto delle Pro Loco.

La proposta di legge, dunque, vuole eliminare alcuni strumenti che hanno manifestato difficoltà di attuazione o di gestione, quali i progetti d'ambito ed il coordinamento provinciale per il turismo, tende a focalizzare meglio il ruolo delle aziende per il turismo: quello di informazione ed accoglienza turistica. Mentre è precisato come a Trentino Spa sia affidato il "marketing turistico territoriale del Trentino", cioè la promozione di marca (marca "Trentino", suoi valori trasversali e altri marchi conosciuti).

Nel turismo di oggi la promozione di marca ha senso solo se unitaria e coordinata e dall'attribuzione della stessa in esclusiva a Trentino Spa può conseguire un opportuno risparmio di spesa pubblica.

Viene altresì sottolineata la necessità del coordinamento delle attività di animazione turistica svolte a livello locale da soggetti pubblici e privati ed innanzitutto dalle associazioni Pro Loco, patrimonio di volontariato di grande

importanza per il turismo trentino. E la definizione, sviluppo e promozione del prodotto turistico territoriale in funzione della successiva commercializzazione dovrebbe essere la funzione-chiave delle aziende per il turismo.

Una attività che richiede conoscenza del mercato da una parte e un costante rapporto con gli operatori dall'altra. L'attività di sviluppo prodotti, svolta nell'ambito della promocommercializzazione, è il campo - si sottolinea nel disegno di legge - che deve essere coltivato con maggiore impegno dalle Apt. Altre novità: da una parte il passaggio a Trentino spa delle attività di osservazione e monitoraggio del fenomeno turistico promosse dalla Provincia e dall'altra la realizzazione, mediante TSM, di programmi di alta formazione in materia di turismo e marketing territoriale, capaci di coinvolgere da subito forze giovani e creative. Infine, per garantire una sede permanente di partecipazione delle diverse categorie di portatori di interesse nella definizione e nella valutazione delle politiche turistiche provinciali, considerata anche la soppressione del coordinamento provinciale per il turismo, è prevista la convocazione con cadenza biennale della Conferenza provinciale per il turismo. Momento di confronto a tutto campo, una sorta di "Stati generali" del Turismo trentino.

IL NUOVO MARCHIO QUALITÀ TRENTINO



Una più accentuata prevalenza dell'indicazione della qualità rispetto al riferimento all'origine. Questa la modifica apportata al marchio "Qualità Trentino", il logo che distinguerà sul mercato le produzioni agroalimentari trentine, indicandone - oltre all'origine territoriale - la corrispondenza ad elevati standard di qualità certificati da organismi di controllo indipendenti. Il nuovo marchio, stilisticamente coerente con quello territoriale "Trentino" (anch'esso recentemente sottoposto a restyling), è stato riapprovato il 12 febbraio scorso dalla Giunta provinciale dopo il parere della Direzione Generale Agricoltura della Commissione europea. Quest'ultima aveva espresso l'opportunità di assicurare la assoluta prevalenza (in relazione alla superficie, dimensione dei caratteri e visibilità) dell'indicazione di qualità rispetto al riferimento all'origine.

Il nuovo decreto di lotta obbligatoria

LA SHARKA NON FA PASSI AVANTI

Dall'ultimo monitoraggio (2009) eseguito sull'intero territorio provinciale la situazione appare stazionaria

a cura dell'Ufficio Fitosanitario provinciale

Dir. Lorenza Tessari



Sintomi di Sharka su foglie di susino



La vaiolatura delle drupacee, meglio nota come Sharka, è la più pericolosa fra tutte le malattie virali delle piante da frutto a nocciolo, quali pesco, susino e albicocco e, nonostante sia sottoposta a regolamentazioni fitosanitarie in tutti i Paesi ove è presente, compresa l'Italia, si sta espandendo con gravi perdite di prodotto nelle aree frutticole di tutto il mondo. In Italia si rileva una continua diffusione del Plum pox virus (PPV) e la difficoltà di una sua eradicazione in alcune aree frutticole, nonostante l'attuazione del monitoraggio delle specie sensibili e l'estirpazione delle piante infette. La diffusione del virus rischia così di portare con sé notevoli ripercussioni sul piano commerciale, sia produttivo che vivaistico. Attualmente la malattia risulta in espansione in 3 regioni (Emilia-Romagna, Lombardia e Veneto); sostanzialmente stabile in 6 regioni/province (Abruzzo, Basilicata, Campania, Friuli, Puglia e Trentino), in regressione in 4 regioni/province (Alto Adige, Lazio, Marche e Piemonte).

Il 10 ottobre 2009 è entrato in vigore il D.M. 28 luglio 2009, concernente la "Lotta obbligatoria per il controllo del virus Plum pox virus (PPV), agente della «Vaiolatura delle drupacee» (Sharka)". Questo nuovo decreto,

La malattia di origine virale è presente in Trentino dai primi anni '70 ed è stata contrastata mediante l'eradicazione completa delle piante sintomatiche



Così si presentano i frutti delle piante colpite

che abroga e sostituisce il precedente D.M. 29 novembre 1996, tiene conto delle modifiche normative intercorse in materia fitosanitaria e di commercializzazione dei materiali di moltiplicazione delle piante da frutto, ivi compresi il D.M. 4 maggio 2006, recante «Disposizioni generali per la produzione di materiale di moltiplicazione delle specie arbustive ed arboree da frutto, nonché delle specie erbacee a moltiplicazione agamica» e il D.M. 20 novembre 2006, recante «Norme tecniche per la produzione di materiali di moltiplicazione certificati delle Prunoidee»;

Le considerazioni addotte a motivo dell'emanazione del nuovo decreto sono essenzialmente tre:

- ▶ il virus Plum pox virus (PPV) agente della «Vaiolatura delle drupacee» (Sharka) è da ritenere insediato e non più tecnicamente eradicabile in alcune aree del territorio nazionale e occorre disporre misure di profilassi fitosanitarie idonee a prevenirne la diffusione verso le aree indenni;
- ▶ è necessario prevedere condizioni più rigorose per la produzione di materiale di moltiplicazione allo scopo di assicurare che lo stesso non sia contaminato con il virus PPV;

- ▶ la redditività delle coltivazioni di alberi da frutto di drupacee può essere assicurata solo attraverso l'uso di materiale certificato esente dal virus PPV, da una costante azione di monitoraggio con immediata distruzione delle piante infette, dall'impiego di varietà tolleranti o resistenti;

Nel ribadire l'obbligatorietà della lotta contro la «Vaiolatura delle drupacee (Sharka)», causata dal virus Plum pox virus (PPV), il decreto impone l'esecuzione di un monitoraggio annuale per verificare la presenza di infezioni dovute al virus PPV sulle piante di drupacee suscettibili e sui frutti e per definire lo stato fitosanitario del territorio. Sono suscettibili: albicocco, ciliegio, pesco, susino, tutti i portainnesti di drupacee e le specie suscettibili al virus PPV impiegate a fini ornamentali. I monitoraggi consistono in ispezioni visive delle piante ospiti e dei frutti per il riconoscimento dei sintomi del virus PPV e in appropriate analisi di laboratorio per l'individuazione del virus PPV.

Novità del nuovo decreto rispetto al precedente è la definizione dello stato fitosanitario del territorio relativamente al virus PPV da parte dei Servizi fitosanitari regionali/provinciali, che dovranno delimitare le zone del territorio

di competenza secondo le seguenti definizioni:

- ▶ zona indenne: il territorio dove non è stato riscontrato il virus PPV o dove lo stesso è stato eradicato ufficialmente;
- ▶ area contaminata: campo di produzione o vivaio in cui è stata accertata ufficialmente con analisi di laboratorio la presenza del virus PPV;
- ▶ zona di insediamento: il territorio dove il virus PPV è in grado di perpetuarsi nel tempo e la sua diffusione è tale da rendere tecnicamente non più possibile l'eradicazione;
- ▶ zona tampone: zona di almeno 1 km di larghezza, di separazione fra una zona indenne e un'area contaminata o fra una zona indenne e una zona di insediamento;
- ▶ luogo di produzione indenne da PPV: luogo di produzione nel quale il virus PPV non è presente come dimostrato da prove scientifiche e nel quale, se necessario, questa condizione viene mantenuta ufficialmente;
- ▶ sito di produzione indenne da PPV: una parte definita di un luogo di produzione che viene gestita come unità separata indenne da PPV;
- ▶ campo: un appezzamento di terreno



I RISULTATI DEL MONITORAGGIO 2009

Come ogni anno, anche nel corso del 2009 il Centro per il trasferimento tecnologico della FEM – Fondazione Edmund Mach ha effettuato, per conto dell'Ufficio Fitosanitario provinciale, il monitoraggio relativo al Plum pox virus, agente della Vaiolatura delle drupacee (Sharka) in Trentino.

Le colture oggetto del monitoraggio sono state il susino, il pesco e l'albicocco.

Il monitoraggio è stato effettuato su tutto il territorio provinciale, con particolare riferimento a quelle zone che, nel corso degli anni, hanno manifestato il maggior rischio epidemico e quindi principalmente nelle aree di seguito elencate:

► Valle dell'Adige (Comune di Trento e sue

frazioni quali Ravina, Romagnano, Povo);

► Valsugana (nei Comuni di Levico, Pergine, Tenna);

► Valle del Sarca (nei Comuni di Arco, Dro, Ceniga, Calavino, Stravino, Drena, Oltresarca).

L'attività di controllo in campo è stata svolta a partire dalla fine del mese di maggio e si è protratta fino alla fine di luglio.

Susino

Nel corso del monitoraggio effettuato lo scorso anno sono state controllate 31.590 piante di susino; il numero di piante ammalate è stato pari a 616, corrispondente all'1.95 % sul totale di piante presenti.

ben delimitato all'interno di un luogo di produzione nel quale uno specifico vegetale viene coltivato.

ZONE INDENNI

Nelle zone indenni il monitoraggio deve essere effettuato prioritariamente nei campi di piante madri, nei campi collezione, nei vivai e nei frutteti di nuovo impianto. Qualora si riscontri la presenza di infezioni da PPV, il Servizio fitosanitario competente individua ufficialmente l'area contaminata, delimita la relativa zona tampone e adotta le seguenti misure fitosanitarie:

- estirpazione di ogni pianta ospite con sintomi sospetti del virus PPV. Le piante per le quali è stata prescritta l'estirpazione devono essere capitozzate o disseccate, in modo tale da impedire l'emissione di polloni, entro 15 giorni dalla data di notifica della prescrizione ufficiale ed estirpate per intero entro l'inizio della stagione vegetativa successiva;
- estirpazione dell'intero campo quando la percentuale di piante sintomatiche è uguale o superiore al 10%, ma, al fine della prevenzione fitosanitaria anche in presenza di

percentuali inferiori;

- il divieto di prelievo di materiale di moltiplicazione dalle piante di drupacee suscettibili ivi presenti.

ZONE DI INSEDIAMENTO

Nelle zone di insediamento va assicurata adeguata informazione ed assistenza tecnica alle aziende frutticole presenti, per l'adozione di strategie volontarie di controllo e per favorire l'impiego di varietà tolleranti o resistenti; in tali zone è inoltre vietato il prelievo del materiale di moltiplicazione di piante di drupacee suscettibili, fatte salve alcune autorizzazioni in deroga.

ZONE TAMPONE

Anche nelle zone tampone, che hanno una larghezza minima di 1 km a partire dal perimetro esterno di una zona di insediamento o di un'area contaminata, il decreto prevede il monitoraggio ufficiale degli appezzamenti di drupacee sensibili e il divieto dell'esercizio dell'attività vivaistica per la produzione di piante e materiale di moltiplicazione di specie suscettibili al virus PPV e il prelievo di materiale di moltiplicazio-

ne di piante di drupacee suscettibili ivi presenti, fatte salve alcune autorizzazioni in deroga.

PRODUZIONE VIVAISTICA

L'art. 9 regola la produzione vivaistica di piante e materiale di moltiplicazione di drupacee. Secondo i commi 1 e 2, essa è autorizzata solo nelle zone indenni e i nuovi campi di produzione vivaistica devono essere distanti almeno 300 metri da frutteti di piante di drupacee suscettibili; tale distanza è ridotta fino a 20 metri, con provvedimento del Servizio fitosanitario competente quando l'assenza di PPV nell'area sia confermata da uno specifico controllo ed effettuato con oneri a carico del produttore su tutte le piante di drupacee suscettibili poste nel raggio di 300 metri.

Il successivo comma 3 prevede però che i Servizi fitosanitari competenti possano autorizzare l'attività vivaistica e l'allevamento di piante madri anche all'interno di zone di insediamento e di zone tampone, a condizione che tale attività sia svolta in serra con un sistema di protezione antiafidi «screenhouse» e in assenza di piante di dru-

Nella sola zona di Dro, che rappresenta l'area maggiormente interessata dalla coltivazione del susino, a fronte della continua diminuzione delle piante coltivate sul territorio del comune, si è verificato un incremento della percentuale di piante virosate, passata da 1,19% del 2008 all'1,97% del 2009, in pratica il doppio delle piante virosate rispetto all'anno precedente.

Pesco e albicocco

Per quanto riguarda il pesco e l'albicocco, sono state controllate, rispettivamente, 255 e 188 piante. Quest'anno è stato trovato 1 albicocco sintomatico nel Comune di Trento, a Romagnano.

Considerazioni finali

Nel corso del monitoraggio degli ultimi anni è sempre più frequente il ritrovamento di campi abbandonati o incolti, fatto che rende più difficile il monitoraggio e più facile la diffusione della malattia. Nel corso del monitoraggio sono stati inoltre riscontrati alcuni casi nei quali l'espianto delle piante virosate non è avvenuto in modo corretto. In questi casi, invece di procedere alla decorticazione del tronco e al diserbo per provocare la morte della pianta, l'agricoltore si è limitato alla semplice capitozzatura ad 1 metro d'altezza dal terreno. In questa situazione la pianta ammalata sviluppa nuovamente dei polloni che ripresentano l'anno successivo i sintomi tipici della virosi.

pacee nel raggio di 100 metri. Anche in questo caso la distanza è ridotta fino a 20 metri, con provvedimento del Servizio fitosanitario regionale, quando l'assenza di PPV nell'area sia confermata da uno specifico controllo definito dal Servizio fitosanitario ed effettuato con oneri a carico del produttore su tutte le piante di drupacee suscettibili poste nel raggio di 100 metri.

In caso di produzione di varietà locali, il Servizio fitosanitario regionale/provinciale può autorizzare, sotto controllo ufficiale, l'autoproduzione, l'attività vivaistica e l'allevamento di piante madri, all'interno di zone di insediamento e di zone tampone, a condizione che il materiale di moltiplicazione e le piante ivi prodotte siano impiegati esclusivamente nella stessa zona di produzione.

MATERIALE DI MOLTIPLICAZIONE

Il successivo art. 10 si occupa delle fonti di approvvigionamento del materiale di moltiplicazione.

Per la produzione di piante di drupacee in vivaio deve essere impiegato materiale certificato ai sensi del D.M.

20 novembre 2006 o portainnesti ottenuti da seme. In alternativa devono essere rispettate le specifiche prescrizioni dettate dallo stesso articolo al comma 2.

Fatto salvo quanto previsto per la produzione di varietà locali, l'autoproduzione è consentita esclusivamente utilizzando materiale di moltiplicazione certificato ai sensi del D.M. 20 novembre 2006.

Gli artt. 11 e 12 trattano delle misure fitosanitarie da adottare nel caso di comparsa di PPV in vivaio, quali la distruzione del lotto delle piante infette e la sospensione dell'autorizzazione all'uso del passaporto delle piante CE. In base al successivo art. 13 concernente gli "Obblighi di informazione e denuncia dei casi sospetti", i vivaisti, i frutticoltori, gli operatori della filiera ortofrutticola dovranno essere adeguatamente informati circa:

- ▶ la conoscenza dei sintomi e la pericolosità del virus;
- ▶ lo stato fitosanitario del territorio, con particolare riferimento alle delimitazioni operate;
- ▶ le disposizioni di lotta obbligatoria e di profilassi applicabili nelle singole zone;

L'obbligo di estirpazione delle piante sintomatiche riguarda anche i proprietari di orti e giardini

- ▶ le modalità di produzione di piante e materiale di moltiplicazione di drupacee e delle limitazioni dell'attività vivaistica che possono essere adottate.

L'articolo prevede inoltre i seguenti obblighi di segnalazione al Servizio fitosanitario regionale/provinciale competente:

- ▶ di ogni caso sospetto di PPV al di fuori delle zone di insediamento;
- ▶ della presenza di partite di frutti con sintomi di PPV, fornendo copia della relativa documentazione commerciale, da parte delle ditte che commercializzano e delle industrie di trasformazione che acquistano frutti di drupacee;
- ▶ della presenza di partite con sintomi di PPV fornendo copia della relativa documentazione, da parte dei soggetti incaricati delle attività di certificazione qualitativa sui prodotti ortofrutticoli.

Gli ultimi articoli del nuovo decreto riguardano la detenzione di piante infette per fini di ricerca e varietale (art. 15), la possibilità per le regioni/province di stabilire misure di sostegno alle aziende frutticole e vivaistiche (art. 16), e infine, le sanzioni (art. 17).



LA COMPOSIZIONE DEGLI ELLAGITANNINI NEL RUBUS NON È PIÙ UN SEGRETO

Urska Vrhovsek

Fondazione Edmund Mach, Centro Ricerca e Innovazione, Area Alimentazione.

In tutto il mondo, le linee-guida per l'alimentazione raccomandano di incrementare il consumo di frutta e verdura, in quanto ottime fonti di fibra alimentare, di nutrienti essenziali e di composti fitochimici ad effetto benefico, al fine di migliorare lo stato di salute e ridurre l'insorgenza di malattie croniche. I piccoli frutti rappresentano un elemento particolarmente prezioso per la dieta umana (i cosiddetti "superfrutti"), grazie all'elevato contenuto di composti bioattivi che li caratterizzano. Da qui l'interesse a studiare il loro ruolo nella salute umana e nella prevenzione attraverso la dieta.

Alcuni dei composti bioattivi dei piccoli frutti sono comuni a molti vegetali, mentre altri sono specifici. Tra i composti fenolici, di cui i piccoli frutti sono una fonte particolarmente concentrata, lampone, mora e fragola presentano contenuti particolarmente importanti in ellagitannini, che sono responsabili di larga parte delle proprietà antiossidanti di lampone e mora. Ad essi sono attribuite anche le proprietà fitoterapiche degli estratti di foglie di rovo.

Gli ellagitannini del rovo costituiscono una classe complessa di composti ad elevato peso molecolare, diversi da quelli presenti negli altri alimenti, e solo parzialmente studiati. Sono stati ipotizzati interagire positivamente con l'organismo umano mediante meccanismi plurimi. Larga parte delle loro proprietà sono in relazione alla presenza nella struttura di questi composti di numero-

se unità di acido ellagico. Le proprietà salutistiche attribuite dalla letteratura scientifica a questi composti includono la azione chemio-preventiva verso alcune forme di cancro, la prevenzione di alcune patologie cardiovascolari, del diabete di tipo II, dell'obesità, di alcune patologie neurodegenerative associate all'invecchiamento, delle infezioni, nonché azioni dirette antivirale ed antiossidante. È stato provato che possono interagire positivamente con alcuni enzimi digestivi, ad esempio rallentando l'assimilazione dei grassi.

Un ruolo da approfondire, se si considera che secondo l'OMS la salute delle popolazioni occidentali è gravemente minacciata dalla obesità, che ha assunto dimensioni epidemiche. Ad esempio nel Regno Unito, 1 adulto su 4 rientra nella attuale definizione di obeso, e le proiezioni indicano un trend in ulteriore crescita. In Italia la tendenza a sovrappeso ed obesità è minore rispetto agli altri paesi sviluppati. Ciò nonostante, circa 15 milioni di Italiani adulti sono sovrappeso e circa 4 milioni sono obesi.

È facile comprendere come la caratterizzazione della struttura di questi composti bioattivi, e la loro accurata quantificazione sia nei piccoli frutti, come pure nei prodotti processati (succhi, marmellate) e nei supplementi nutrizionali, sia un punto di partenza necessario per studiare i loro effetti sulla salute, e per produrre frutta di sempre più elevata qualità nutrizionale. Ricer-

che recentemente completate presso i laboratori dell'area Alimentazione della Fondazione Mach, hanno permesso di conseguire questi due obiettivi.

In particolare, è stato possibile isolare, a partire da estratti di lampone Polka prodotti in regione, i due composti principali, denominati sanguina H-6 e lambertianina C, caratterizzandone in maniera dettagliata - in collaborazione con l'Università di Trento - la struttura molecolare. I composti puri così ottenuti sono stati utilizzati come standard per quantificare in maniera assoluta il contenuto in diverse varietà di Rovo coltivate in Trentino. Inoltre è stata evidenziata per la prima volta la presenza nei frutti del rovo di altri 20 composti minori, che sono stati caratterizzati, e di altri 5 composti a più basso peso molecolare, anch'essi contenenti l'acido ellagico. Si è quindi potuto constatare che l'acido ellagico è contenuto nella mora e lampone con ben 27 diversi composti.

Tanto i lamponi quanto la mora contengono mediamente oltre 1 g/kg di ellagitannini, associati ad oltre 0.2 g/kg di derivati ellagici. Dietro ad una generale somiglianza nella composizione dei due frutti, si è osservato che vi sono grosse differenze sia quantitative che qualitative tra gli ellagitannini del lampone e della mora. È stato osservato che, in particolare per il lampone, la scelta della varietà sembra essere importante nel determinare il contenuto in questi composti nel frutto.

Un modello matematico simula il comportamento della pianta nei prossimi cento anni

CAMBIA IL CLIMA: LA VITE SALE A MILLE

A partire dal 2050 potrebbe essere questa, se la temperatura continuerà a crescere, l'altitudine alla quale potrà essere coltivata

Emanuele Eccel e Amelia Caffarra - Centro Ricerca e Innovazione, FEM



La fenologia (o fitofenologia, quando si riferisce al mondo vegetale) è lo studio della ciclicità biologica degli organismi viventi, ed in particolare delle piante. Etimologicamente deriva dal greco e significa: “studio di ciò che [della pianta] appare”. È una disciplina di particolare attualità perchè costituisce un indicatore d'impatto del cambiamento climatico sulle piante.

Esistono in Trentino diversi siti dove vengono regolarmente raccolti i rilievi fenologici delle varietà di vite di maggior interesse per la produzione provinciale. Tra queste, lo Chardonnay risulta il vitigno di maggior diffusione, coprendo circa il 28% della produzione trentina, in parte dedicata alla spumantizzazione. Dall'esame delle serie fenologiche rilevate si evince una forte tendenza all'anticipo: una media di 10-12 giorni in 15 anni. Nei climi temperati, per le piante arboree in generale

la rapidità dello sviluppo è determinata sostanzialmente dalla temperatura, e solo secondariamente da altri parametri. Dopo aver studiato le migliori serie di rilievo fenologico disponibili in Trentino e nel resto del nord Italia per lo Chardonnay, è stato calibrato un modello matematico che simula lo sviluppo di fasi fenologiche di interesse per questa varietà. Il modello matematico sviluppato, partendo da semplici serie di temperatura, consente di simulare la tempistica dello sviluppo della vite, sia vegetativo (apertura delle gemme), che riproduttivo (fioritura e viraggio del colore).

Da qui la possibilità di effettuare simulazioni laddove le serie fenologiche non possono essere raccolte, semplicemente impiegando misure o stime di temperatura. Disponendo quindi di proiezioni climatiche di temperatura, è possibile estendere le simulazioni del-

la fenologia della pianta al futuro.

L'anticipo cui si accennato sopra, davvero importante in un così breve periodo, è in parte dovuto ad un cambio generale del clima avvenuto verso la fine degli anni '80, dunque la validità di tale tasso di anticipo non può essere estesa indefinitamente per il futuro. È invece necessario procedere mediante l'applicazione a serie di temperatura previste da modello climatico.

Mediante l'impiego di tali proiezioni per il Trentino sono state compiute le simulazioni delle fasi fenologiche per il futuro, sia in aree attualmente vocate alla viticoltura, sia in altre, di cui si è voluta sondare la potenzialità climatica in condizioni più calde. Come atteso, le simulazioni hanno mostrato un ulteriore anticipo previsto nella fenologia della vite (che continua la tendenza già ben osservabile), e che tuttavia non è omogeneo, manifestandosi più chiaramente nelle aree montane rispetto a quelle di fondovalle, e per le fasi estive più che per quelle primaverili. Le simulazioni, condotte fino a fine secolo, indicano che, ai tassi di riscaldamento attesi, alcune zone intorno ai 1000 m potrebbero ricadere in una fascia climatica idonea per la viticoltura dalla seconda metà del secolo. Nei prossimi 20-30 anni, tuttavia, il riscaldamento non è previsto di entità tale da impattare fortemente sul ciclo fenologico della vite.

Si ringraziano i numerosi tecnici FEM per i rilievi fenologici eseguiti. Il progetto FENOVITIS è stato finanziato da Fondazione CARITRO di Trento in forma di borsa di studio (2007-2009).

Accordo con la Fondazione Mach

AMBIENTE, FORESTE E FAUNA PROVINCIA E IASMA FANNO SCUOLA

Corsi per dipendenti pubblici, associazioni faunistiche, venatorie e ittiche, cooperative di ripristino ambientale, insegnanti, ma anche maestri di sci, guide alpine e accompagnatori del territorio



Per mantenere l'ambiente in salute e gestire il territorio senza depauperarne il valore, non basta la consapevolezza di dover adottare comportamenti orientati alla sua difesa, occorrono conoscenze e formazione. In particolare in chi sul territorio opera nell'esercizio di attività professionali e dilettantistiche o che svolge funzioni gestionali, di educazione ambientale, di insegnamento o di controllo. Parte da questa esigenza l'idea di istituire una Scuola di formazione permanente nelle materie ambientali, forestali e faunistiche,

un progetto al quale la Giunta provinciale ha dato formale via libera nel novembre scorso con l'approvazione di uno schema di accordo tra Provincia e Fondazione Edmund Mach.

Perché questa decisione? "La formazione in campo ambientale, forestale e faunistico - spiega Lorenzo Dellai, presidente della Provincia - oltreché prevista dalla normativa di settore, assume un ruolo fondamentale e la Provincia, nell'ambito delle sue competenze, può e deve assumere un ruolo propositivo e di coordinamento delle attività formative, anche attraverso la creazione di una struttura dedicata su cui concentrare l'offerta".

La futura scuola sarà incardinata nel Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Mach. Una scelta naturale, considerando la "mission" di tale ente, che tra le sue finalità ha proprio l'istruzione, la formazione, la ricerca, la sperimentazione e l'assistenza tecnica nell'ambito non solo agrario ma anche ambientale e forestale.

Alla scuola potranno fare riferimento varie tipologie di utenti: i Servizi provinciali per le necessità formative dei propri dipendenti o per l'istituzione di corsi previsti dalle normative o prope-

deutici (anche se non obbligatori), alla partecipazione ad esami per l'accesso a professioni che operano in campo ambientale; associazioni operanti in campo faunistico, venatorio, ittico in relazione alle abilitazioni all'esercizio di attività dilettantistico-sportive; cooperative che operano nel campo del recupero e ripristino ambientale; insegnanti ma anche maestri di sci, guide alpine e accompagnatori del territorio; altri utenti pubblici e privati.

L'accordo tra Provincia e Fondazione Mach prevede che la scuola, dopo una fase sperimentale di avvio, possa attivare, accanto a quelli già citati, altri corsi di formazione, nonché il soddisfacimento di richieste formative provenienti da ambiti pubblici o privati extraprovinciali.

A decidere il programma annuale dei corsi sarà una apposita commissione di valutazione paritetica composta da quattro membri. I docenti saranno individuati dalla Fondazione Mach ma potranno essere scelti anche tra dipendenti provinciali particolarmente esperti. A finanziare la scuola sarà direttamente la Provincia, sulla base di un accordo di programma con la Fondazione Mach. (c.z.)

Istruzione e formazione sotto la lente

SAN MICHELE, SEMPRE PIÙ FORMAZIONE AL SERVIZIO DEL TERRITORIO

Dal master sui vini spumanti al corso post-diploma in frigoconservazione: si amplia l'offerta della scuola agraria

di Silvia Ceschini

silvia.ceschini@jasma.it



Si arricchisce l'offerta formativa proposta dal Centro istruzione e formazione dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige con più corsi, iniziative e possibilità di aggiornamento per gli agricoltori che operano in provincia di Trento. Quest'anno si contano settentodici studenti sui banchi di scuola, ma se si considerano i frequentanti del corso di laurea, dei master e gli agricoltori che partecipano ai corsi di

formazione e aggiornamento il numero arriva ad oltre mille. Più corsi, più studenti, ma anche più qualità. Di recente il centro ha ottenuto dall'ente di certificazione francese AFAQ-AFNOR, leader mondiale in questo settore, la ri-certificazione del sistema di gestione per il prossimo triennio secondo la norma Uni En Iso 9001:2008. Le novità? Sono molte, vediamole una ad una.

MASTER UNIVERSITARIO SUI VINI SPUMANTE

Si è concluso il primo master nazionale universitario sui vini spumante realizzato con la collaborazione istituzionale e scientifica della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano. Il corso ha formato 12 tecnici laureati specializzati in produzione di uve, trasformazione ed elaborazione di vini spumanti, con competenze in analisi sensoriale e strumentale, nella gestione economica del comparto, nel marketing e nella comunicazione.

MASTER UNIVERSITARIO SUI VINI DEL TERRITORIO

È in fase di progettazione, sempre con la collaborazione della Facoltà d'Agraria dell'Università degli Studi di Milano, un master universitario di primo livello finalizzato ai vini del territorio e alla loro tutela che si svolgerà presso le strutture e i laboratori di San Michele all'Adige. Si rivolge a laureati interessati alla promozione del settore vitienologico e alla tutela delle denominazioni protette.

CORSO POST-DIPLOMA IN FRIGOCONSERVAZIONE

Nel corso del 2010 prenderà avvio un corso post-diploma altamente specialistico sulla frigoconservazione e impiantistica destinato a diplomati e laureati in ambito agrario, ma anche a professionisti già operanti nel settore. Il corso vuole fornire quelle conoscenze e competenze specialistiche per la gestione degli impianti di conservazione della frutta con le moderne tecniche e tecnologie attualmente disponibili. Saranno approfondite oltre che le conoscenze e competenze negli ambiti della biologia e fisiologia vegetale anche quelle di tipo ingegneristico, relative all'impiantistica e alla sua gestione.

CORSO POST-DIPLOMA PER ESPERTO DELL'ORTOFRUTTA

Partito nell'autunno scorso, il nuovo corso post-diploma per esperto della filiera ortofrutticola intende formare una figura professionale in grado di controllare e gestire attentamente tutte le fasi della filiera ortofrutticola, dalla produzione della mela, della fragola o di un ortaggio in campagna, alla sua conservazione e commercializzazione. Il corso, riservato a 15 periti agrari e agrotecnici, dura un anno ed è caratterizzato dall'alternanza scuola-lavoro.

FORMAZIONE PROFESSIONALE, CORSO PER ORTOFLOROVIVAISTI

L'operatore "ortoflorovivaista" è una nuova figura professionale che uscirà dal corso triennale della formazione professionale di base e sarà uno specialista "tuttofare" di orti, giardini e aree verdi. Si tratta di uno dei tre indirizzi della Scuola per imprenditori agricoli. È possibile frequentare un ulteriore anno per ottenere il diploma di "tecnico agricolo" ed il contestuale rilascio del brevetto, ma si potrà transitare al quinto anno dell'Istruzione secondaria di secondo grado o accedere all'alta formazione professionale.

IL CENTRO SCOLASTICO

L'operatività del Centro Scolastico è articolata in quattro aree formative che conducono a qualifiche, titoli e professionalità diverse.

► Area Qualificazione Professionale Agricola

Promuove e realizza, anche in collaborazione con organismi ed enti esterni, corsi di formazione, qualificazione, perfezionamento e specializzazione per agricoltori. In questa sezione dall'anno formativo 2003/2004 fa parte la Scuola per Imprenditori Agricoli che dal 2007 è entrata a regime con l'attivazione del 4° anno.

► Area Istruzione Secondaria Professionale

Gestisce attualmente l'Istituto professionale per l'agricoltura e l'ambiente che si articola su un primo triennio (qualifica di primo livello di operatore agroambientale) e su un secondo biennio integrato tra il percorso che porta al conseguimento del diploma di agrotecnico e la qualifica di secondo livello (esperto ambientale - forestale).

► Area Istruzione Secondaria Tecnica

Cura attualmente l'Istituto Tecnico Agrario. Si tratta di tre percorsi di cui due a sviluppo quinquennale (perito agrario e perito agroindustriale) e uno sessennale (enotecnico). Tali percorsi si innestano su un biennio di base comune in cui è presente, anche se limitatamente, un orientamento al settore agrario nell'ambito della specifica disciplina denominata "Tecnologia rurale".

► Area Istruzione Post-Secondaria e Universitaria

Forma enologi mediante il Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia attivato con le Università di Trento (Facoltà di Ingegneria), l'Università di Udine (Facoltà di Agraria) e la Fachhochschule di Geisenheim. Gestisce inoltre master di primo livello e collabora nella realizzazione della Laurea magistrale di Viticoltura Enologia e Mercati Vitivinicoli coinvolgendo le Università di Udine, Padova e Verona. Nell'area rientra anche un corso di alta formazione per Tecnico Superiore del Verde.



IL CONVITTO

È la struttura del Centro Istruzione e Formazione al servizio degli studenti impossibilitati a fare un agevole rientro quotidiano in famiglia, in quanto residenti in località del Trentino lontane dall'Istituto oppure fuori provincia.

Il convitto offre agli studenti che ne usufruiscono vitto e alloggio, nonché attività di supporto allo studio, sportive e ricreative. Attualmente dispone di una capienza di 170 posti letto, aule studio, due aule computer dotate di postazioni collegate ad internet con ADSL, sala-tv, sala-giochi, sala canto e musica, sala riunioni ed infermeria.



**Intervista al dirigente del Centro istruzione e formazione
prof. Marco Dal Ri**

RIFORMA SCOLASTICA COSÌ SALVEREMO L'ENOTECNICO

Prof. Dal Ri, l'offerta formativa di San Michele è in continua espansione...

Sì, si è notevolmente ampliata su vari fronti sia nell'ambito dell'istruzione, ma ancora più in quello della formazione professionale e della qualificazione anche per adulti. Attualmente stiamo lavorando per potenziare il settore post-secondario, inteso sia come post-diploma, alta formazione, master oltreché come percorso di laurea. Per quanto riguarda la laurea di primo livello, ricordo la recente sottoscrizione di una convenzione tra l'Università di Trento (facoltà di Ingegneria), l'Università di Udine (Facoltà di Scienze Agrarie) e l'Istituto Agrario per l'attivazione e la gestione del corso di laurea interateneo in "Viticoltura ed Enologia". In pratica ciò consentirà alla Fondazione, in particolare al Centro Istruzione e Formazione, di gestire tutto il percorso di laurea presso la sede di San Michele all'Adige.

Parallelamente negli ultimi anni si assiste ad un incremento delle iscrizioni

Effettivamente c'è stato un incremento di iscrizioni e attualmente i giovani che frequentano i diversi percorsi curricolari sono ben 710. Certamente diversi fattori hanno determinato tale situazione e tra questi in particolare l'attivazione della Formazione professionale di base per giovani che intendono rientrare nell'azienda paterna. Ritengo inoltre che anche la possibilità di usufruire dell'alloggio in convitto giochi un ruolo importante. Non trascurerei inoltre l'aspetto legato alla situazione socioeconomica attuale: in un periodo di crisi, non solo economica, ma anche a livello valoriale, in cui ad esempio la gestione dell'ambiente sta diventando un problema globale, io credo che molti giovani intravedano negli studi

legati all'agricoltura, al territorio forestale, alla natura in generale, un valido percorso alternativo.

È una scuola che cerca di rispondere in modo efficiente e tempestivo alle richieste che vengono dal mondo produttivo

Direi di sì; come Centro istruzione e formazione abbiamo un rapporto costante con il territorio e con il mondo produttivo: si pensi che attualmente abbiamo un elenco di ben 250 imprese convenzionate, sia private sia cooperative, in cui i nostri alunni possono svolgere le attività di stages e tirocinio. Periodicamente cerchiamo di organizzare degli incontri con rappresentanti dei vari settori afferenti all'ambito agricolo e ambientale-forestale per cogliere proposte e suggerimenti che poi potranno ampliare la nostra offerta formativa.

Come influirà la riforma scolastica sul futuro di San Michele?

La prima conseguenza sarà la soppressione dell'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente, che andrà quindi ad esaurimento con i corsi attualmente avviati. Tuttavia, la riforma non porterà ad una contrazione della nostra offerta formativa: cercheremo di riportare nell'Istruzione tecnica l'esperienza ambientale-forestale maturata nell'Istituto professionale per l'agricoltura e l'ambiente. Altra conseguenza sarà un aumento delle proposte formative a livello di Formazione professionale, introducendo un corso in ambito agroalimentare. Per quanto riguarda poi il percorso enologico, la riforma prevede una durata non più sessennale ma quinquennale, con la possibilità di aggiungere un sesto anno nella tipologia degli Istituti Tecnici Superiori. È nostra intenzione perseguire questa via, ma in un'ottica di

filiera formativa che veda coinvolto anche il corso di laurea di primo livello in viticoltura ed enologia.

Come vanno i corsi di formazione e aggiornamento per gli agricoltori adulti?

L'attività di formazione ed aggiornamento permanente rivolta agli operatori del settore agricolo e forestale ha fatto registrare nell'ultimo decennio un crescente interesse sia da parte degli operatori del settore che da persone interessate ad avvicinarsi all'agricoltura o comunque ad approfondire le conoscenze in tale ambito. In alcuni casi questo crescente interesse ha costretto l'Istituto a mettere in campo dei criteri di selezione delle richieste di partecipazione e a prevedere in seguito la ripetizione delle iniziative programmate (ad esempio per i corsi riguardanti le piante officinali, la sicurezza in agricoltura, il brevetto professionale di imprenditore agricolo rivolto ai giovani che s'insediano in agricoltura).

A che cosa è dovuta questa maggiore richiesta di formazione e aggiornamento da parte del mondo agricolo?

Una delle ragioni della maggior richiesta formativa è da ricercare anche nel fatto che molte aziende cercano di diversificare maggiormente le fonti di reddito affiancando all'attività principale (frutticoltura, zootecnia, viticoltura, ecc.) altre iniziative quali la trasformazione dei prodotti con relativa vendita diretta, l'introduzione di colture o allevamenti che richiedono meno superfici da coltivare (piccoli frutti, ecc.) e la fornitura di servizi connessi con l'attività agricola (es. sgombero neve, ecc.); questa evoluzione richiede delle competenze diverse rispetto a quelle tradizionali e quindi è necessario formarsi in maniera adeguata.

Dai difficili anni del dopoguerra al nuovo protagonismo di oggi

CLUB 3P, DA CINQUANT'ANNI LA STESSA VOGLIA DI CRESCERE

di Carlo Bridi
carbridi@tin.it



L'organizzazione dei giovani dell'Unione Contadini è nata dopo la fine del secondo conflitto mondiale, mentre stava compiendo i primi passi il Mercato Comune Europeo

Dall'Associazione provinciale dei Club 3P, che ha celebrato al Palarotari di Mezzocorona il cinquantesimo di costituzione, arriva un messaggio di speranza per il futuro della nostra agricoltura. L'organizzazione dei giovani contadini è nata all'interno del movimento giovanile dell'Unione Contadini per supplire ad una grave carenza di servizi di sviluppo di tipo pubblico a supporto dell'agricoltura nel dopo guerra. Si era da poco usciti dal secondo conflitto mondiale e stava facendo i primi passi il "Mercato Comune Europeo" verso quell'Unione europea che molti anni dopo prese corpo anche politicamente. In quel momento l'agricoltura doveva fare i conti con quella che venne chiamata "La Rivoluzione Verde", ossia una completa trasformazione del comparto, da un'agricoltura di auto-sussistenza ad un'agricoltura che avrebbe dovuto confrontarsi - vit-

toriosamente nella speranza di tutti - sul mercato. Serviva, allora, un forte rinnovamento culturale ancora prima che colturale, un grande impegno nei criteri di coltivazione e di allevamento, pena rimanere schiacciati da agricolture già allora più progredite della nostra (la Germania per il latte, la Francia per il vino e la frutta).

Per questo ebbe un enorme valore l'intuizione di Paolo Bonomi allora presidente nazionale della più potente organizzazione agricola, la Coldiretti, e a livello provinciale quella di Renzo Helfer, Spartaco Marziani e Doro Trentin che decisero di investire fortemente sui giovani. Lo fecero mutuando una formula organizzativa che era nata negli Stati Uniti d'America ancora all'inizio del secolo, inviando oltreoceano alcuni giovani, nella seconda metà degli anni '50 ed inizi anni '60, a studiare il sistema organizzativo dei 4H Clubs. Il primo fu Fortunato Tirelli nel 1956, al quale seguirono altri negli anni successivi. Anch'io ebbi la fortuna di fare questa esperienza, durata otto mesi, negli Usa, veramente entusiasmante e che mi diede una visione completamente diversa delle prospettive della nostra agricoltura.

La nascita dell'associazione provinciale

I primi club furono costituiti fin dal tardo autunno del 1957, il primo a Vigolo Vattaro, poi Mattarello, Gardolo, Rallo ed Enguiso in Val di Ledro. A ruota ne vennero altri nel 1958, al punto che si sentì l'esigenza di dare un'organizzazione di secondo livello, l'associazione provinciale appunto, della quale

divenni il primo presidente. Nell'arco di pochi anni i 3P trentini arrivarono a superare le 80 unità. Il felice slogan dell'"imparare facendo" si adattava particolarmente bene al carattere dei trentini, che mirano subito al sodo per dare risposte concrete ai problemi reali. Certo, il lavoro organizzativo fu enorme: tutte le sere e le domeniche eravamo impegnati sul territorio, negli incontri con i gruppi, e nel proporre iniziative nuove, da quelle formative a quelle di assistenza tecnica, da quelle ludiche ai viaggi di studio come ha ricordato il primo segretario nazionale Fortunato Tirelli, presente alla manifestazione.

Le attività dei Clubs 3P

Si trattava innanzi tutto di riscattare l'immagine di una categoria demoralizzata, con un abbandono dei campi definito un autentico "esodo biblico". Non fu facile, ma quei giovani che hanno creduto nel motto dei 3P "Provare, Produrre, Progredire" ce l'hanno fatta. Le difficoltà, psicologiche ma anche economiche, che hanno incontrato i giovani degli anni '50 e '60 erano sicuramente maggiori di quelle attuali, ma ciò che più pesava era il non riconoscimento del ruolo sociale del mondo contadino. "Carne da cannone" ripeteva spesso Luigi Carbonari, il più grande anche se controverso sindacalista agricolo che abbia mai avuto il Trentino.

Nonostante queste difficoltà, i giovani hanno accettato la sfida ed i Club dei 3P sono diventati palestra di vita democratica, ma anche l'occasione per apprendere come stendere un bilancio ed organizzare una prova dimostrativa. Quale il loro segreto? L'aver avuto coraggio nel gettare il cuore oltre l'ostacolo, puntando innanzi tutto sulla formazione permanente, sfruttando per questo anche le opportunità offerte dai viaggi in quell'Europa agricola con

CARLO BRIDI PRESIDENTE ONORARIO A VITA



L'occasione del cinquantenario è stata colta anche per la consegna di una targa ricordo a tutti i 15 presidenti che si sono succeduti nei 50 anni di vita dell'Associazione Club 3P. A Carlo Bridi, nominato presidente onorario a vita dell'Associazione provinciale, una targa con la seguente motivazione: "A Carlo Bridi per l'impegno profuso nell'Associazione e per il valore apportato a tutto il mondo agricolo trentino in questi 50 anni di vita insieme".

la quale avrebbero dovuto ben presto fare i conti, ma anche creando le premesse per "prendere in mano" molte cooperative agricole.

Ritorno ad un nuovo protagonismo

Duplice è il messaggio emerso dal convegno di Mezzocorona: da una parte la voglia di tornare ancora protagonisti (il presidente di Coldiretti Trento Gabriele Calliari, quello dell'Associazione provinciale 3P Enzo Franzoi ed il segretario Luca Deavi hanno le idee molto chiare in proposito), dall'altra cogliere appieno quel nuovo ruolo per l'imprenditore agricolo che la società odierna richiede: non più solamente produttore di alimenti salubri, di qualità e di provenienza certa, ma

anche tutore dell'ambiente e del territorio. Franzoi ha sollecitato il mondo giovanile di Coldiretti a prestare particolare attenzione alla qualità dell'alimentazione ed alle richieste del consumatore: "Dobbiamo puntare a nuovi sbocchi per valorizzare i nostri prodotti, puntando all'accorciamento della filiera produttiva attraverso la vendita diretta, ma anche attraverso nuove alleanze. Vogliamo che l'intera filiera sia in mano ai produttori".

Il messaggio di Mellarini ai giovani

"La vostra deve essere una presenza attiva che ha valore per l'intera comunità all'interno della quale operate", ha affermato l'assessore provinciale all'agricoltura, foreste, turismo e promozione Tiziano Mellarini.

"Abbiamo preso atto con piacere del cambiamento della Coldiretti da sindacato agricolo a forza sociale, e questo ci deve portare tutti ad impegnarci di più nella difesa del reddito dei nostri produttori e nel contraddistinguere il nostro prodotto all'insegna della qualità". Mellarini ha quindi lanciato un appello: "Il rilancio dell'agricoltura come settore primario va fatto assieme, ente pubblico e forze sociali, per quanto ci riguarda il nostro impegno è totale e di grande sostegno particolarmente per i giovani.

Il Trentino ha delle ottime potenzialità per competere a livello europeo, ma voi giovani vi dovete impegnare per tornare protagonisti, per arrivare a quella modernizzazione che abbia al centro la qualità. Ciò comporta una forte capacità d'innovazione di prodotto e di processo, che ha alla base la formazione permanente. Solo in questo modo potremo arrivare a quella modernizzazione della nostra agricoltura che abbia al centro la qualità, e la tutela del reddito dei produttori".



La fortunata rubrica di RTTR avrà da questo numero anche una versione per "Terra Trentina" declinata in buone pratiche che riguardano l'agricoltura, l'alimentazione e l'ambiente.

L'azienda di Emanuela Zottele e Giuliano Bertoldi

LA FILIERA CORTA DEL PRA' DEL CUCO

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



Una fattoria didattica che trae da ottimi foraggi la materia prima per formaggi, insaccati e carni lavorate di alta qualità

Quella del Prà del Cuco, l'azienda di Emanuela Zottele e Giuliano Bertoldi, è un esempio efficace di una realtà familiare che ha completato la propria filiera produttiva.

Alle porte di Sant'Orsola, il "capoluogo" dell'incantata Valle del Fersina, è sorta questa realtà che mette insieme attività produttiva, trasformazione e vendita oltre all'accoglienza dei visitatori.

Insomma un esempio di filiera corta tramite la quale si è puntato innanzitutto alla valorizzazione del prodotto primario: il latte di montagna.

Sedici vacche in stalla, equamente suddivise fra razza Rendena e Grigia alpina, garantiscono un prodotto di prima qualità grazie anche all'autoproduzione di ottimi foraggi provenienti dalla zona.

Accanto alle vacche da latte, troviamo alcune manze, una dozzina di pecore e cinque capre.

A primavera arrivano anche alcuni maiali che fino all'inverno successivo si alimenteranno con prodotti aziendali per poi contribuire al ricco ventaglio dell'offerta aziendale di insaccati e carni lavorate.

Il complesso del Prà del Cuco è di recente costruzione.

A Mala di Sant'Orsola, nella località dove un tempo le ore primaverili erano scandite dal canto del cuculo, questa struttura è sorta a partire dal 2007. Un investimento importante che Emanuela e Giuliano hanno realizzato pensando alla trasformazione e all'accoglienza.

Nel piccolo caseificio dell'azienda di Sant'Orsola si lavora solo latte crudo senza trattamenti termici



Accanto all'allevamento troviamo il piccolo caseificio dove Emanuela Zottele, esperta casara grazie ai corsi di San Michele, è la regina incontrastata dei formaggi.

Qui vige una sola regola: lavorazione a latte crudo.

Da queste razze di montagna, abituate all'alpeggio estivo e sicuramente meno produttive, viene prodotto un latte dalle marcate caratteristiche territoriali che viene valorizzato ulteriormente evitando trattamenti termici impattanti.

Il risultato è innanzitutto un prodotto a latte quale la caciotta fresca.

Dalla panna si ottiene invece un ottimo burro al quale si accompagnano formaggi a latte parzialmente scremato particolarmente indicati per la stagionatura.

Nella gamma dei prodotti a latte intero troviamo inoltre la Tosella, mentre un prodotto sempre richiesto rimane la ricotta.

Da aprile a settembre i formaggi di Emanuela si arricchiscono del latte di capra che viene miscelato a quel-

lo vaccino per dei "misti" dal carattere forte ed originale.

Nella sala attigua al caseificio troviamo il punto vendita e la sala di degustazione.

Siamo di fronte ad un altro punto forte dell'azienda in quanto, durante tutta la settimana, è possibile acquistare direttamente formaggi, lucaniche e carni lavorate prodotte artigianalmente al Prà del Cuco.

Su prenotazione l'azienda è inoltre disponibile per degustazioni, merende e visite al complesso produttivo.

Grazie all'intervento degli Accompagnatori di territorio, la nuova figura che la Provincia autonoma di Trento ha promosso per la valorizzazione del nostro ambiente naturale e rurale, sono state organizzate le prime visite all'azienda sotto forma di vera e propria "Fattoria didattica".

Il ciclo si completa con il Mercato contadino di Coldiretti. Il martedì a Rovereto, il giovedì a Pergine Valsugana e il sabato a Trento, lo stand di Emanuela e Giuliano è presente per offrire la gamma dei prodotti aziendali seguen-

do la formula dell'accorciamento della filiera.

Qualità del prodotto, legame con il territorio, trasformazione e vendita, accoglienza ed attività didattica. Certo è un bell'impegno. Ma le soddisfazioni, specie in un momento difficile come questo, non mancano qui al Prà del Cuco.

Per Emanuela e Giuliano ora la scommessa è puntare sulla successione dell'azienda.

Il figlio Lorenzo, 26 anni, è già impegnato in un'impresa artigiana di proprietà e l'attenzione è quindi rivolta ad Alessandro, di appena 15 anni.

Si vedrà, con calma e pazienza, se maturerà l'interesse per la zootecnia ed i suoi prodotti.

Se si consoliderà la passione per la montagna e l'indipendenza che solo questo mestiere sa dare a chi lo ama.

AZIENDA AGRICOLA PRÀ DEL CUOCO

Via Gabani, 8
38050 SANT'ORSOLA
Tel. 349-6201127

In alto a destra: Emanuela, esperta casara, con il figlio Alessandro; a fianco: formaggi e salumi di casa.

Nella pagina accanto: Giuliano Bertoldi nella stalla. (Foto Giovanni Cavulli)



Prezzo, varietà e freschezza con soli 10 euro

L'ALTERNATIVA SI CHIAMA BIOCESTA

L'ordinazione si fa telefonando al Consorzio ortofrutticolo Val di Gresta o prenotando in uno dei negozi Sait, il ritiro della cassetta avviene nei giorni indicati presso punti d'appoggio prestabiliti



La presenza dei prodotti trentini nei negozi trentini sta diventando un vero e proprio tormentone. Sicurezza e tipicità, uniti alla convenienza, sono gli obiettivi dei nostri produttori e degli addetti alla distribuzione, cooperativa e non. Quella della Biocesta della Val di Gresta è un'esperienza che ha saputo fare tesoro di tutte queste qualità.

Il sistema è molto semplice ed è stato mutuato dall'Alto Adige.

Il consumatore ordina la sua cesta di prodotti freschi, stagionali e rigorosamente biologici, al Consorzio produttori della Val di Gresta.

L'ordinazione, o meglio la prenotazione della cesta, avviene cliccando nell'apposito link su www.valdigresta.org.

La Biocesta consiste in una vera e propria cassetta in legno (riciclabile dunque) che contiene i prodotti freschi del momento per un peso equivalente che varia dai 5 ai 7 chilogrammi.

Il cliente potrà ritirare la cesta un giorno alla settimana in diversi punti vendita indicati sul sito oppure quotidianamente nelle famiglie cooperative che aderiscono a questo progetto.

Quella della rete cooperativa è sicuramente la formula più interessante dal punto di vista del servizio al consumatore e del reddito per i produttori.

Nel caso della rete delle Famiglie cooperative il prodotto viene consegnato dal Consorzio direttamente presso la Coop di Ronzo Chienis. Successiva-



mente arriverà a Trento per essere consegnato ai negozi che ne hanno fatto richiesta.

Nel caso dei punti vendita esterni alla cooperazione di consumo la consegna avviene direttamente con un mezzo del consorzio.

I vantaggi per il cliente-consumatore sono il prezzo (appena 10 euro), la qualità dei prodotti bio marchiati Val di Gresta e la stagionalità. Per i produttori i vantaggi sono l'abbattimento dei costi di distribuzione, il rapporto diretto con il consumatore ed un ritorno di immagine interessante per tutto il territorio. Nel 2009 sono state vendute circa 3.000 Bioceste e per il 2010, assicura Wanda Rosà, appassionata e dinamica Presidente del Consorzio, si punta a raddoppiare. (w.n.)

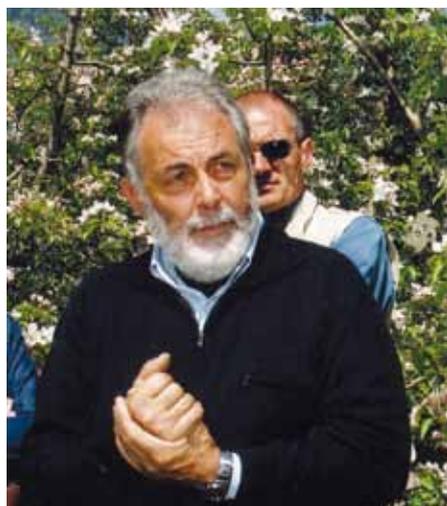
CONSORZIO ORTOFRUTTICOLO VAL DI GRESTA

via Longa 86/90
38060 RONZO CHIENIS
Tel. 0464-802922

Un frutticoltore a “metà del guado”

FAUSTINO, CONTADINO DI FRONTIERA

Associato a Melinda di cui segue gli indirizzi tecnici e commerciali, è anche apicoltore che sfrutta le fioriture scalari di varie specie botaniche



Il bello dell'agricoltura è che non sta mai ferma. Evolve con il pensiero del mondo, con la cultura. Non si fossilizza come vorrebbero i teorici della chimica e cerca sempre una via di mezzo rispetto ai fautori del “non nel mio giardino”.

La storia di Faustino Maines di Dercolo di Campodenno ci insegna che fra i tanti estremismi un'alternativa c'è.

Faustino ha la peculiarità, rara di questi tempi, di stare a metà del guado. Per metà è frutticoltore e socio di Melinda, per metà è apicoltore e custode dell'ambiente naturale.

È uno strano destino quello delle persone di frontiera e il rischio potrebbe essere quello della solitudine e dell'incomprensione. Ma così non è.

Faustino gestisce un meleto di 4,5 ettari dove pratica la lotta integrata e sperimenta in continuazione il rinnovo delle varietà. La Golden occupa la metà della produzione ed ha lasciato più spazio alla Renetta, alla Stark e soprattutto alla Gala e alla Fuji.

<È il mio modo di contribuire – afferma in proposito Faustino Maines – affinché Melinda si rinnovi e stia sul mercato>.

E poi ci sono le api. Cinquanta arnie che svernano al biotopo della Rupe di Mezzolombardo e che a primavera sono riportate in valle a caccia di nettare che prelevano dai fiori di tarassaco e di melo per trasformarlo in miele.

D'estate, dopo la smielatura del prodotto di fondovalle, le api di Faustino arrivano addirittura a quota 1.800-2.000 metri nel cuore della Val Nam-

brone in pieno Parco Adamello-Brenta. È da questi prodotti, rododendro e melata di abete in particolare, che si ottiene un miele che beneficia addirittura del marchio del Parco naturale.

<In Valle di Non – precisa Faustino – la convivenza tra frutticoltura e apicoltura non è scontata. Ma questo è un problema che vivo sulla mia pelle>.

È certo che, se si sbaglia nel trattamento, il primo a pagarne le conseguenze è l'apicoltore, che in questo caso è anche frutticoltore che non beneficerebbe dell'impollinazione assicurata da questi insetti pronubi.

Per questo Faustino ha messo a punto un metodo per trattare che prevede interventi mirati, parsimoniosi specie per quanto riguarda la ticchiolatura, eseguiti all'alba o al tramonto dopo che le api sono tornate nell'apiario.

Accortezze che consistono nell'evitare interventi con agrofarmaci nel periodo di massima fioritura del melo e dopo che il fiore del tarassaco si è riaperto con la luce del mattino.

Insomma, parsimonia, accortezza, prudenza.

Il risultato sono due aziende di qualità, ottimi prodotti frutticoli ed apistici e, aggiungiamo noi, un'attività dove la polemica non è di casa. Niente male, visti i tempi che corrono. (w.n.)

APICOLTURA E AZIENDA AGRICOLA FAUSTINO MAINES

Vicolo Santo Stefano, 4
38010 DERCOLO DI CAMPODENNO
Tel. 0461-655358

Iniziativa didattica a Valsugana Expo 2010

SFIDA TRA SCUOLE SU BIOENERGIE E CLIMA

I primi due fine settimana di maggio sedici gruppi di studenti in gara al torneo "Clima days": in palio 3.400 euro messi a disposizione dal BIM Brenta

Giancarlo Orsingher – Europe Direct Trentino
giancarlo.orsingher@iasma.it



Sarà una sorta di versione ad "energia rinnovabile" della fortunata trasmissione televisiva "Per un pugno di libri" il punto forte dei "Clima days", la mostra sui cambiamenti climatici che Europe Direct Trentino – Fondazione E. Mach allestirà in collaborazione con il Consorzio BIM Brenta e con l'Agenzia Provinciale per l'Energia (APE), in occasione della 14^a edizione di "Valsugana expo", in programma al Palazzetto dello sport di Borgo Valsugana nei primi due fine settimana del prossimo maggio. L'appuntamento dei "Clima days" cade tra l'altro –non a caso- in coincidenza con le "Giornate solari europee", che fra il 1° e il 16 maggio vedranno in tutta Europa lo svolgimento di svariate iniziative legate all'utilizzo del sole quale fonte di energia rinnovabile.

Per tutte quattro le giornate di "Valsugana expo", nel grande stand dei "Clima days" si sfideranno 16 gruppi di studenti in due distinti tornei: otto gruppi in rappresentanza di altrettante classi IV delle scuole elementari e otto gruppi di classi II di scuola superiore del territorio del Consorzio BIM Brenta (oltre che dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige). In programma due tabelloni "tennistici", con quarti di finale nel primo fine settimana di maggio, semifinali sabato 8 maggio e infine domenica 9 maggio le finalissime per entrambe le categorie di età. Ogni sfida vedrà confrontarsi due classi, impegnate a rispondere a domande più o meno specifiche sui temi dei cambiamenti climatici e delle energie rinnovabili, ma anche coinvolte nella realizzazione di alcuni esperimenti scientifici.

Sicuramente allettante il montepremi messo in palio dal Consorzio BIM Brenta: 600 euro a ciascuna delle due classi che risulteranno vincitrici, 500 euro per le due finaliste e 300 euro per ognuna delle quattro classi che raggiungeranno le semifinali. Le classi dovranno utilizzare i premi per effettuare attività legate ai temi del torneo, quindi energie rinnovabili e cambiamento climatico, entro il termine dell'anno scolastico 2010-11. E considerato che varie scuole hanno in corso progetti su questi argomenti, i fondi messi a disposizione saranno sicuramente utilizzati al meglio; fra queste iniziative sono da ricordare Fare rete per risparmiare energia, che vede coinvolti diversi istituti della Bassa Valsugana e Clima RACES, che interessa invece numerose classi dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige.

La mostra "Clima days" è uno dei momenti del progetto europeo biennale LIFE+ "RACES" (Raising Awareness in Climate and Energy Saving) che vede coinvolte cinque realtà italiane –Firenze, Modena, Bari, Potenza e Trentino- impegnate ad aumentare nella cittadinanza in genere, ma con un occhio di riguardo agli insegnanti, la consapevolezza dei cambiamenti climatici che stanno interessando la Terra. Con "RACES" si vuole anche sensibilizzare la popolazione, e le famiglie in particolare, a mettere in atto misure quotidiane che portino alla riduzione dei consumi domestici di fonti energetiche fossili.



CENTRO DI INFORMAZIONE DELL'UNIONE EUROPEA

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

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

PRODOTTI BIOLOGICI ECCO IL NUOVO LOGO EUROPEO



I cittadini europei hanno scelto il nuovo logo dei prodotti biologici, votando su internet una delle tre proposte selezionate fra le migliaia pervenute alla Direzione generale dell'agricoltura e dello sviluppo rurale della Commissione europea.

Il nuovo logo, che ha ricevuto 129.493 voti ed è stato creato dallo studente tedesco Dusan Milenkovic, punta a rafforzare la tutela dei consumatori e ad incoraggiare l'agricoltura biologica. Sarà applicato a partire da luglio 2010 su tutti i prodotti biologici confezionati che provengono dai 27 Stati membri dell'UE e che soddisfanno le norme del settore. Il nuovo logo rappresenterà l'UE sia all'interno che all'esterno delle sue frontiere, è facilmente identificabile ed evoca l'UE e l'agricoltura biologica, senza contenere alcun elemento di testo.

Visita il sito dedicato (<http://ec.europa.eu/agriculture/organic/logo/index.htm>)

CONTRIBUTI PER FAVORIRE IL CONSUMO ALL'ESTERO

La Commissione europea ha approvato dieci programmi di promozione, nei paesi terzi, di prodotti agricoli dell'UE. I programmi, della durata di due o tre anni, riguardano i prodotti di qualità, i vini, la frutta e verdura, le carni, gli alcolici, l'olio d'oliva ed i prodotti biologici. Il contributo del bilancio dell'UE per finanziarli ammonta a 11,1 milioni di euro, cioè 50% del bilancio totale dei programmi.

L'elenco dei progetti approvati e ammessi a contributo comprende: programma congiunto Grecia-Romania (1,4 milione di euro di fondo comunitario) riguardante frutta e verdura trasformate; programma greco (1,7 milione di euro) riguardante i prodotti biologici; un programma dell'Italia (1,2 milione) di promozione in Giappone ed in America settentrionale dei vini; un programma polacco (1,5 milione) di promozione del consumo di carni bovine e suine; un programma lituano (1,1 milione) sugli alcolici. Al programma italiano aderisce anche Cavit.

ACCORDO SULLA DISTRIBUZIONE DEI 300 MILIONI PER IL LATTE



I paesi dell'UE hanno sostenuto la proposta della Commissione europea sulla ripartizione di 300 milioni di euro d'aiuto di emergenza a favore dei produttori di latte e di prodotti lattiero-caseari.

L'assegnazione sarà realizzata in funzione della produzione 2008/2009 di latte all'interno delle quote e il denaro sarà versato ai produttori penalizzati dai prezzi bassi di quest'estate e che hanno conosciuto problemi di liquidità. Gli Stati membri dell'UE dovranno comunicare alla Commissione i criteri oggettivi presi in considerazione per il pagamento dei crediti ai produttori individuali. Il denaro dovrà essere versato prima della fine di giugno. La Germania riceverà il più grande importo, cioè 61,2 milioni di euro, davanti alla Francia (51,13 milioni), il Regno Unito (29,26 milioni), i Paesi Bassi (24,59 milioni), l'Italia (23,03 milioni).

PIZZA NAPOLETANA A DENOMINAZIONE PROTETTA



I paesi dell'UE hanno approvato la proposta di regolamento intesa a registrare la denominazione "Pizza napoletana" nel registro delle specialità tradizionali garantite. L'Italia aveva fatto questa richiesta nell'aprile 2008, ma due paesi dell'UE si erano opposti. La dichiarazione d'opposizione della Germania era dovuta al fatto che il governo tedesco temeva che le farine di grano tedesche venissero penalizzate dato che, ai sensi di questi criteri, è autorizzato un unico tipo di farina di grano, disponibile in un solo Stato membro che è l'Italia.

22 PAESI CHIEDONO UNA POLITICA AGRICOLA E ALIMENTARE COMUNE

Ventidue paesi Ue hanno lanciato l'"appello di Parigi" per una politica agraria ed alimentare comune "forte" che tenga conto di un'alimentazione differenziata, la difesa dei redditi degli agricoltori e gli aspetti ambientali. "La discussione è stata complicata", ha riconosciuto il ministro francese dell'agricoltura, Bruno Le Maire, e segnata dall'assenza di 5 paesi (Regno Unito, Svezia, Danimarca, Paesi Bassi e Malta) che non condividono gli stessi punti di vista politici in materia d'agricoltura.

Il segretario di Stato polacco responsabile dell'agricoltura, Andrzej Dycha, si è rallegrato per l'accordo. "Abbiamo inviato un segnale sulla necessità di avere una politica europea forte per quanto riguarda il settore agricolo".

Resistenti alle malattie e con frutti di elevata qualità

IN MOSTRA LE VENTI MELE PIÙ PROMETTENTI



Creare, con gli strumenti che la natura offre, varietà di melo nuove e migliorative. Ottenere con gli incroci piante più produttive, resistenti alle malattie, frutti più salubri e gustosi. Questo è l'obiettivo dell'attività di miglioramento genetico, un'attività che all'Istituto di San Michele all'Adige compie dieci anni. Il Centro ricerca e innovazione ha pre-

sentato ai rappresentanti del Consiglio di amministrazione, dell'Associazione produttori ortofrutticoli trentini e del Consorzio vivaisti frutticoli trentini, le selezioni più promettenti che un giorno, forse non troppo lontano, potranno essere commercializzate e finire sulle nostre tavole.

Si tratta dei frutti provenienti da venti

selezioni, raccolti l'autunno scorso e successivamente conservati in cella frigo, che sono stati confrontati con le varietà coltivate e con le migliori nuove proposte a livello internazionale attualmente in valutazione nelle aziende sperimentali dell'Istituto Agrario. "Dal 1999 ad oggi -spiega il ricercatore Pierluigi Magnago, responsabile dell'attività di miglioramento genetico- sono stati posti a dimora circa 70 mila semenzali originati da incrocio.

Le valutazioni pomologiche (qualità, gusto, calibro, pezzatura, colore) effettuate su circa 30 mila semenzali entrati in produzione a partire dal 2006 hanno permesso di individuare circa 200 selezioni con caratteri presunti migliorativi. Le selezioni sono state poste a dimora in parcelle di tre piante per valutazioni quali-quantitative più approfondite. Tra le duecento varietà ne abbiamo scelte venti, quelle che abbiamo presentato". Le venti nuove varietà presentano un codice che identifica l'anno di incrocio, i genitori (ad esempio, Royal Gala x Pinova) e la pianta selezionata. (s.c.)

VITICOLTURA BIOLOGICA DIBATTITO SULL'USO DEL RAME

Ricercatori e tecnici provenienti da diversi paesi europei si sono confrontati, all'Istituto Agrario, sull'utilizzo del rame in agricoltura biologica. L'incontro è stato organizzato dal Centro Trasferimento Tecnologico in collaborazione con l'Associazione italiana agricoltura biologica. Riflettori puntati sulle alternative per ridurre ed eventualmente sostituire questo elemento, usato nel biologico in alternativa ai comuni anticrittogamici di sintesi per controllare le malattie e oggetto di dibattito, dato che alcuni paesi del nord Europa ne chiedono un ridimensionamento nell'utilizzo e altri, tra cui l'Italia, che lo ritengono ancora necessario.

IASMA NEL CONSORZIO PER LA DIFESA DELLA BIODIVERSITÀ

Valorizzare le conoscenze e sviluppare strategie mirate a conservare e salvaguardare la biodiversità genetica dell'ambiente. È lo scopo del consorzio pan-europeo a cui partecipa anche l'Istituto Agrario. Un progetto ambizioso che parte sotto un buon auspicio: la pubblicazione "Population Genetics for Animal Conservation" del Centro ricerca e innovazione di San Michele sulla gestione e conservazione della fauna selvatica, realizzata dal gruppo di ricerca coordinato da Cristiano Vernesi in collaborazione con Heidi Haufler, è stata recensita da una importante rivista scientifica internazionale, la "Trends in Ecology and Evolution".

STUDENTI AGRARI IN GARA SULLE NEVI DEL TIROLO

Un gruppo di studenti dell'Istituto Agrario ha partecipato, a Imst in Tirolo, alla giornata sulla neve promossa dal "ring" delle scuole agrarie e di economia domestica di Tirolo, Alto Adige e Trentino. A Wintersporttag 2010, il campionato studentesco degli sport invernali, hanno gareggiato circa 300 "atleti" tra studenti e insegnanti dei 14 istituti, che si sono cimentati in slalom gigante, snowboard, slittino e fondo. I risultati più significativi per l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige sono stati ottenuti dalla studentessa Chiara Frizzera che si è aggiudicata il primo posto nello slalom gigante e dall'insegnante Luca Russo che ha vinto nello snowboard.

Qualità degli alimenti e salute, un rapporto molto stretto

SE SONO GENUINI FANNO STAR BENE (E ALLUNGANO LA VITA)



In futuro continueremo a mangiare troppo e peggio. Tutta colpa dei nitrati, ma l'alternativa c'è

di Carmelo Bruno
brunocarmelo@tiscali.it

Com'era la qualità degli alimenti in passato e com'è oggi? E il futuro cosa ci riserva? Esistono differenze tra il "vecchio" burro e la "nuova" margarina? Qual è la differenza tra il latte di una volta e quello di oggi? E i prodotti ortofrutticoli sono sempre gli stessi? Il contenuto di acidi grassi saturi dei bovini è rimasto invariato? Il metodo di coltivazione (biologico, biodinamico o convenzionale) incide sulla qualità degli alimenti e sulla fertilità della terra?

A queste e ad altre domande ha risposto il professor Marco Giannattasio, agronomo e medico, docente all'Università di Padova e consulente scientifico del Servizio di Allergologia dell'Ospedale San Gallicano di Roma, in un interessantissimo ed affollato convegno organizzato dalla Fondazione E. Mach - Istituto Agrario di S. Michele all'Adige.

Questione di metodo

I metodi di produzione possono incidere sulla salute dei cittadini? Per rispondere a questa domanda cominciamo a vedere quali erano la qualità degli alimenti e la salute in passato. Fino agli anni '50 del secolo scorso erano presenti malattie dovute a malnutrizione: scarsa quantità di cibo (rachitismo, beri-beri, pellagra...), oppure scarsa qualità igienica degli alimenti (botulismo, brucellosi...).

Oggi si soffre perché si mangia troppo e il cibo può contenere sostanze nocive (fitofarmaci, nitrati, additivi...), quindi si possono avere malattie causate da eccessivo consumo di cibo (obesità, malattie cardiovascolari, diabete...) e/o scarsa qualità degli alimenti (allergie, intolleranze, malattie degenerative...). Sembra che in futuro continueremo a mangiare troppo e la qualità sarà sempre più scadente (cibo troppo industrializzato e quindi poco salutare, con sempre più consistenti aggiunte di additivi utilizzati per mascherare la scarsa qualità). Avremo, per di più, malattie da carenza (di vitamine e sali minerali). Il guaio è che siamo passati da una situazione in cui il cibo che si consumava quotidianamente era soprattutto fresco ad una in cui gran parte del cibo è trasformato industrialmente. Il professor Giannattasio ha esplorato nel dettaglio questi cambiamenti attraverso alcuni esempi.

TRANS nel mirino

Burro o margarina? Nel burro sono presenti acidi grassi saturi a catena



corta (benefici per la mucosa intestinale) e vitamine liposolubili (vitamina A). Mentre nella margarina sono presenti acidi grassi idrogenati (nocivi per le arterie e il cuore), acidi grassi TRANS, additivi. Gli acidi grassi TRANS (che si formano nel processo di preparazione della margarina) godono di pessima fama e sono da decenni nel mirino dei nutrizionisti per il rischio di malattie cardiache (aumentano il colesterolo cattivo e diminuiscono quello buono). Gli effetti negativi provocati dai TRANS sono ancora peggiori di quelli provocati dagli acidi grassi saturi. Inoltre c'è il rischio di insorgenza di diabete di tipo 2 e malattie allergiche.

Il latte di una volta...

Un altro significativo esempio è quello del latte. Il latte di ieri era ricco di omega-3, con la giusta quantità di caseina e non conteneva residui di fitofarmaci.

Quello di oggi, ottenuto dalle mucche alimentate con soia e mais transgenici, non contiene più gli omega-3, ha un elevato contenuto di caseina e può contenere residui di fitofarmaci. Per rimediare alla carenza di omega-3 le industrie aggiungono al latte olio di pesce. Però, la quantità aggiunta è bassa rispetto a quella che bisognerebbe assumere in un giorno, anche a causa di problemi legati al sapore.

Confrontando il contenuto dei minerali nel latte degli anni '40 e in quello di oggi, si scopre che c'è un consistente calo del magnesio (-21%) e un drastico abbassamento del ferro (-62%)! Mentre il rame, nel latte di oggi, è del tutto scomparso.

Passando ai prodotti ortofrutticoli, il professor Giannattasio ha mostrato come gli antiossidanti (vitamina C, vitamina A) si siano ridotti negli ultimi

UNA PROPOSTA DELL'INDUSTRIA PER RIMEDIARE ALLA CARENZA DI OMEGA 3 NEL LATTE

Il latte addizionato di olio di pesce*:

Contiene (mg %):

- ▶ Grassi: 1,2 g di cui
 - saturi 0,7
 - monoinsaturi 0,36
 - polinsaturi 0,14 di cui
 - omega 3 0,080 di cui
- ▶ DHA 0,035
- ▶ EPA 0,028
- ▶ Olio di pesce aggiunto*: 0,4 ml

Quantità raccomandata di omega-3:
650 mg/die di EPA+DHA = 2g/die di olio di pesce

LA COMPOSIZIONE DI UNA MARGARINA DA DISCOUNT



- ▶ Olio di palma
- ▶ acidi grassi vegetali idrogenati
- ▶ mono e digliceridi degli acidi grassi (E 322)
- ▶ sorbato di potassio (E 200)
- ▶ caroteni (E 160a)
- ▶ aromi

Alimenti di grande consumo ad alto contenuto di trans⁽¹⁾

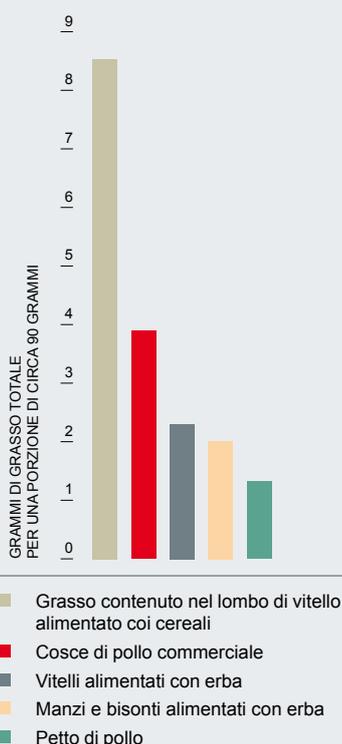
Alimenti	Grassi tot. %	Trans %
Prodotti da forno, dolciumi, crackers	20	2-8
Snacks (pop corn, chips di patate e mais)	4-40	2-16
Fast food: patatine fritte, altri prodotti fritti	26-46	3-5
Cornetti	20-31	3,5
Pane	1,7	< 0,1
Ciambelle fritte	9-23	0,2-5
Margarina (da oli vegetali idrogenati)	80	fino a 17
Margarina (da oli vegetali non idrogenati)	80	2
Burro	83	2 ⁽²⁾

⁽¹⁾ Nel processo di preparazione della margarina avvengono alcune trasformazioni, tra cui il passaggio degli acidi grassi insaturi (in particolare acido oleico) dalla forma naturale (Cis) a quella denaturata (TRANS). In sostanza il benefico acido oleico si trasforma nel pericoloso acido elaidinico (TRANS).

⁽²⁾ Alcuni trans del burro (acidi linoleici coniugati) sono benefici



Il contenuto in acidi grassi saturi della carne da bovini alimentati diversamente



Confrontando la prima colonna, che rappresenta il grasso contenuto nel lombo di vitello alimentato coi cereali, e la terza, che si riferisce ai vitelli alimentati con l'erba, si vede chiaramente che nel primo caso il grasso è il quadruplo. Mentre nella seconda colonna sono presentate le cosce di pollo commerciale e nell'ultima il petto di pollo, che ha una quantità di grasso decisamente più bassa.

cinquant'anni per spinaci, cavoli, peperoni, melanzane, broccoli, zucchine. A ciò bisogna aggiungere la riduzione di calcio, potassio e magnesio, qualche volta in modo drastico.

Anche nel caso degli animali da allevamento le cose non vanno certo meglio, come si vede dai dati riportati nel grafico.

Come lievita!

Gli effetti dell'industrializzazione dell'agricoltura, in particolare la concimazione azotata, si fanno sentire anche sulla concentrazione dell'amido, che cala all'aumentare della quantità di azoto adoperata, e sul tenore di proteine, in quanto aumentano le frazioni proteiche (il glutine) che danno problemi di intolleranza alimentare. Aumentare il contenuto di glutine nel chicco è un vantaggio per l'industria, in quanto si aumenta l'estensibilità e l'elasticità della farina. In tal modo si può panificare rapidamente lievitando con lievito di birra e la pasta può essere essiccata rapidamente ad alta temperatura.

E per il consumatore?

Le frazioni del glutine sono poco digeribili e quindi si ha il rischio di intolleranza, hanno scarso valore biologico (povere di lisina), sono allergeniche. In conclusione, come si vede dai dati sperimentali, ad un aumento della quantità

di cereali prodotti, in seguito alla concimazione azotata, corrisponde un peggioramento della qualità. Inoltre il relatore si è soffermato a parlare della migliore qualità (assenza di residui e di OGM, minor contenuto in nitrati, ecc...) dei prodotti agricoli ottenuti dall'agricoltura biologica-biodinamica, cioè che vengono coltivati in un agroecosistema più complesso, che esclude l'uso di fitofarmaci di sintesi ed è più sano rispetto a quello dell'agricoltura industriale. Si tratta di pratiche agricole collaudate che si auspica si diffondano sempre più, per garantire un'elevata fertilità della terra e un'acqua pura nelle falde acquifere.

Nel suo ampio e documentato intervento, il professor Giannattasio si è occupato anche di prodotti fitosanitari e OGM. Il messaggio che sta dietro gli innumerevoli dati scientifici è molto chiaro: esiste una stretta relazione tra qualità degli alimenti e salute dei cittadini. In un'epoca in cui si ha un continuo aumento dell'età media e quindi, in futuro, avremo un numero di cittadini in età avanzata sempre più alto, è indispensabile avere alimenti di buona qualità, ricchi di antiossidanti, che permettano di prevenire le malattie cronico-degenerative (cancro, aterosclerosi, diabete...), riducendo così le sofferenze umane e la spesa sanitaria.

Preziosa in medicina, delizioso condimento in cucina

LA SENAPE, SPEZIA STIMOLANTE

di Iris Fontanari

iris@martinatti.com



Nera, bruna e bianca: tre varietà per diversi utilizzi. Già apprezzata da Greci e Romani come stimolante della circolazione sanguigna

Una cibo che tutti noi abbiamo sicuramente gustato, insieme al bollito, durante le feste natalizie, è la mostarda, una conserva speciale che si ottiene dalla lavorazione dei semi di senape con zucchero, aceto ed altri ingredienti. Ebbene, in questo numero della rivista, tratteremo proprio dell'ingrediente principale della mostarda, ossia della senape, un'ottima pianta aromatica che già nell'antichità era conosciuta e apprezzata tanto dai Greci quanto dai Romani sia per le sue proprietà revulsive¹, sia per il suo valore dietetico: i suoi semi venivano, infatti, polverizzati e sparsi sui cibi nella stessa maniera di tutte le altre spezie. Per tutti questi motivi la pianta veniva, già allora, coltivata nell'orto domestico assieme alle altre verdure.

Ma forse non tutti sanno che la senape si ricava dai semi di tre membri della famiglia delle Crucifere: *Brassica nigra* (senape nera), *Brassica juncea* (senape bruna), entrambe con semi molto scuri, e *Sinapis alba* (senape bianca): queste piante sono diffuse allo stato spontaneo in tutta Italia ma vengono pure coltivate in misura estensiva.

Tuttavia, mentre la senape nera era un tempo molto importante (nell'antichità era quella che veniva messa come spezie sui cibi), ora essa è stata quasi del tutto sostituita dalla varietà bruna, una pianta più piccola e più compatta e perciò più adatta alla raccolta meccanica; assieme alla senape bianca, è la varietà attualmente più usata.

Note botaniche e culturali

Il genere *Sinapis* comprende circa dieci specie di piante erbacee perlopiù annuali, con fiori color giallo vivo. È molto affine al genere *Brassica*, tanto che nel passato alcune specie del primo genere sono state incluse nel secondo; tuttavia, è facilmente distinguibile per i sepali distesi e per le valve del frutto, ciascuna delle quali possiede almeno tre distinte nervature. Il genere è indigeno delle regioni mediterranee e dell'Europa e molte specie sono erbe infestanti.

La senape bianca, detta anche ruchetone, cresce spontanea nei paesi mediterranei ed è una pianta infestante con fusto eretto e ramoso che, durante la fioritura, può arrivare fino ad un metro d'altezza. Presenta foglie alterne, dentate e lobate, con lobo terminale più grande dei laterali; e fiori giallo-verdi raccolti in grappoli terminali che, maturando, diventano siliquie² a becco corto, contenenti semetti sferici e lisci color giallo-ocra. Col tempo, dalla specie spontanea si sono ottenute forme adatte alla coltivazione, che vengono talvolta usate come foraggio, ma che più spesso si coltivano per i semi, i quali sono macinati e usati come condimento (vedi: mostarda e salsa).

La senape nera è molto simile per conformazione alla varietà bianca, pur presentando semi più numerosi e piccoli di color bruno-rossiccio.

Allo stato spontaneo la senape è rinvenibile nei campi e vicino alle siepi e

NOTE

¹ Le proprietà revulsive provocano dilatazione vascolare e favoriscono l'aumento di afflusso sanguigno in quella parte del corpo in cui è difficile la circolazione, facilitando così la risoluzione di processi infiammatori in atto e, nello stesso tempo, decongestionando organi più interni infiammati.

² La siliqua è un frutto secco che si apre in due valve e porta i semi attaccati ad un setto mediano.

agli orti, tanto in pianura come in montagna, fino a mille metri d'altitudine. Se coltivata, la pianta cresce rapidamente, soprattutto nelle regioni con una stagione di crescita breve, come il Canada, che è la zona di maggior produzione.

Proprietà terapeutiche

In medicina si utilizzano quasi esclusivamente i semi di senape nera, raccolti ben maturi a fine estate e lasciati essiccare al sole; essi contengono un glucoside azotato (sinigrina), un enzima (mirosina), mucillagine e alcaloidi e svolgono pertanto un'azione revulsiva (vedi nota 1), antinevralgica e antireumatica. Anche l'olio di allile, che si ricava dalla pianta, stimola l'irrorazione del sangue e viene usato esternamente per frizionare le parti colpite da nevralgie e reumatismi. Dal punto di vista terapeutico questi semi sono molto più efficaci di quelli della varietà bianca (sempre sconsigliati a chi soffre di infiammazione gastrointestinale e renale!), ma devono essere usati soltanto sotto il controllo del medico, poiché ad alte dosi possono provocare irritazioni agli apparati digerente e urinario.

I semi non vengono mai usati per fare decotti o tisane, ma per cataplasmi, senapismi e bagni; per questi ultimi, che costituiscono un rimedio efficace contro reumatismi, nevriti e nevralgie, occorrono 30 g di farina di senape nera per ogni litro d'acqua.

I cataplasmi e i senapismi, date le proprietà revulsive della senape, sono ottimi per combattere la sciatica. Contro quest'ultima, nei tempi passati, è risultato sempre molto utile il senapismo che si preparava mescolando farina di senape nera con acqua calda (l'acqua non doveva però superare i 50° di calore!); si applicava quindi l'impiastrò



sulla parte dolorante preventivamente unta con olio d'oliva. All'inizio il dolore era quasi insopportabile, poi si faceva via via meno acuto. Efficace contro la sciatica è anche il cataplasma che si ottiene mettendo a macerare per 48 ore in 200 g di grappa i seguenti ingredienti: 100 g di fichi secchi tritati, 100 g di farina di mais e 10 g di senape polverizzata. Trascorso il tempo stabilito, si sarà formata una polentina che verrà stesa sopra un tovagliolo ripiegato; questo verrà messo, a sua volta, sulla parte dolorante unta, in precedenza, con olio d'oliva. È bene, tuttavia, tenere presente che non si deve mai esagerare con la durata di senapismi e cataplasmi, in particolare se il paziente ha la pelle delicata: infatti, un'applicazione prolungata fino a 30-60 minuti può provocare scottature molto dolorose con formazione di vesciche.

Utilizzi culinari

In cucina si utilizzano soprattutto i semi maturi della senape bianca che servono per aromatizzare sottaceti, verdure, salse. A scopo alimentare si raccolgono anche le cime fiorite e le foglie molto giovani, che ricordano nel sapore quello della rucola e vengono impiegate per completare insalate miste; crude o cotte, le foglie mantengono inalterato il loro sapore amarognolo. I fiori sono deliziosi sia crudi che bolliti o cotti al vapore e accompagnati a un po' di burro fuso.

Con i semi della senape bianca, da soli o mescolati con quelli della varietà

scura e ridotti in farina, si prepara pure la famosa senape da tavola, una salsa piccante adatta per accompagnare carni, insalate di verdure, würstel, uova, tonno ecc.

Il suo tipico sapore è dovuto alla presenza di oli essenziali che si liberano per idrolisi dei glucosidi azotati (vedi sinigrina), quando i semi, polverizzati o schiacciati, vengono mescolati con l'acqua. La senape bianca può essere tenuta presente, in dosi moderate, come stimolante dell'appetito e della digestione; tuttavia, è d'obbligo una certa cautela perché può causare irritazione all'apparato digerente.

La ricetta

SALSA ALL'UOVO

Ingredienti:

- ▶ 2 uova
- ▶ 2 cucchiaini di senape
- ▶ olio, aceto, sale, pepe.

Far rassodare le uova facendole bollire per nove minuti, farle raffreddare in acqua fredda per qualche istante, quindi sgusciarle, passare i tuorli al setaccio facendoli cadere in una scodella; aggiungere due cucchiaini di senape e due di aceto, salare, pepare e unire a filo, sempre mescolando, 4 o 5 cucchiainate di olio. Versare la salsa sull'insalata, mescolare e servire.

Questa salsa è deliziosa anche su insalate di verdure miste a carne, su formaggi, uova sode ecc.

I sapori della tradizione montanara

UNA CUCINA “POVERA” CHE SA ESSERE RAFFINATA

di Iris Fontanari
iris@martinatti.com

La riscoperta dei piatti tipici d’ispirazione montanara che ancora oggi sono alla base delle abitudini alimentari delle famiglie contadine

“povera”. In realtà nelle nostre vallate la miseria è sempre stata “di casa” e la polenta (di mais, di patate o di grano saraceno), assieme a pochi altri prodotti (cavoli, lardo, patate, rape, fagioli), doveva soddisfare il fabbisogno alimentare giornaliero.

A tutt’oggi le abitudini alimentari dei nostri contadini sono, nella maggior parte dei casi, sane, sobrie e perlopiù conservatrici e le ricette culinarie più tipiche rimangono sempre di netta ispirazione montanara. L’uso della polenta è ancora abbastanza diffuso: polenta con i crauti, polenta di patate lesse, polenta “smalzolada” ecc.: piatti semplicissimi, come la “suppa dei carradori”, la panada, la pinza, i fagioli “in bronzon” ecc. Oltre a queste ricette “alla buona”, ne troviamo però altre di più elaborate come la “lepre in umido alla trentina”, lo “smacafam” o la minestra d’orzo; si tratta, in ogni caso, di specialità tipicamente contadine, che però oggi vanno “di moda” anche nelle cucine più raffinate, ove sempre più è richiesta e gradita la naturalezza degli antichi sapori. In questa nuova rubrica verranno di volta in volta descritte alcune ricette contadine tradizionali, tipiche del nostro territorio, che oltre a suscitare in voi una... salutare voglia di sperimentazione, sapranno sicuramente risultare anche di sicuro gradimento.

Foto di Marco Simonini - Atlante dei prodotti Tipici e tradizionali trentini



Le ricette più tipiche del nostro Trentino sono in gran parte le stesse che la cucina dei contadini, nei secoli scorsi, faceva trovare quasi ogni giorno sulle frugali mense delle nostre case: si tratta di piatti popolari, semplici e genuini, realizzati con ingredienti modesti, atti

a soddisfare il gusto, ma soprattutto la mera necessità del cibo quotidiano per il nostro sostentamento. Per moltissimo tempo la nostra cucina ha dovuto fare i conti con le difficoltà di un territorio aspro e in gran parte ostile e, proprio per questo, è sempre stata definita

Foto di Marco Simonini - Atlante dei prodotti Tipici e tradizionali trentini



Tortel de patate

Il "tortel de patate", appartenente un tempo alla cucina "povera", è oggi approntato con creatività anche degli chef che prestano la loro opera nei più rinomati ristoranti trentini.

Ingredienti per 4 persone:

- ▶ 8 patate piuttosto grosse e ben stagionate
- ▶ 3 cucchiaini di farina bianca
- ▶ sale
- ▶ olio di semi in abbondanza

Sbucciare e grattugiare le patate. Aggiungere la farina e un pizzico di sale e amalgamare il tutto; versare a cucchiaiate l'impasto in una padella unta con abbondante olio, badando che sia ben caldo. Rivoltare le frittelle (tortel) finché saranno ben dorate.

Smacafam

È una specie di torta salata, un piatto carnevalesco per stomaci e appetiti... robusti (!) che i miei genitori ed anche i miei antenati (tutti contadini) solevano preparare per festeggiare il giovedì o il martedì grasso. La ricetta varia da vallata a vallata: c'è chi usa la farina bianca, chi quella nera, qualcuno le mescola entrambe, altri usano la farina di mais o il pane raffermo. Ma l'ingrediente che non deve mai mancare è la lucanica.

Ingredienti per 6 persone:

- ▶ 200 g di farina bianca
- ▶ 200 g di farina di grano saraceno
- ▶ mezzo litro di latte
- ▶ un cucchiaino d'olio

- ▶ 200 g di lucanica fresca
- ▶ 30 g di pancetta affumicata
- ▶ 30 g di lardo, sale e pepe

Mettere in una terrina le farine e aggiungere, mescolando bene, il latte, un cucchiaino d'olio e il sale; quindi unire ancora mezza lucanica sbriciolata, parte della pancetta affumicata e il lardo tagliato a dadini, precedentemente soffritti, e una spruzzatina di pepe.

Imburrare e infarinare una tortiera di rame, mettervi l'impasto e porvi sopra le fettine di lucanica fresca e la rimanente pancetta. Infornare a 200° per circa 40 minuti finché la torta avrà preso un bel colore dorato.

Mosa (o trisa)

È una minestra che i contadini consumavano di frequente (ah, quanta ne abbiamo mangiata da bambini!), sia perché richiedeva pochissimi ingredienti e la sua preparazione era molto veloce, sia perché tutta la famiglia la consumava, spesso, riscaldata anche il giorno dopo a colazione.

Ingredienti per 6 persone:

- ▶ Un litro di latte
- ▶ mezzo litro d'acqua
- ▶ due tazze di farina gialla
- ▶ una tazza di farina bianca
- ▶ burro

- ▶ sale
- ▶ zucchero (se vi sono bambini)

In una pentola alta mettere il latte e l'acqua; quando cominciano a bollire, aggiungere il sale e versare a pioggia le due farine miscelate. Mescolare quindi energicamente con il frullino perché non si formino grumi e la mosa così ottenuta diventi cremosa e omogenea. Lasciarla bollire a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto, affinché non attacchi sul fondo, per circa mezz'ora. Servire con burro fuso e, per i piccoli, aggiungere anche un po' di zucchero.

Pinza de lat

Era il "dolce" che veniva preparato più frequentemente nelle case di campagna (ma non solo) perché quasi tutti gli ingredienti erano reperibili proprio nella masseria.

Ingredienti:

- ▶ pane raffermo
- ▶ latte
- ▶ 2 uova fresche
- ▶ farina bianca
- ▶ olio
- ▶ grappa
- ▶ sale

Ammollare con un po' di latte qualche panino raffermo tagliato a dadini, aggiungere le uova, un pizzico di sale, qualche cucchiaino di farina bianca, un cucchiaino d'olio e uno di grappa. Mescolare fino ad ottenere un impasto piuttosto liquido. Versare in una teglia precedentemente unta con olio e mettere in forno ben caldo per una quarantina di minuti.

in breve

SEMPRE FRESCA LA FARINA DI MAIS CALDONAZZO SPIN

Prelevare dai silos di conservazione la granella di mais Caldonazzo Spin e portarla ad un mulino in quantità commisurata all'andamento delle vendite della farina è il segreto adottato dall'Associazione per la tutela e valorizzazione della farina della Valsugana per disporre costantemente di prodotto fresco. Il silos messo a disposizione dalla Fondazione de Bellat di Borgo Valsugana è stato riempito con 1000 quintali di granella. La farina si trova da acquistare nei supermercati Sait e Poli e nei negozi di specialità agroalimentari della Valsugana.

CERTIFICARI FITOSANITARI RILASCIATI NEL 2009

Nel 2009 gli ispettori dell'Ufficio fitosanitario della Provincia di Trento hanno rilasciato 826 certificati fitosanitari a seguito di controllo eseguito su lotti di prodotti vegetali esportati da ditte trentine verso Paesi esterni all'Unione europea. I prodotti controllati e certificati erano rappresentati in prevalenza da mele, kiwi, barbatelle di vite e legno di risonanza per la costruzione di strumenti musicali. L'elenco dei Paesi di destinazione dei prodotti vede al primo posto la Russia, seguita da Albania, Bosnia Erzegovina, Libia, Norvegia e Arabia Saudita. Aggiunti per la prima volta: Montenegro, Marocco, Eritrea e Mauritania.

SETTANTA BOVINI ALLA PRIMA ASTA DEL 2010

Alla prima asta di bovini che si è svolta a Trento il 17 febbraio nella sede della Federazione provinciale allevatori erano in vendita 70 soggetti. Il maggiore interesse era rivolto a 30 manze gravide, 20 di razza bruna, 10 di razza frisona. Il prezzo medio per questa categoria di bovini è stato di 1570 euro a capo con punte estreme di 1200 e 2000 euro. La prossima asta si svolgerà il 12 maggio.

fatti/previsioni

a cura di Sergio Ferrari

DUE STAGIONI DA RECORD PER L'OLIVICOLTURA DEL BASSO SARCA

La produzione di olive nel Basso Sarca ha superato negli ultimi due anni i 14 mila quintali. Il tecnico di zona, perito agrario Franco Michelotti, puntualizza i dati: 14.400 quintali nel 2008, punta massima dopo la gelata del 1985; 14.121 nel 2009 con una punta massima di olio pari a 2.676 quintali.

VENDEMMIA VERDE: ADESIONE IMPROBABILE

Ammonta a 434 mila 500 euro la somma assegnata dal Ministero per le politiche agricole alla Provincia di Trento per remunerare i viticoltori che aderiranno alla cosiddetta "vendemmia verde" prevista dall'OCM Vino quale misura per riequilibrare il mercato. L'operazione consiste nella distruzione totale dei grappoli non ancora giunti a maturazione, azzerando la produzione dell'intero vigneto. Essa non può essere effettuata per due anni consecutivi. Il contributo previsto non supera i 1300 euro a ettaro. È assai improbabile che questa misura venga adottata in Trentino.

PRODUZIONE INTEGRATA: SI PREPARA IL DISCIPLINARE 2010

Il comitato tecnico incaricato dal Consorzio tutela vini trentini di predisporre all'inizio di stagione e di gestire in seguito il disciplinare di produzione integrata ha preso atto dei risultati positivi dei controlli eseguiti nella campagna 2009. Sono stati esaminati 500 quaderni di campagna. Un'esigua minoranza è risultata incompleta per mancanza di alcuni dati imposti dal disciplinare, quali la data di fioritura e di vendemmia. Dall'analisi di 128 campioni di uva prelevati da 77 partite di uve bianche e 51 di uve rosse al momento della consegna alla cantina di riferimento la quantità di residui di fitofarmaci è risultata inferiore al limite fissato dal disciplinare che corrisponde al 50% del quantitativo massimo previsto dalla legge.

NEWS

APPROVATO IL REGOLAMENTO ELETTORALE DEI CONSORZI DI BONIFICA

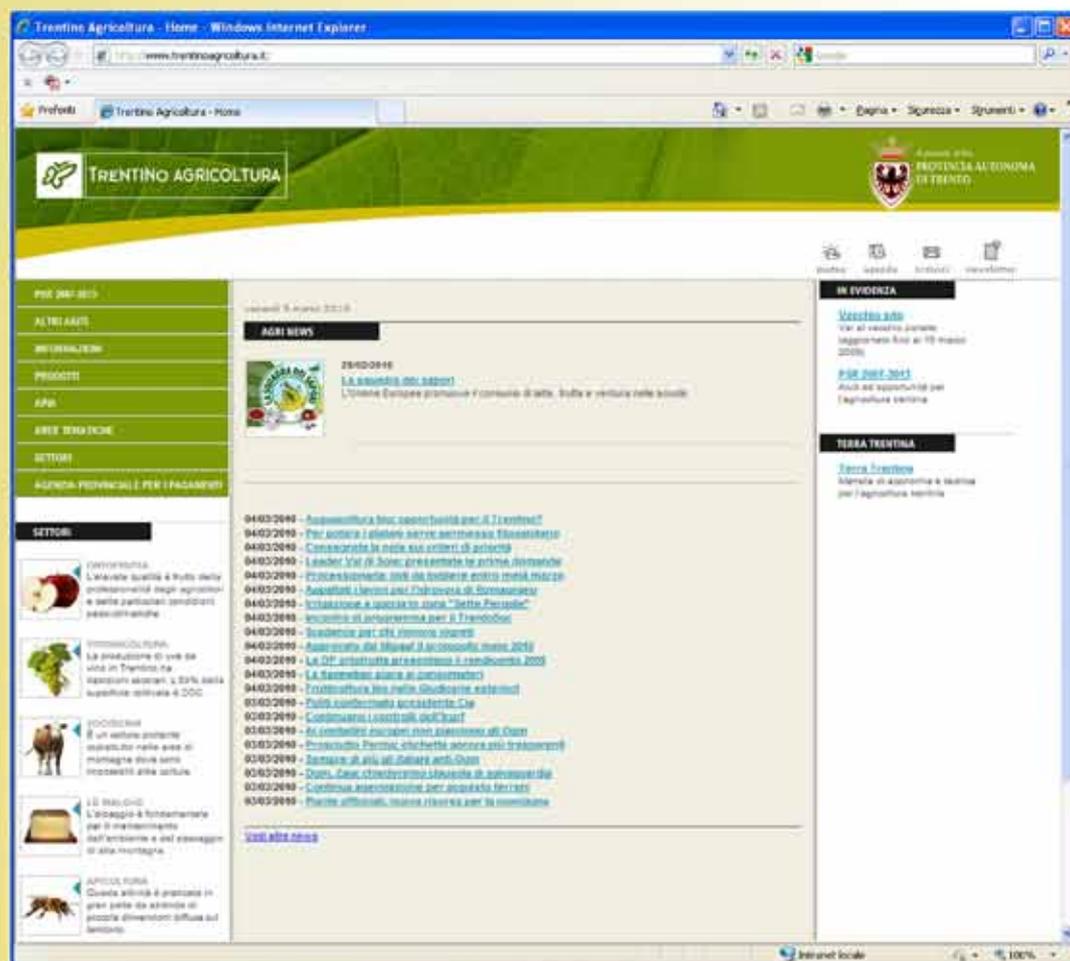
La Giunta provinciale di Trento ha approvato il regolamento elettorale previsto dall'articolo numero 14 della legge numero 9 del 2007 sulla bonifica. Esso dovrà essere recepito dal Consorzio trentino di bonifica che sta completando la definizione dello statuto. Il regolamento contiene indicazioni e procedure che la dirigenza del Consorzio trentino di bonifica finora presieduto da un commissario di nomina provinciale dovrà seguire per arrivare all'atto finale dell'elezione dei nuovi amministratori.

CORSO DI PREPARAZIONE AL PRIMO PATENTINO

Gli agricoltori trentini che chiedono per la prima volta il patentino di autorizzazione all'acquisto di prodotti fitosanitari tossici devono presentare domanda di partecipazione al corso di preparazione di una giornata su modulo scaricabile dal sito www.trentinoagricoltura.com indirizzata all'ufficio fitosanitario della Provincia. Riceveranno a domicilio lettera di convocazione al corso con l'indicazione della sede e della data. L'esame può essere sostenuto nella stessa giornata di frequenza al corso.

www.trentinoagricoltura.net

Il portale dell'agricoltura trentina



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

- Per iscriversi alla newsletter settimanale basta inviare una e-mail all'indirizzo info@trentinoagricoltura.net con il testo: "sottoscrivo newsletter trentinoagricoltura" o cliccare sull'icona "newsletter" in alto a destra nella home page del portale
- notizie e informazioni per il mondo agricolo da fonti provinciali e nazionali
- indicazioni e modulistica per gli aiuti previsti a sostegno del settore
- dati, documenti, scadenze e normative
- Per segnalare iniziative, manifestazioni, o notizie di interesse per il settore, inviate una e-mail con testo, immagini, link ecc.



Immagine tratta da "I prodotti della terra. Artisti trentini fra Ottocento e Novecento"
edito da EsaExpo in occasione della mostra allestita a Palazzo Roccabruna
(20 novembre - 18 gennaio 2009)

Oddone Tomasi
Fruttiera, 1918 - olio su tavola 39x30
collezione privata