



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



[www.trentinoagricoltura.net](http://www.trentinoagricoltura.net)

# terratrentina

mag./giu. 2013 | nr. 3 anno LVIII

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

> **PRIMO PIANO**  
Imprenditoria  
giovanile

> **ATTUALITÀ**  
Baldo, il primo  
Parco naturale locale

> **TURISMO**  
La rinascita  
di Maso Limarò

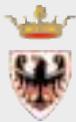


> **TECNICA**  
Drosophila:  
dossier difesa 2013

> **CIBO E SALUTE**  
Paese che vai,  
cibo che trovi

## A CAVALLO!

*Ritorna nei campi  
ed è amato dai turisti*



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

**TERRA TRENTINA**  
COMITATO DI DIREZIONE  
REDAZIONE, COLLABORATORI

*Direttore responsabile*  
**Giampaolo Pedrotti**

*Coordinatore editoriale*  
**Corrado Zanetti**

*Segreteria di redazione*  
**Marina Malcotti**

*Redazione*  
Piazza Dante, 15  
38122 TRENTO  
Tel. 0461 494614  
Fax 0461 494615

COMITATO  
DI DIREZIONE

**Paolo Nicoletti**  
Dipartimento Agricoltura, turismo,  
commercio e promozione - PAT

**Romano Masè**  
Dipartimento Territorio, ambiente  
e foreste - PAT

**Paolo Manfrini**  
Trentino Sviluppo SpA - Divisione  
Turismo e promozione

**Alberto Giacomoni**  
Agenzia provinciale per i pagamenti

**Mauro Fezzi**  
Fondazione Edmund Mach

REDAZIONE

**Fabrizio Dagostin**  
**Edoardo Arnoldi**  
**Angela Menguzzato**  
**Giuliano Dorigatti**  
**Silvia Ceschini**

HANNO COLLABORATO  
A QUESTO NUMERO:

**Ada Battistel**  
**Mattia Brambilla**  
**Fabrizio Benvenuti**  
**Lucia Facchinelli**  
**Sergio Ferrari**  
**Iris Fontanari**  
**Silvia Gadotti**  
**Marco Galvan**  
**Rosaria Lucchini**  
**Walter Nicoletti**  
**Paolo Pedrini**  
**Marco Pontoni**  
**Davide Pozzo**  
**Laura Ruaben**  
**Luca Sighel**  
**Gianna Zortea**

GRAFICA  
Studio Bi Quattro s.r.l. - Trento

STAMPA  
Tipografia Alcione - Trento

Chiuso in redazione il 28/6/2013

[terratrentina@provincia.tn.it](mailto:terratrentina@provincia.tn.it)

“ Non possiamo pretendere che le cose cambino se continuiamo a fare le stesse cose. La crisi è la più grande benedizione per le persone e le nazioni, perché la crisi obbliga a scegliere. È nella crisi che sorgono l'inventiva, le scoperte e le grandi strategie. ”

**Albert Einstein**



# SOMMARIO

## PRIMO PIANO

### IMPRENDITORIA GIOVANILE

L'INTERVISTA. "Così ho creato la mia azienda grazie al premio di insediamento"



4

## ATTUALITÀ



10

### STRASBURGO

"Una Pac più equa e generosa con l'agricoltura di montagna"

### PSR

"Avanzamento" record, liquidati oltre 192 milioni

### PROFESSIONI

Agronomi e forestali ripartono dalla "Carta di Riva del Garda"

### BONIFICA

CTB, un presidio per l'agricoltura e la comunità

### ■ AMBIENTE

Baldo, il primo Parco naturale locale del Trentino

### ■ FORESTE

La Casa dell'abeto bianco

### ■ FAUNA

L'avifauna degli ambienti agricoli

### ■ BIODINAMICA

L'olistico in agricoltura



12

### ■ FIRMATO PROVINCIA



20

# 23 Speciale CAVALLI



C'è, anche in Trentino, un'agricoltura che "rallenta il passo" e che guarda, anziché al trattore di ultima generazione, al cavallo. Alfieri del ritorno all'aratro trainato dal cavallo sono in particolare i viticoltori biodinamici, ma l'impiego dei cavalli, e degli asini, si sta diffondendo anche in altri settori, dai trekking in montagna alle passeggiate in carrozza sulla neve, dall'ippoterapia allo sport. In questo "speciale" le razze più diffuse, gli impieghi, le testimonianze di utilizzatori, appassionati ed allevatori.

## RUBRICHE

# 56

**A COME  
AGRICOLTURA  
ALIMENTAZIONE,  
AMBIENTE**



**NOTIZIE FEM  
UE INFORMA**

**NOTIZIE**

*In breve, Enonews, Vicino e lontano,  
Prodotti, Mercati, Animalia, Scaffale*



**AROMATICHE**

*Sedano*

**RICETTE CONTADINE**

*Delizie selvatiche*



# 74

**CIBO E SALUTE**

*Paese che vai,  
cibo che trovi*



## MARKETING E TURISMO

**IL CASEIFICIO RACCONTA  
LA RINASCITA DI MASO LIMARÒ  
ALBE IN MALGA**



# 40

## LEGGI E REGOLAMENTI

**IL DVR "FOTOGRAFA"  
L'AZIENDA AGRICOLA  
LE AGEVOLAZIONI SUL  
CARBURANTE AGRICOLO**

## TECNICA, RICERCA, SPERIMENTAZIONE

# 47

**DOSSIER DROSOPHILA SUZUKII:  
LE INDICAZIONI PER LA DIFESA  
NELLA CAMPAGNA 2013**



**NOCICOLTURA:  
ADDIO ALLA BLEGGIANA?**



# 54

■ **TECNICA FLASH**

# “COSÌ HO CREATO LA MIA AZIENDA”

Gianna Zortea

## L'INTERVISTA

*L'esperienza di Michele Susat, 25 anni, di Gazzadina*

**S**i conclude con il 2013 il Programma di sviluppo rurale attivato dal 2007 dalla Provincia autonoma di Trento. Tra le misure messe in atto, una in particolare la Misura 112, è rivolta ai giovani e punta a favorire il ricambio generazionale tramite l'insediamento di giovani imprenditori, professionalmente qualificati, pronti ad intraprendere i necessari adeguamenti strutturali delle aziende per fronteggiare i mercati. La misura consiste nella concessione di un premio ad imprenditori agricoli che non abbiano ancora compiuto i 40 anni di età e che si insediano per la prima volta in una azienda agricola in qualità di capo azienda, assumendone la responsabilità sotto il profilo civile e fiscale. Sono 326 i giovani che, a partire dal 2008, il primo anno di concessione del premio insediamento, hanno avviato la propria azienda agricola utilizzando la Misura 112. Tra questi Michele Susat, un ragazzo di 25 anni che dal 2011 ha avviato la propria attività a Gazzadina.

Abbiamo conosciuto Michele in occasione del Festival dell'Economia, all'interno dello spazio "Il lavoro? Crealo!", ideato e gestito

da Euricse in collaborazione con The Hub Rovereto. L'iniziativa si è tenuta dal 30 maggio al 2 giugno in Piazza Fiera a Trento. In questo spazio, fatto soprattutto di idee e storie d'impresa, si sono raccontate più di 60 esperienze di imprenditorialità giovanile, e non solo, presentate nel corso dei 28 appuntamenti che si sono susseguiti a ciclo continuo durante l'evento. Un'occasione per capire più da vicino natura, impatto e potenzialità dell'imprenditoria giovanile a partire proprio dalle esperienze di chi ci è riuscito.

Il successo dell'evento, l'importanza dell'argomento e la curiosità delle esperienze hanno fatto nascere nuove idee per valorizzare il tema e le stesse esperienze dal punto di vista più scientifico attraverso nuovi progetti sul rapporto tra enti pubblici, privati e la creazione d'impresa.

L'azienda agricola di Michele è nata circa due anni fa, un piccolo abbozzo di azienda c'era ma era per lo più un hobby familiare. Con l'apertura dell'azienda agricola, grazie anche al supporto di Coldiretti Trento, Michele ha fatto richiesta del premio di primo insediamento, contributo di 30.000 euro che la Comunità europea mette a disposizione

dei giovani agricoltori che vogliono aprire un'azienda agricola.

Attualmente l'azienda di Michele lavora circa 2,5 ettari, di cui 1,5 sono in proprietà e 1 ettaro in affitto, situate in parte a Gazzadina, in parte a Cortesano e Vigo Meano. Le coltivazioni che per ora garantiscono reddito sono le mele, su circa un ettaro di superficie. Nella primavera del 2012 è stato piantato 1 ettaro a vigneto e nella prossima del 2014 saranno messi a dimora altri 0.5 ettari a vigneto.

### **Qual è stato il tuo percorso e come hai deciso di aprire un'azienda agricola?**

Ho frequentato le scuole in paese fino alle elementari, le medie a Gardolo e poi è arrivato il momento della grande scelta. Per me non è stato difficile, ho sempre saputo cosa volevo diventare, avendo sempre vissuto i pomeriggi col nonno a giocare in campagna. Volevo essere come lui, e come lui ho scelto di fare l'Istituto agrario di San Michele all'Adige. Finiti i 5 anni da perito agroindustriale, mi sono iscritto all'Università di Padova, facoltà di scienze e tecnologie agrarie, terminandola



Lo spazio "Il lavoro? Crealo!" al Festival dell'Economia. (Foto Lorenzo Viesi)

n e l  
2011. La scelta dell'università è nata da una riflessione fatta assieme ai genitori. Partendo da un'azienda di piccole dimensioni e progettando in grande, è sempre bene avere una seconda chance nel caso i progetti subiscano deviazioni o non vadano a buon fine.

**Quali sono stati i motivi che ti hanno spinto ad intraprendere questa attività?**

Senza ombra di dubbio la passione per l'agricoltura ma anche per la tradizione. In famiglia sono il primo, dopo i bisnonni, a fare il contadino come lavoro. Ogni professione ha i suoi problemi, magari questa più degli altri, ma non è solo la soddisfazione di produrre delle buone mele o dell'uva sana, è il desiderio di studiare la situazione, capire se va meglio una varietà piuttosto di un'altra, vedere come crescono, quando entrano in produzione, la raccolta e la possibilità di plasmare il territo-

rio. L'agricoltura è un terreno molto vasto e non si smette mai di imparare, ogni anno è diverso dall'altro. È anche un'importante voce economica della nostra provincia e farne parte, è un vanto per chi come me ama la propria terra.

**Quanto è contato il premio di insediamento?**

Per chi come me inizia da zero, o quasi, senza ombra di dubbio il premio è un aiuto importante. Senz'altro la possibilità di avere liquidità nella fase iniziale è un punto di forza. A mio avviso però andrebbero rivisti i requisiti di assegnazione. Per esempio: un ragazzo che parte con già 4 ettari di azienda in produzione è facilitato rispetto a chi parte con poca superficie, pur avendone magari meno bisogno. Al secondo infatti vista la mancanza del requisito del monte ore, viene richiesta una fideiussione che senza l'aiuto dei genitori è difficile da ottenere. In più per non doverli restituire, in tre anni deve raggiungere un monte ore che talvolta in Trentino in un tempo così breve

è difficile da raggiungere o richiede investimenti importanti, così al primo a fronte di entrate già consistenti bastano pochi investimenti, mentre il secondo deve trovare gli ettari, piantarli, vivere e lavorarli tutto in tre anni.

La situazione è molto variegata ed è normale che non si possa fare una regola per ogni caso, ma credo che i tempi siano abbastanza maturi per iniziare a ragionare per situazioni. A chi parte già ben avviato far programmare interventi innovativi, che siano una guida per chi magari comincia da zero e vuole svilupparsi e a chi parte da pochi metri quadrati, aiutarli nel recuperare aree agricole che sono state abbandonate, in modo che dei contributi possa poi indirettamente goderne anche la società.

**Quali sono ora i tuoi obiettivi, i tuoi sogni?**

Per ora, nel breve periodo, il primo obiettivo è quello di rendere redditizia l'azienda agricola in modo da poter programmare investimenti più importanti nel futuro. Il sogno è quello di aprire un agriturismo, con una piccola fattoria didattica o con un punto vendita dei prodotti, in maniera che le persone possano venire, conoscere e apprezzare la realtà agricola della nostra provincia. ■

STRASBURGO: A COLLOQUIO CON PITTELLA, DE CASTRO E DORFMANN

# “PAC PIÙ EQUA E GENEROSA CON L'AGRICOLTURA DI MONTAGNA”

Marco Pontoni

6

**M**entre si avvicina la data del rinnovo del Parlamento europeo - previsto per il maggio 2014, e saranno certamente fra le elezioni più delicate che l'Europa ricordi, considerati gli effetti della crisi economica e della “dottrina Merkel” - le istituzioni comunitarie affrontano problemi comunque non rinviabili. Il primo è l'approvazione del nuovo bilancio pluriennale 2014-2020, approvato l'8 febbraio scorso dai capi di Stato e di Governo e successivamente respinto, a larga maggioranza, dall'europarlamento di Strasburgo perché giudicato gravemente insufficiente. Il secondo è il via libera “politico” alla nuova Pac-Politica agricola comunitaria, anche se per avere certezze sui fondi si dovrà comunque attendere l'approvazione del Bilancio. Sul primo punto, Gianni Pittella, vicepresidente vicario del Parlamento, è chiaro:

“Abbiamo detto no all'ipotesi presentata dal Consiglio, che parlava di poco più di 900 miliardi nei prossimi 7 anni. Nonostante la crisi, si cala il bilancio europeo. Non è possibile, siamo alla follia. Non vogliamo allentare il patto di stabilità e al tempo stesso riduciamo il bilancio europeo. In quale modo allora si aiuta la ripresa? Dovrebbe essere chiaro ormai che la strategia fondata sull'austerità è perdente, anche sul fronte della riduzione del debito, visto che ad esempio in Italia è aumentato, siamo al 130 per cento. Tutto questo mentre cresce la disoccupazione e la crescita è pari a zero”.

“Stiamo andando verso la distruzione della democrazia europea” continua Pittella. “Bisogna dare risposte alla crisi che il cittadino sta vivendo, che è una crisi di lavoro, di consumi, di reddito disponibile per le famiglie. La questione del bilancio rientra pienamente in questa discussione. In sin-

tesi, noi vogliamo: l'aumento del budget; la regola che consenta di adeguare il bilancio nel corso degli anni a seconda delle necessità; la regola che consenta di spostare fondi da una voce di bilancio all'altra; la regola che consenta di usare i fondi non utilizzati in una annualità successiva”.

Abbiamo seguito una parte dei lavori dell'ultima sessione del Parlamento europeo, dall'11 al 13 giugno scorsi (il Parlamento europeo si riunisce in seduta comune a Strasburgo una settimana ogni mese, mentre i lavori delle Commissioni si svolgono di regola a Bruxelles). In questa occasione abbiamo conversato con gli europarlamentari Paolo De Castro, presidente della Commissione per l'agricoltura e lo sviluppo rurale, e Herbert Dorfmann, sudtirolese, membro della medesima Commissione.

**Onorevole De Castro, siamo alle battute finali della nuova Pac. Qua-**



In alto Herbert Dorfmann. A sinistra Paolo De Castro e Gianni Pittella. Nella pagina a fianco il Parlamento Europeo a Strasburgo. (Foto M. Pontoni)

### Li sono le principali novità per i nostri agricoltori di montagna?

“Questa Pac porterà agli agricoltori delle aree alpine buone notizie. Non so se tutti potranno dire così in Europa. Per gli agricoltori di montagna che hanno ricevuto in passato aiuti diretti più bassi rispetto alla media nazionale, con la nuova Pac vi sarà un aumento dei premi per ettaro. Inoltre verrà riservata un’attenzione particolare ai giovani agricoltori e agli agricoltori “veri”, non ci sarà il rischio che i fondi vadano ancora a proprietari, a società o a enti che nulla hanno a che fare con l’agricoltura. Insomma: un’attenzione particolare nel settore dello sviluppo rurale verrà riservata proprio all’agricoltura di montagna, includendo nelle nuove definizioni di aree ecologiche una maggiore, non minore disponibilità di sostegno da parte della Ue, cosa che in alcuni stati membri ha generato qualche difficoltà”.

### Dunque il giudizio è positivo.

“Sarà una Pac più “verde” e più equa, perché ridurrà le differenze negli aiuti e soprattutto eviterà quel brutto fenomeno tante volte criticato anche in Trentino, di affittare le zone di montagna per poi consentire l’accesso ai megapremi da parte degli allevamenti zootecnici della pianura. Un’attenzione particolare viene rivolta anche al settore del vino, dove è prevista la garanzia che i diritti di impianto proseguiranno, e nel tempo si trasformeranno in autorizzazioni, almeno fino al 2024-2026”.

### Onorevole Dorfmann, è ottimista sulla chiusura del dibattito?

I cosiddetti triloghi, le trattative fra Parlamento, Consiglio e Commissione, stanno andando avanti, e c’è la speranza che si possa chiudere entro la fine del mese (giugno ndr), posto che si riesca a trovare un accordo sul Bilancio triennale, perché dobbiamo anche

sapere quanti soldi saranno a disposizione di queste politiche. Diventa poi sempre più chiaro quello che io vado dicendo da tempo, cioè che la redistribuzione del “primo pilastro” è davvero il cardine di questa riforma. In Italia come in tanti altri paesi abbiamo una distribuzione completamente iniqua”.

### Che finisce per penalizzare le agricolture di montagna?

“Certo. Trentino e Sudtirolo sono un caso esemplare: non è possibile che un produttore di latte trentino prenda alcuni euro per ettaro mentre 100 chilometri più a sud un altro produttore prenda dieci volte tanto, quando poi entrambe le produzioni finiscono sullo stesso mercato. Oltre che essere iniquo, questo sistema crea una concorrenza totalmente sleale. Il problema va risolto: chi ci perderà si oppone con tutti i mezzi ed è per questo che mi sto adoperando al fine di far crescere il fronte pro-convergenza in seno al Parlamento”. ■

# PSR, "AVANZAMENTO" RECORD

## Liquidati oltre 192 milioni

Ada Battistel e Angela Menguzzato

**L**il 10 giugno scorso, nella splendida cornice della cantina Mori Colli Zugna, si è tenuta la riunione del XV Comitato di sorveglianza del Programma di sviluppo rurale 2007-2013 della Provincia autonoma di Trento, un'importante occasione di confronto fra i rappresentanti del Dipartimento Agricoltura, turismo, commercio e promozione della Provincia, la Commissione Europea, il Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, i diversi Servizi della Provincia coinvolti nel PSR e i principali stakeholders provinciali in ambito agricolo.

L'incontro si è aperto con l'illustrazione dello stato di attuazione del PSR in termini di avanzamento fisico e finanziario. Il Trentino si conferma fra le realtà più virtuose a livello italiano: a dicembre 2012 ben il 91% delle risorse pubbliche cofinanziate (UE, Stato, PAT) previste per il settennio di programmazione (pari a 278.764.791 euro), sono impegnate, per un totale di 255.612.233 euro, mentre i pagamenti hanno raggiunto i 192.742.114 euro, il 69% del budget del settennio.

L'avanzamento dei pagamenti è particolarmente accentuato per l'Asse 2, dove supera il 90% del budget previsto, e l'Asse 1 con il 62% mentre risulta più rallentato per l'Asse 3 con il 38,7% e l'Asse 4 con il 21%.

Le principali ragioni dei differenti livelli di realizzazione sono da ricercarsi nei diver-

si meccanismi che regolano le erogazioni delle Misure: le indennità e i premi (Asse 2) vengono erogati pressoché "automaticamente", mentre i contributi per le altre Misure sono legati a stati di avanzamento lavori o, per alcune tipologie di investimenti, vengono versati solo a saldo.

Ultimate le risorse cofinanziate, la Provincia di Trento cercherà di garantire il sostegno alle attività legate allo sviluppo rurale per i restanti anni di programmazione attraverso le risorse aggiuntive a totale carico della Provincia stessa.

Il Comitato ha approvato la Relazione annuale di esecuzione 2012, il documento che rendiconta l'attuazione del PSR e lo stato di realizzazione degli obiettivi contenuti nel Programma. Successivamente, Gino Stocchetti, direttore del GAL della Val di Sole, ha presentato i risultati raggiunti a quattro anni dall'avvio effettivo del Programma di Sviluppo Locale (PSL). I tre bandi chiusi nel 2010, 2011 e 2012, hanno registrato complessivamente 309 domande presentate, dimostrando il vivo interesse da parte degli operatori del territorio ad investire nell'ambito dell'iniziativa Leader.

L'importo impegnato ammonta al 78% delle risorse a disposizione del PSL, nel 2013 è stato aperto il quarto ed ultimo bando per ultimare le risorse a disposizione. Fra le iniziative finanziate, vi sono

importanti interventi a livello sovracomunale, con l'innovazione dell'offerta ricettiva rurale, la riqualificazione del sistema dei percorsi pedonali attraverso punti di interesse, la sistemazione del parco fluviale del Noce, la valorizzazione di interventi culturali e del patrimonio artistico ed interventi di recupero ambientale.

La riunione è proseguita con l'illustrazione di Orietta Viola, funzionaria di APPAG delle azioni preventive messe in campo dall'Organismo Pagatore per ridurre il tasso di errore legato alle erogazioni dei contributi in agricoltura. Azioni che portano la Provincia a registrare un tasso dell'1,3%, ben al di sotto delle percentuali richieste (2%) dalla Commissione.

Infine, Fanni Keresztes, la rapporteur (ungherese) della Commissione europea presente all'incontro, ha illustrato l'avanzamento dei lavori relativi alla programmazione comunitaria 2014-2020. I regolamenti definitivi ed il quadro finanziario dovrebbero essere approvati definitivamente nel corso dell'autunno.

La giornata si è conclusa con i sopralluoghi di alcuni componenti del Comitato in aziende beneficiarie del PSR. A conclusione dei lavori i rappresentanti del Ministero e della Commissione europea hanno manifestato il loro apprezzamento per lo stato di attuazione del PSR e per le opere che hanno potuto vedere. ■



Foto Giovanni Cavulli







Il Congresso Conaf a Riva del Garda. Sotto: Claudio Maurina, presidente dell'Ordine dei dottori agronomi e dottori forestali del Trentino.



## Il congresso nazionale del Conaf

# NUOVE SFIDE PER AGRONOMI E FORESTALI

**I**nnovazione, formazione, assicurazione e qualità della prestazione professionale: sono queste le sfide che attendono anche i dottori agronomi e i dottori forestali trentini e di cui si è parlato al recente congresso nazionale del Conaf (Consiglio dell'Ordine nazionale dei dottori agronomi e dottori forestali) che si è svolto dal 16 al 18 maggio scorsi a Riva del Garda e che si è concluso con l'approvazione della "Carta di Riva del Garda" (vedi sotto), documento che traccia le linee guida per la professione per il prossimo anno. «Siamo davanti ad un passaggio storico senza precedenti - ha detto il presidente Conaf Andrea Sisti - oggi abbiamo scritto una nuova pagina per il futuro della nostra professione». «Nuove tecniche produttive e produzioni, nuove figure di imprenditore agricolo e nuove forme associative sono fondamentali per avere un'agricoltura moderna e competitiva» spiega Claudio Maurina, presidente dell'Ordine dei dottori agronomi e dei dottori forestali di Trento. «C'è la necessità di prepararsi ad un'agricoltura di montagna per il futuro sia a livello tecnico che pianificatorio per essere sempre più forti sui mercati».

I settori professionali per i dottori agronomi e dottori forestali in provincia di Trento (dove operano 260 iscritti all'Ordine sui 481 del Trentino Alto Adige), spaziano dalla consulenza in tutti i campi nelle aziende agricole, alla sicurezza negli ambienti di lavoro di imprese verdi e che lavorano in campo agricolo-forestale, fino ai progetti di sviluppo agricolo per Consorzi e Comunità, ma anche aggiunge Maurina «nel settore delle bonifiche, irrigazione, infrastrutture, sistemazioni idraulico forestali, riordini fondiari, progettazione e arredo a verde, malghe, progettazione di stalle e annessi, caseifici e cantine, pedologia, idrologia agraria) ambiente (studi di VIA, Screening e AIA, Valutazioni di incidenza) e, studi di colate detritiche, studi di compatibilità, analisi del rischio e delle aree a rischio, studi idrologici e geomorfologici, pianificazione forestale. Fino alla progettazione piste da sci, progettazione opere paravalanghe e paramassi».

I dottori agronomi e dottori forestali chiedono un maggiore coinvolgimento nei settori dell'edilizia e della pianificazione territoriale ed un peso più rilevante sulle scelte di tipo tecnico economico soprattutto nel settore agricolo. ■

## LA CARTA DI RIVA DEL GARDA

**L'assicurazione obbligatoria per la prestazione professionale** - A seguito dell'introduzione dell'obbligo della copertura assicurativa della responsabilità civile professionale sancita dal D.L. n. 137/2012, il Conaf ha ideato una polizza assicurativa collettiva con l'obiettivo di tutelare le fasce di iscritti più deboli, consentendo la fruizione di una polizza con caratteristiche contrattuali di qualità elevata ad un costo accessibile.

**La formazione continua per la qualità della prestazione** - Nell'accingersi al passaggio alla formazione continua, così come definita dalla riforma professionale, l'assemblea ha sottolineato come la formazione deve servire a produrre un processo di trasformazione. La formazione, inoltre, deve essere desiderata in relazione alla qualità dell'offerta. Occorre, infine, che la formazione stimoli un continuo processo di cambiamento ed innovazione.

**Le società tra professionisti** - Davanti al passaggio normativo che favorisce l'aggregazione dei professionisti, introducendo forme che potrebbero garantire un modo più moderno per affrontare un lavoro professionale che oggi risulta sempre più complesso, il Conaf si impegna ad attivarsi presso le istituzioni per individuare soluzioni chiare ed efficaci per rendere lo strumento delle società tra professionisti una forma per l'esercizio della professione efficiente ed al passo con i tempi. Inoltre vista l'innovatività del provvedimento legislativo viene sollecitata l'ipotesi di favorire la creazione di società tra professionisti, nei modi che il sistema ordinistico riterrà più opportuni, sia attraverso interventi diretti, sia facendosi promotore di politiche di agevolazione fiscali a favore dei giovani e detassazione sul reinvestimento degli utili.

**La responsabilità del professionista** - Un nuovo codice deontologico per la professione di dottore agronomo e forestale, che rispetti i dettami imposti dalla recente riforma delle professioni e, al tempo stesso, strizzi l'occhio al consumatore. Dalla trasparenza del rapporto contrattuale con il cliente all'obbligo di polizza assicurativa per il professionista, dalla pubblicità informativa sulla propria attività alla formazione continua, dalla possibilità di costituire società tra professionisti alla funzione di vigilanza dell'Ordine, sono molte le novità introdotte dalla riforma delle professioni che entrano a pieno titolo nelle norme che autoregolamentano gli iscritti e che dunque hanno ora bisogno di essere aggiornate.



# CTB, UN PRESIDIO per l'agricoltura e la comunità

**I**l Consorzio Trentino di Bonifica è l'ente di diritto pubblico che, per conto della Provincia autonoma di Trento, si occupa di bonifiche agrarie, di protezione civile e sicurezza del territorio.

Il CTB insiste su un territorio di oltre 7 mila ettari che si sviluppano nel fondovalle trentino lungo il corso del fiume Adige dal confine con la provincia di Bolzano fino a Borgo Sacco. Altre aree di competenza del Consorzio sono quelle comprese tra l'abitato di Mori e il lago di Loppio e, nella bassa valle del Chiese, nei comuni di Darzo e Lodrone, per un totale di 10.662 ettari. La gestione e la manutenzione degli oltre 170 chilometri di canali di bonifica ed il funzionamento dei 26 impianti idrovori concorre alla garanzia della sicurezza del territorio trentino scongiurando rischi idrogeologici e alluvionali.

Oltre alla tutela dagli allagamenti dei terreni agricoli e non agricoli quali fabbricati civili, artigianali ed industriali, e oltre ad un sostanziale contributo nell'opera di difesa e conservazione ambientale, il Consorzio si occupa di impianti di irrigazione ed esegue opere di miglioramento fondiario.

Il 22 maggio scorso, presso l'idrovora "Grumo" alla foce della fossa di Caldaro in Adige, è stato presentato agli organi di informazione il nuovo presidente, Luigi Stefani, e il nuovo Consiglio di Amministrazione dell'ente. Luigi Stefani, 41 anni imprenditore agricolo di Mezzocorona, ha presentato, assieme al direttore del CTB Claudio Geat, il nuovo Programma triennale di interventi. Ringraziando l'ex commissario straordinario dell'ente dottor Alfonso Bonincontro, Stefani ha

sottolineato fra l'altro il valore strategico del Consorzio sia per quanto riguarda gli interventi in ambito agricolo, sia in ambito civile e di sicurezza del territorio.

"Senza questi impianti realizzati e gestiti dal CTB - ha affermato l'assessore provinciale all'agricoltura Tiziano Mellarini - non si sarebbe potuto affrontare in sicurezza l'emergenza maltempo che ha interessato il Trentino nel mese di maggio. Per questo è necessaria la massima attenzione ed il massimo impegno per garantire le risorse pubbliche necessarie alla realizzazione del Programma triennale di interventi del CTB".

Il Programma tiene conto delle priorità dettate dall'urgenza di garantire il massimo della sicurezza in un territorio come il fondovalle atesino che si è in parte urbanizzato e che ne-



Il direttore del CTB Claudio Geat, l'assessore Mellarini e il nuovo presidente del CTB Luigi Stefani. A sinistra: L'idrovora "Grumo" alla foce della fossa di Caldaro in Adige. (Foto Walter Nicoletti)

## I numeri

Attualmente il Consorzio cura la gestione e la manutenzione di:

- Circa 30 km di strade interpoderali
- Circa 170 km di canali
- 26 stazioni idrovore
- 4 impianti irrigui

L'organico del Consorzio è così composto:

- 8 impiegati fra personale amministrativo e tecnico
- 7 operai fissi
- circa 15 operai avventizi

### PROGRAMMA LAVORI 2013

n.	OPERA	FINANZIAMENTO BACINI MONTANI	FINANZIAMENTO AGRICOLTURA
1	Realizzazione di un impianto di sollevamento sulla fossa Vicinia in c.c. Mezzocorona	€ 484.000,00	
2	Rifacimento e messa a norma degli impianti elettrici MT/BT e automazione dell'idrovora Pasqualine di Zambana		€ 96.000,00
3	Realizzazione nuovo percorso della fossa Piedicastello	€ 710.000,00	
4	Impianto di sollevamento della fossa dell'Acquaviva nel comune di Besenello - secondo Lotto (completamento finanziamento agricoltura)		€ 590.000,00
5	Opera di ristrutturazione idrovora Pradazzi in c.c. Mezzocorona (magazzino/appartamento/servizi)		€ 500.000,00
6	Spurgo fosse di Trento - secondo stralcio: fossa Bettine e Lavisotto (prima parte)	€ 90.000,00	
7	Opere di ordinaria manutenzione	€ 100.000,00	
<b>TOTALE LAVORI 2013</b>		<b>€ 1.384.000,00</b>	<b>€ 1.186.000,00</b>

cessita pertanto di interventi di ristrutturazione e completamento delle opere già esistenti. L'opera del Consorzio riguarda anche numerosi interventi di manutenzione straordinaria delle strade consortili, dei ponti sulle fosse, di rinforzo dei canali sia nei tratti aperti che in quelli coperti, principalmente in città, eseguiti direttamente dal personale consortile, anche con la collaborazione di ditte esterne.

Il programma quinquennale dei lavori ammonta a 7.613.000 euro che verranno finanziati al 100% dalla Provincia nei prossimi anni. Attualmente il documento di previsione è all'esame degli uffici competenti, mentre sono già stati finanziati i lavori per la realizzazione della nuova fossa di Piedicastello (750.000 euro) e l'impianto elettrico dell'idrovora alle Pasqualine di Zambana (85.000 euro). ■

# BALDO

## *Da rete delle riserve a primo Parco naturale locale del Trentino*

Corrado Zanetti

12



**L**a sottoscrizione, avvenuta il 14 giugno scorso a Brentonico, dell'Accordo di Programma per l'attivazione del Parco naturale locale del Monte Baldo ha avuto una inconsueta cornice: la firma dell'accordo è infatti avvenuta a Palazzo Baisi a conclusione di una riunione "fuori porta" della Giunta provinciale. La trasferta del presidente Pacher e degli assessori a Brentonico ha voluto sottolineare l'importanza che la Giunta annette alla nascita del Parco – il primo Parco naturale locale del Trentino – ed il riconoscimento del virtuoso percorso compiuto dalle amministrazioni locali che hanno dato vita ad un progetto al quale esse stesse, per prime, credono fortemente. A sottoscrivere il documento il presidente della Provincia Alberto Pacher, i presiden-

ti delle Comunità dell'Alto Garda e Ledro e Vallagarina, i sindaci di Ala, Avio, Brentonico, Mori e Nago-Torbole. "E' la prima volta – ha sottolineato il presidente Pacher – che una rete delle riserve di queste dimensioni si costituisce con una procedura dal basso, con i Comuni consapevoli che le caratteristiche del proprio territorio possono rappresentare una carta importante da giocare. E' un bel segnale, che dice che il Trentino ha imboccato con decisione e convinzione la strada della valorizzazione del proprio territorio, rinforzando la capacità di diversificare la propria identità e valenza turistica".

"Il Baldo – gli ha fatto eco il sindaco di Brentonico Giorgio Dossi – deve recuperare il posto che merita nella storia della botanica e in quella del turismo. I nostri principali obiettivi sono la conservazione delle specificità naturalistiche e la



sal-  
vanguardia e sostegno  
delle attività tradizionali, dalla zootecnia all'  
l'agricoltura, che consentono il mantenimento  
di una presenza antropica sulla montagna.  
Pensiamo al Parco come ad un motore dello  
sviluppo economico delle nostre comunità,



Pascolo in località San Valentino. A sinistra vista sul lago di Garda dal Monte Altissimo.



non uno sviluppo qualsiasi ma fondato sulla sostenibilità.”

“Erede” della Rete di riserve di Brentonico, la Rete di riserve del Monte Baldo ha dunque assunto la denominazione di Parco Naturale Locale, ferma restando la possibilità di attribuire un nome tematico che connoti il parco rispetto agli elementi naturalistici propri del territorio del Baldo. La firma dell’Accordo di programma segue l’approvazione del documento da parte della Giunta provinciale il 12 aprile scorso contestualmente alla prima adozione del progetto di Piano di gestione.

Tra le azioni prioritarie individuate per il primo triennio di gestione del nuovo Parco del Baldo vi sono misure di tutela e conservazione per gli habitat, per la flora e la fauna, monitoraggi e azioni di promozione socio-economica e di fruizione sociale. E’ prevista anche l’adesio-

ne della Rete di riserve alla Carta europea del turismo sostenibile. Due specifiche azioni sono poi previste nell’ambito del progetto LIFE + T.E.N., finalizzate alla realizzazione di un inventario degli interventi di tutela attiva e di ricostruzione della connettività e di un progetto integrato di salvaguardia degli habitat e di sviluppo socio-economico.

Obiettivo di carattere generale dell’Accordo di Programma è quello di assicurare una gestione unitaria e coordinata delle aree protette afferenti al Monte Baldo, finalizzata alla conservazione attiva delle stesse, alla tutela e al miglioramento dello stato di conservazione delle emergenze ambientali e alla loro valorizzazione in chiave educativa e ricreativa.

In particolare l’accordo di programma, che ha durata triennale, è finalizzato alla salvaguardia, sostegno e promozione delle tradizionali attività che fanno riferimento all’uso civico, alla selvicoltura, all’allevamento zootecnico, al pascolo, all’agricoltura di montagna, al taglio del fieno, alla raccolta del legnatico, alla caccia, alla pesca, alla raccolta dei funghi e dei frutti del bosco e all’apicoltura, nonché le attività ricreative, turistiche e sportive compatibili, come elementi costitutivi fondamentali per la presenza antropica nelle aree di montagna;

Accanto all’impegno di mantenere in uno stato di conservazione soddisfacente le specie e gli habitat dei siti Natura 2000, si vuole promuovere, in coerenza con quanto afferma la Carta Europea del Turismo Sostenibile, la rete di riserve in un’ottica di valorizzazione del turismo sostenibile, la promozione della partecipazione dei cittadini e portatori di interesse (attraverso il Forum territoriale), la qualificazione e diversificazione dell’offerta turistica sostenibile riconoscendo il territorio come primo fattore di attrattività.

Per perseguire tali obiettivi non saranno introdotti ulteriori vincoli e divieti rispetto a quelli già stabiliti dalla normativa comunitaria, nazio-

nale e provinciale per le specifiche tipologie di aree presenti nella Rete di Riserve, in materia di gestione del territorio e di svolgimento delle attività tradizionali, fatte salve decisioni prese all’unanimità dalla Conferenza della Rete, l’organo di gestione composto dai sindaci dei Comuni e dai presidenti delle Comunità aderenti. Saranno altresì facilitate e rese accessibili a tutti gli operatori economici (allevatori, agricoltori e operatori turistici in particolare) attraverso idonei sportelli in loco, le procedure burocratico/amministrative relative alle attività economiche e tradizionali che dovessero interessare l’area della Rete di Riserve. Tali sportelli dovranno anche facilitare l’accesso a misure di finanziamento (fondi provinciali, P.S.R., ecc.) da parte degli operatori privati per le operazioni di gestione della Rete di riserve previste nel Piano di gestione della stessa.

Ora che il Parco “è fatto”, occorre però progettarne il futuro. Dopo il Forum plenario iniziale che si è svolto sempre a Brentonico il 5 giugno, è in programma nei prossimi mesi una serie di incontri dei Tavoli territoriali di approfondimento. Il primo, dedicato al tema “Vision: quale agricoltura e quale turismo per la tutela e la promozione del Baldo” si è tenuto il 25 giugno nel pomeriggio a Brentonico e la sera a Mori; altri si terranno nelle stesse sedi l’11 settembre (“Le buone pratiche: quale strategia per lo sviluppo sostenibile del Baldo”) e il 2 ottobre (“Le azioni: quali gli impegni comuni degli operatori e della società civile”), per finire il 6 novembre con il Forum plenario finale che vedrà l’approvazione della “Strategia per lo sviluppo sostenibile del Baldo” e la sottoscrizione delle azioni.

Nel frattempo, nel corso dell’estate verrà sottoposto ai visitatori e turisti un questionario volto a conoscere le aspettative e le attenzioni relative alla conservazione attiva della natura e alle possibili valorizzazioni in chiave di fruizione turistica sostenibile.

(continua)

# IL “PARADISO” DEI BOTANICI

**L**'idea di individuare nell'istituzione di un Parco Naturale sul Baldo trentino il progetto chiave per uno sviluppo culturale, sociale ed economico sostenibile dell'Altopiano trova le sue premesse fin dai primi anni Settanta. Al 1972 risale infatti l'istituzione della Riserva Botanica di Corna Piana, mentre nel 1987 il Pup individuò i biotopi protetti di “Corna Piana”, “Fobbie - Laghetto della Palsa” e “Pasma”, a cui seguirono, in attuazione della direttive comunitarie “Habitat” e “Uccelli” e nell'ambito della Rete europea

Natura 2000 i Siti di interesse comunitario (SIC) “Corna Piana”, “Bocca d'Ardole/Corno della Paura”, “Monte Baldo di Brentonico”, “Talpina-Brentonico” e “Monte Baldo - Cima Valdritta”, e la Zona di protezione speciale (ZPS) “Bocca d'Ardole/Corno della Paura”. A connotare l'alto valore naturalistico del Monte Baldo è la sua straordinaria biodiversità floreale e botanica, un “paradiso” che già i botanici, gli speciali-farmacisti, gli studiosi ed i naturalisti del 1440 avevano imparato a conoscere. E fu proprio grazie a tale ricchezza botanica che il Monte Baldo fu definito nel





Campo coltivato in località Salori; sopra Palazzo Baisi a Brentonico. Al centro il laghetto Mosee e Bes Cornapiana. Sotto la firma dell'Accordo di programma per il Parco naturale locale del Monte Baldo.



1584 "Hortus Italiae" e poi nel 1745 "Rarorum plantarium hortus". Lo stesso scrittore trentino Aldo Gorfer ci ricorda che la storia del Baldo s'intreccia con la storia della nomenclatura botanica e che parecchi vegetali si denominano nell'aggettivo qualificante la specie *baldensis*.

Da allora, attraverso i secoli fino ai giorni nostri, il Monte Baldo è stato mèta di studiosi botanici di tutto il mondo che ne hanno esaltato tale ricchezza botanica evidenziandone le peculiari caratteristiche che non finiscono mai di stupire. A conferma di ciò nell'estate del 2007 proprio sul Baldo i botanici Alessio Bertolli e Filippo Prosser del Museo Civico di Rovereto hanno rinvenuto gli unici esemplari di un'entità botanica (*Brassica repanda* subsp. *baldensis*) fino ad allora sconosciuta.

Per conservare e valorizzare tale biodiversità,

negli anni Ottanta del '900 una serie di rassegne floreali biennali, organizzate da cittadini e associazioni di volontariato di Brentonico sotto il nome "Il Fiore del Baldo" hanno riportato alla ribalta nazionale e internazionale le peculiarità botaniche della montagna suscitando vasta eco non solo nel mondo degli specialisti ma anche tra gli appassionati, i cittadini comuni, le scolaresche e i turisti di ogni parte d'Italia e d'Europa. In linea con le profonde tradizioni che hanno mantenuta viva la sensibilità dei residenti sulla qualità dell'ambiente, la corretta gestione del territorio in armonia con le attività antropiche tradizionali è sempre stata una delle grandi preoccupazioni e aspirazioni delle amministrazioni comunali dell'Altopiano, che nel tempo hanno attivato e sostenuto iniziative volte alla valorizzazione delle peculiarità ambientali del Monte Baldo. ■



# LA CASA dell'abete bianco

Davide Pozzo

***Inaugurata in Val di Sella la nuova sede del Centro Forestale San Giorgio, dedicata alla formazione degli addetti alle utilizzazioni forestali ed alla valorizzazione di una essenza legnosa tutta da riscoprire.***

**I**l 24 maggio scorso è stato inaugurato a Borgo Valsugana un nuovo edificio di proprietà della Provincia autonoma di Trento, situato nell'ambito della proprietà denominata Centro Forestale San Giorgio, che si trova a metà strada tra il paese e la Val di Sella. In questo sito gestito dal Servizio Foreste e fauna fin dagli anni settanta, oltre alla consolidata coltivazione di un vivaio forestale (si tratta di uno dei tre vivai provinciali ancora in attività), trovano spazio da alcuni anni importanti attività divulgative e formative, in particolare iniziative di didattica ambientale-forestale, corsi per boscaioli e tecnici forestali sulla tecnica e la sicurezza dei lavori di raccolta della produzione legnosa dei boschi, nonché iniziative culturali ed artistiche collegate ad Arte Sella. Con il graduale sviluppo delle attività è emersa l'esigenza di disporre di un edificio razionale da dedicare in particolare al vivaismo ed alla formazione forestale. A tale scopo è stato deciso di progettare un complesso costituito da un'autorimessa seminterrata in muratura ed una sovrastante casa in legno con due laboratori tecnici, servizi e locale ufficio. Nella scelta del tipo di legno da utilizzare, alcuni funzionari del Servizio forestale provinciale hanno proposto, seguendo esperienze già

intraprese con successo in altri paesi europei (Germania, Austria e Svizzera), di utilizzare l'abete bianco, con l'intenzione di valorizzare una specie forestale a cui ingiustamente non si riconosce l'attenzione che meriterebbe.

L'idea di utilizzare l'abete bianco per costruire una casa può sembrare una decisione "anti-conformista", se consideriamo che il mercato del legno relega, almeno a parole, questa essenza ad impieghi "poco nobili", principalmente quello della produzione di imballaggi.

Le motivazioni della proposta hanno messo in rilievo i pregi di questa specie, sotto il profilo tecnologico (reale competitività con l'abete rosso anche nell'uso strutturale, per travature e pareti), estetico e funzionale (effetto visivo in sintonia con l'architettura moderna, assenza di resina nel legno), economico (maggiore convenienza per il cliente rispetto ad altre specie, ma anche opportunità di maggiori soddisfazioni per il proprietario boschivo che intende valorizzare) ed ecologico-ambientale (l'abete bianco fa parte dei boschi misti, più "biodiversi" e resistenti, e può essere utilmente impiegato per favorire la stabilità idrogeologica grazie alle sue radici robuste e profonde).

Il nuovo edificio è diventato così una sorta di "manifesto" permanente di tali pregi e vantaggi. Per rafforzare l'originalità, la proposta è en-





Il Centro forestale San Giorgio in Val di Sella. Nella pagina a fianco il taglio del legname utilizzato per la sua realizzazione (foto Servizio Foreste e fauna - PAT)



trata anche nel merito della provenienza geografica del legname, non limitandosi a proporre "solamente" legno trentino ma suggerendo di utilizzare proprio l'abete bianco della vicina val di Sella, disponibile in questi boschi in notevole quantità e qualità. Una scelta, anche questa, motivata da ragioni economiche (risparmio per la minor incidenza dei trasporti, occasioni di lavoro per imprese della zona), ambientali (contenimento dell'inquinamento da emissioni dei mezzi di trasporto) e sociali (legame con il territorio, valorizzazione delle professionalità qualificate presenti sul territorio).

Per realizzare l'edificio in tutti i suoi componenti sono occorsi 350 metri cubi di tronchi, ed in questo va messa in risalto la generosa collaborazione dei comuni di Borgo Valsugana e Castelnuovo, proprietari dei boschi pubblici della val di Sella. Le due amministrazioni comunali hanno compreso fin da subito la valenza dell'iniziativa, decidendo di cedere gratuitamente il quantitativo di alberi in piedi necessario (250 dal comune di Borgo e 100 da Castelnuovo), per sostenere un progetto capace di creare vantaggi economici e visibilità non solamente sul territorio locale.

La progettazione del taglio, la martellata ed i lavori di raccolta del legname sono stati eseguiti dal personale provinciale dei ruoli tecnici forestali, degli istruttori boscaioli e dei boscaioli delle Foreste demaniali, mentre per la misurazione del legname hanno operato i custodi forestali di Borgo e Castelnuovo.

Particolare cura è stata dedicata dalla committenza dei lavori in fase di redazione del capitolato di gara, allo scopo di poter garantire che nella realizzazione dell'opera fosse utilizzato esclusivamente il legno di abete bianco fornito dal Servizio forestale provinciale. Per l'allestimento del legname è stato inoltre im-

plementato un sistema di tracciabilità.

Le previsioni di progetto e le condizioni di capitolato, tra le quali vanno citate la certificazione europea di resistenza C24 per usi strutturali prodotta dalla ditta costruttrice ed i risultati delle prove di resistenza meccanica commissionate dal Servizio Foreste e fauna presso il laboratorio del CNR-IVALSA di S.Michele all'Adige, attestano le effettive va-

lenze di questo legno.

La volontà e la professionalità di tutti i soggetti che hanno prestato la loro opera, hanno consentito di concretizzare un'ulteriore iniziativa da aggiungere al corollario di interventi che l'Amministrazione forestale trentina realizza da anni nell'ambito della sua azione istituzionale di orientamento e sostegno della gestione forestale sostenibile e del settore del legno. ■

## Una specie legnosa da valorizzare

Avere in casa una risorsa preziosa e non saperla valorizzare adeguatamente è certamente uno spreco. È quel che accade spesso con il legname nazionale e ancor di più con quello dell'abete bianco, un legno dalle grandi qualità che lo renderebbero perfetto per essere usato a livello tecnologico e architettonico. L'abete bianco è la terza specie legnosa resinosa alpina, dopo abete rosso e larice, ed è una specie arborea caratteristica delle montagne dell'Europa meridionale, nei cui boschi ha una funzione ecologica di grande importanza: ha un apparato radicale robusto e profondo (resiste meglio al vento e stabilizza il terreno); si rinnova facilmente sotto la copertura delle piante adulte e favorisce la costituzione di boschi misti (più stabili rispetto a quelli formati da una sola specie).

Non ha resina al suo interno (è presente solo nella corteccia) e quindi permette di ridurre gli scarti di selezione, per il suo aspetto estetico si presta particolarmente ad interpretare le linee dell'architettura moderna, le sue caratteristiche tecnologiche consentono di certificarne l'impiego strutturale secondo gli standard delle norme europee. Caratteristiche, queste, che fanno oggi dell'abete bianco, essenza spesso sottovalutata e relegata ad utilizzazioni poco nobili, una specie legnosa tutta da ri-scoprire. Le possibilità di impiego, in particolare nella costruzione di edifici, sono ben note nei Länder tedeschi della Baviera e del Baden Württemberg, in quello austriaco del Vorarlberg o nella Svizzera centrale, dove da più di dieci anni i vari soggetti che operano nella filiera foresta-legno si sono uniti per valorizzare il legno di abete bianco



# L'AVIFAUNA DEGLI AMBIENTI AGRICOLI

*Un'emergenza per la conservazione  
e un valore aggiunto al paesaggio rurale*

Paolo Pedrini e Mattia Brambilla  
Museo delle Scienze, Sezione Zoologia  
dei Vertebrati



Staccino - Foto Maurizio Bedin - Archivio MdS



In alto: allodola - Foto Maurizio Bedin. Archivio MdS.  
In basso: re di quaglie - Foto Karol Tabarelli de Fatìs.  
Archivio MdS.



**L**a millenaria storia d'interazione tra l'uomo e la natura che ha caratterizzato il continente europeo, Alpi comprese, ha avuto - ed ha tuttora - un impatto fondamentale anche sulla biodiversità. La necessità di trasformare gli ambienti naturali alle esigenze di produzione per rispondere a quelle alimentari della popolazione umana ha determinato, nel corso dei secoli, ingenti mutamenti negli ambienti originari e della fauna e flora che li abitavano. Questo cambiamento è conseguente all'espansione degli spazi destinati alle coltivazioni, che si sono via via affermate con l'occupazione di superfici sempre più ampie trasformate di volta in volta in campi coltivati, prati da sfalcio, pascoli per il bestiame, frutteti e vigneti, determinando indirettamente un aumento delle aree aperte e semi-aperte a discapito della foresta e delle zone umide. Questa trasformazione, se da un lato ha determinato il declino delle specie legate a questi ambienti (vedi molte specie di uccelli acquatici o i grandi Carnivori), ha dall'altro favorito l'affermarsi di molte altre originariamente legate ad ambienti di tipo steppico, che hanno tro-

vato in prati, campi e pascoli un ottimo habitat, progressivamente colonizzato fino a diventare per molte il loro habitat principale. Fra gli uccelli, sulle Alpi, sono molti gli esempi in questo senso: le averle, l'allodola, la tottavilla e gli zigoli fra le specie canore (i passeriformi) e, fra i "non passeriformi", la starna, la coturnice e la quaglia. Presenze ben note, conosciute coi loro nomi locali e nei diversi dialetti delle vallate: troppi, per esser qui ricordati, a riprova della loro diffusione e dello stretto legame instauratosi tra esse e l'uomo agricoltore.

Più recentemente, in Trentino come nel resto dell'Europa occidentale, l'intensificazione delle pratiche agricole, per una maggiore produttività alimentare spinta a livello di U.E. da accordi internazionali come la P.A.C., ha determinato nuovi, profondi mutamenti, tuttora in corso, causando il declino di molte specie di uccelli nidificanti. Dagli anni Settanta aree sempre più vaste sono state interessate dai cambiamenti legati all'avvento di un'agricoltura sempre più meccanizzata e dal massiccio impiego di fertilizzanti e pesticidi, fattori che hanno sconvolto l'equilibrio creatosi nel corso dei millenni tra sfruttamento dell'ambiente a scopi produttivi e presenza di condizioni idonee a

molte specie selvatiche.

Nel contempo, l'abbandono delle aree rurali montane a scarsa produzione, dovuto soprattutto alla perdita di competitività delle coltivazioni e dei pascoli non intensivi, ha comportato la perdita nelle regioni montane degli habitat di molte specie, divenute oggi rare. Come testimonia la Lista Rossa delle specie minacciate del Trentino, molti sono gli uccelli che vivevano nei paesaggi rurali tradizionali e che sono andati incontro a repentini cali numerici e a locali estinzioni.

### COME ARRESTARE LA PERDITA DI BIODIVERSITÀ

La necessità di arrestare questo fenomeno di declino diffuso ha presto portato ad un uso sempre più contenuto di sostanze chimiche, eliminando progressivamente l'impiego di prodotti nocivi anche per l'uomo, con evidenti effetti positivi, come testimoniano i dati raccolti negli ultimi anni per il Trentino.

Si è però altresì compreso come in un tale quadro generale di forte cambiamento ambientale sia necessario individuare modelli gestionali, concretamente applicabili alle diverse situazioni presenti sul territorio e in grado di rendere le pratiche agro-pastorali compatibili con la conservazione della biodiversità: un legame estremamente forte ed ampiamente documentato, grazie ai molti studi che ne documentano gli effetti sugli Uccelli, specie sensibili e quindi spesso validi bioindicatori.

Così alcune tipologie di ambienti aperti legati ad attività agricole o di allevamento di tipo "tradizionale", oltre a contribuire in maniera fondamentale alla costituzione di un paesaggio dalle alte valenze naturalistiche, ma anche culturali e turistiche, ospitano importanti popolazioni di numerose specie altrove minacciate, la cui conservazione è strettamente legata al mantenimento di pratiche agro-pastorali compatibili con le esigenze ecologiche delle specie stesse.

### L'AVERLA PICCOLA E IL RE DI QUAGLIE

Per meglio comprendere tale fenomeno si possono illustrare i casi studio di alcune delle specie più significative, oggetto degli studi e monitoraggi avviati in Trentino e promossi dal Dipartimento Agricoltura.

Il primo esempio riguarda l'averla piccola, Passeriforme migratore (sverna in Africa a sud del Sahara), nidificante in buon numero e densità nei pascoli di media quota e nei prati falciati con metodi non intensivi; minacciato sia dall'intensificazione delle pratiche agricole, quanto dai cambiamenti del paesaggio a seguito dell'abbandono dell'agricoltura in montagna. La rimozione di elementi marginali 'improduttivi' come siepi e arbusti, l'eccessiva fertilizzazione, lo sfalcio meccanizzato, l'uso dei pesticidi hanno in varia misura contribuito alla sua scomparsa nelle

aree contraddistinte da intensificazione delle pratiche agricole.

Altro caso studio è il re di quaglie, specie minacciata a livello globale, presente in Italia quasi esclusivamente nei prati di media montagna delle Prealpi centro orientali. Vi giunge in primavera ai primi di maggio e la sua presenza è rilevabile grazie al suo canto aspro e ripetuto (una sorta di "crek-crek"), emesso dai maschi di notte, quale segnale di possesso del loro territorio. In Trentino vive nei pianori di media montagna, nelle ultime aree prative della Val di Non, Val Gresta, Tesino, Altopiano di Folgaria e Lavarone, dove si può ascoltare nei prati da sfalcio gestiti in maniera estensiva; i risultati delle ricerche condotte dal Museo ne testimoniano il progressivo calo.

Le ultime popolazioni vitali si riscontrano dove la gestione del prato include accorgimenti nello sfalcio, finalizzati a garantire il successo riproduttivo della specie e a ridurre la mortalità fra gli adulti. La meccanizzazione del taglio dell'erba è infatti la minaccia principale: l'uso di macchine agricole veloci, può infatti causare la morte degli adulti o dei giovani pulcini da poco nati, che si rifugiano nel folto delle erbe alte, prossime alla fienagione. Ancora una volta, anche per questa specie il fattore chiave per la sua tutela è garantire il mantenimento di condizioni ambientali diversificate e conservare quegli elementi del paesaggio agricolo tradizionale che, oltre a caratterizzarne il paesaggio, rappresentano luoghi di rifugio, habitat di potenziali prede (Insetti e altri artropodi), siti idonei alla nidificazione (cespugli, filari di alberi, fossati, lembi di palude a carici).

Queste peculiarità strutturali del paesaggio agricolo estensivo, contribuiscono chiaramente alla diversità ornitologica e faunistica in genere. Gli studi condotti in Trentino ben evidenziano come la maggiore ricchezza di vita animale si trovi laddove elevata rimane la disponibilità di ambienti aperti e dove questi paesaggi non sono stati completamente semplificati o lasciati alla loro naturale evoluzione verso formazioni arbustive, spesso impoverite da specie invasive non locali.

Studiare e comprendere i cambiamenti in atto per trovare gli accorgimenti possibili per garantire e mantenere la biodiversità locale, attraverso il coinvolgimento del mondo agricolo, può quindi contribuire a invertire questa generale tendenza, promuovendo così una qualità diffusa anche nei contesti ambientali coltivati in modo intensivo e pertanto ritenuti di limitato interesse in termini di biodiversità. Queste indicazioni sono emerse da studi condotti in Svizzera ed hanno trovato conferma più recentemente anche in approfondimenti in ambienti agricoli intensivi del Trentino, come i frutteti della Val di Non (ricerche APOT/MuseoTN 2011). L'importanza del mantenere una certa eterogeneità ambientale, propria del mosaico agricolo tradizionale, anche in ambienti intensamente coltivati, rappresenta un elemento cruciale per sostenere le specie ivi nidificanti, garantendo la presenza anche di quegli habitat altrettanto vitali per completare le altre fasi del ciclo biologico, come quella successiva l'involo o lo svernamento per quelle specie che trascorrono la cattiva stagione da noi.

Come in passato, ancora una volta l'agricoltura gioca quindi un ruolo chiave per la conservazione dell'avifauna in Europa e in Trentino. Le conoscenze acquisite consentono di meglio individuare le necessità ecologiche e di tradurle in indicazioni concrete ed efficaci. Gli studi confermano come, grazie a schemi ideati ad hoc per il contesto ambientale locale e successivamente testati e diffusi, sia possibile raggiungere risultati insperati. Questo percorso è stato avviato anche in Trentino. Il PSR che si sta concludendo ha permesso di conseguire conoscenze utili per meglio definire gli impegni futuri e per proseguire un'efficace azione di conservazione anche attraverso il prossimo nuovo Piano.

Lo sforzo da compiere ora sta soprattutto nel condividere le molte conoscenze e le misure già attuabili grazie al coinvolgimento degli operatori agricoli: gli attori principali in questo percorso. Ad loro, ancora una volta, è riservato il compito di preservare nel tempo gli ambienti rurali della montagna, dall'indubbio valore produttivo, ma anche paesaggistico, culturale e naturalistico.

Averla piccola - Foto Roberto Maistri - Archivio MdS



# BIODINAMICA

## *L'olistico in agricoltura*

Laura Ruaben



Foto Azienda Pisoni

***A Pergolese la prima Festa Biodinamica, vetrina di un modo di produrre che è anche (soprattutto) un modo alternativo di vivere. In armonia con il cosmo e la natura.***

“**L**a biodinamica dovrà essere conosciuta da tutti, perché finora è rimasta nell'ombra, e al consumatore bisogna far capire il nostro lavoro per aumentarne la consapevolezza”. Klaus Visintin, segretario dell'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica Trentino Alto Adige, spiega così l'idea della prima Festa biodinamica, che si è tenuta l'1 giugno scorso alle cantine Pisoni di Pergolese (Lasino). “Il nostro è un modo di vivere, più che di coltivare - prosegue Visintin - e l'azienda non è mero ricavo ma è un organismo, ove agricoltore, piante, animali e suolo sono organi.” La festa è stata un'occasione per far incontrare gli agricoltori e i prodotti biodinamici con i consumatori ma anche - come spiega Marco Pisoni, viticoltore dell'azienda Pisoni per avvicinarsi alla cultura biodinamica grazie ai seminari e alle azioni pratiche per capire questo mondo e la sua filosofia. Una giornata infatti ricca di eventi e di visitatori che hanno potuto partecipare a momenti di formazione, a dimostrazioni pratiche sul terreno circostante e degustare grazie alla cucina prodotti regionali. Per i bambini invece laboratori didattici organizzati dalle scuole Waldorf di Trento, protagoniste della festa con una recita ed un'esibizione di eurtmia.

26 le aziende biodinamiche presenti, 11 tren-

tine e 15 dell'Alto Adige, con prodotti vinicoli, formaggi, succhi di mela, ortaggi, prodotti dell'alveare, gelati, erbe officinali, etc.

Gli agricoltori trovano un equilibrio con la natura. “Lavorare con la natura è l'unica possibilità per la salvaguardia dell'ambiente”, afferma Paul Perwanger titolare della Bioapfelsaft di Termeno. Per il viticoltore biodinamico Filippo Scienza di Vallarom, che per la propria azienda utilizza sistemi energetici alternativi ed ecologici, il prodotto è realmente “figlio dell'ambiente e del territorio, della mia mano e della stagione” e applica questa concezione a tutta la sua filiera. Attraverso il biologico il vivaio di piante ornamentali Omezzolli di Riva del Garda fa rivivere antiche varietà di piante da frutto come la rosa mantovana, la pera Spadona e la Bella di boskoop. “Tocco la terra e mi sento vivo, so cosa tocco e la biodiversità mi dà gioia”, rivela Mattia raccontando la storia del vivaio partendo dal nonno.

Alla cultura serve energia, all'uomo anche. “Un buon alimento, consumato con ritmicità e stagionalità, è buon portatore di vita”, sostiene Gianni Aste, cuoco della casa salute Raphael di Roncegno. La biodinamica addomestica la terra dando valore all'alimentazione: un prodotto biodinamico ha sapore ed è bello, è stato coltivato “regalando al futuro un pezzo di terra ancora ricco di proprietà e in equilibrio”. ■





Succo di mela biologico; in alto sovescio fiorito e, sotto, preparazione di un fertilizzante naturale. Nella pagina a fianco, piante e fiori dei vivai biologici Omezzoli.



## I TRATTI DELLA BIODINAMICA

# Energia cosmica, preparati e antiche pratiche agronomiche

**L**a biodinamica dagli anni '30 del secolo scorso mette in pratica i principi steineriani di un'agricoltura sana ed ecologica. È una filosofia di vita che indica non solo la coltivazione ma anche un modo di lavorare e di vivere la terra rispettoso della natura, dell'armonia del campo e del succedersi delle stagioni. Terreno, piante, animali e uomo operano assieme in un unico ciclo agricolo.

Il metodo biodinamico funziona: a testimonianza di questo è l'aumento della superficie coltivata nella nostra regione e del numero degli agricoltori che lo scelgono. I coltivatori biodinamici eliminano le sostanze chimiche proprie dell'agricoltura convenzionale e introducono metodi e prodotti presenti in natura (come lo zolfo e il rame) in sintonia con i cicli cosmici e lunari. La concimazione si attua con la pratica del sovescio (ovvero l'interramento di colture per mantenere o aumentare la fertilità del terreno) e con l'apporto di letame proveniente da allevamenti biologici; il controllo delle erbe infestanti è ottenuto con le zappature e gli sfalci evitando diserbanti chimici; la lotta alle malattie si effettua con prodotti che si trovano in natura. L'agricoltore segue il "calendario astronomico" che detta i tempi di intervento, per prendere energia da sole, luna e costellazioni e garantire quindi fertilità e vitalità.

Alla coltivazione organica si affiancano i "preparati biodinamici": otto diverse sostanze di origine naturale che stimolano nelle piante una specifica energia. I primi due sono il cornoletame, che favorisce lo sviluppo radicale delle piante, e il cornosilicio, il preparato della qualità per una miglior fotosintesi clorofilliana. Si definiscono "preparati d'accumulo" invece i restanti sei, perché una volta pronti vengono inseriti nel cumulo di letame usato poi in campagna.

L'achillea, sotterrata in una vescica di cervo maschio, giova alla formazione dei frutti, la camomilla alla fecondazione dei fiori, l'ortica all'attivazione dei processi immunitari, la quercia per i processi del calcio, il tarassaco aiuta la pianta a nutrirsi dal cosmo e la valeriana i processi del fosforo.

Ogni preparato è realizzato con una specifica procedura: per il cornoletame si prende come involucro un corno di vacca e lo si riempie all'inizio dell'autunno di letame fresco, che dissotterrato in primavera e dinamizzato verrà dato "a spruzzo" sul terreno. Il processo fondamentale per memorizzare e amplificare le proprietà del preparato è la dinamizzazione: il preparato, sciolto in acqua e mescolato ininterrottamente per un'ora a rotazione alterna, si carica di energia.

E ancora altre pratiche legate a un attento studio dei processi biologici. Tra un vigneto e l'altro, ad esempio, si creano zone incolte con vegetazione spontanea e si mettono piante aromatiche come antiparassitari naturali. Si recuperano anche tecniche del passato. Stefano Pisoni, viticoltore biodinamico dell'azienda agricola Pisoni di Pergolese, spiega infatti che nutre la terra di azoto con la semina ed il taglio delle leguminose, che catturano l'azoto atmosferico e rimescolate al terreno lo rilasciano aumentandone la fertilità. ■

## L'ASSOCIAZIONE IN TRENTINO ALTO ADIGE

All'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica Trentino Alto Adige aderiscono circa 110 soci, di cui 19 in Trentino, 89 in Alto Adige e 1 socio a Sondrio. Agricoltori altoatesini e trentini praticano insieme l'agricoltura biodinamica spinti dalla convinzione che una cultura agricola sostenibile e durevole sia necessaria. L'associazione organizza corsi formativi e visite guidate alle aziende per promuovere e diffondere maggiormente in regione i principi del metodo biodinamico. Tra le attività più importanti si ricordano l'aggiornamento costante dei soci e la preparazione dei preparati biodinamici nei mesi di maggio e ottobre.

### DISTRIBUZIONE PRODUTTORI SOCI

Vino: 18	Piccoli frutti: 2
Ortaggi: 3	Distillati: 3
Cereali: 7	Albergatori: 3
Cantina Vinificazione Propria: 12	Miele: 2
Sostenitori: 8	Az. Miste
Mele: 36	e Rivenditori: 15

I prodotti biodinamici vengono commercializzati sotto il marchio DEMETER, distribuiti dal consorzio Osiris, ma anche tramite vendita diretta. Demeter tutela e certifica le aziende e i loro prodotti biodinamici dagli anni '30 del secolo scorso.



## Nasce il nuovo sistema irriguo per l'agricoltura dell'Alto Garda

**U**na struttura attesa da cinquant'anni e che ora si concretizza portando notevoli benefici all'agricoltura dell'intero Alto Garda. Il 6 giugno scorso hanno preso formalmente il via nella zona del Linfano i lavori riguardanti il rifacimento di tutto il sistema di irrigazione della zona. Un'opera, suddivisa in tre lotti, che complessivamente costerà 43 milioni di euro finanziati al 90% dalla Provincia autonoma di Trento con fondi provinciali sui capitoli di spesa relativi alle infrastrutture agricole. Ad eseguire la nuova infrastruttura saranno due consorzi di imprese temporanee associate con sede in Trentino Alto Adige con una notevole ricaduta per l'occupazione locale.

Dopo anni di polemiche e discussioni l'infrastruttura vedrà dunque presto la luce grazie ad un efficiente gioco di squadra tra l'Assessorato provinciale all'Agricoltura, la preziosa attività del Consorzio di secondo grado dell'alto Garda e la partecipazione di tutti i consorzi di miglioramento fondiario ed irrigui che operano in zona. Le colti-

vazioni agricole interessate all'irrigazione nella zona del Basso Sarca si estendono per oltre 2.000 ettari.

L'impianto di irrigazione che preleverà l'acqua dalle condotte di HDE HidroDolomitiEnergia che alimentano la centrale idroelettrica di Torbole, grazie ad un accordo di programma sottoscritto tra gli altri proprio da HDE andrà ad irrigare tutte le zone coltivate dell'Alto Garda, olivi compresi, con le più moderne tecniche di irrigazione a goccia. Attualmente la tecnica dei micro-sistemi irrigui a goccia risulta essere la più adeguata alle colture praticate nei territori dei consorzi di miglioramento fondiario nella zona del basso Sarca, necessitando di una minore portata d'acqua a condizione che questa sia fornita in pressione.

"Ciò consentirà - ha affermato l'assessore all'agricoltura Tiziano Mellarini (nella foto) - un notevole risparmio d'acqua rispetto alle più tradizionali forme di irrigazione presenti come lo scorrimento o a pioggia; tutte le colture presenti nell'alto Garda, da Nago fino a Dro, Riva, Arco, Oltresarca, comprese tutte



le olivaie potranno essere raggiunte dalle diramazioni di quest'opera imponente".

Il progetto di riordino irriguo porterà anche vantaggi paesaggistico-ambientali cessando lo sfruttamento a fini irrigui di alcuni corsi d'acqua minori e con la dismissione del canale principale e delle "canalette" inutilizzate con il conseguente riutilizzo delle aree occupate.

### Mele in ipogeo: si passa alla "fase 2"



A meno di un anno, era l'8 agosto 2012, dalla "trasferta" nella galleria "Rio Maggiore" della Tassullo Materiali spa a Tuenetto, la Giunta provinciale ha provveduto il 20 giugno scorso ad approvare, con una delibera firmata dall'assessore all'urbanistica Mauro Gilmozzi, lo schema dell'Accordo di programma per la realizzazione, in quella stessa galleria scavata nella Dolomia di Torra, dei magazzini ipogei destinati alla conservazione in atmosfera controllata delle mele della Valle di Non. Con la Provincia, firmeranno l'Accordo i Comuni

di Taio e Vervò, i Consorzi di miglioramento fondiario di Priò e di Vervò, il Consorzio Melinda e la società Tassullo Materiali spa.

L'Accordo, che nel corso degli ultimi mesi è stato adottato in prima istanza dai Comuni di Taio e di Vervò ed approvato anche dagli altri soggetti interessati, costituisce variante al piano regolatore generale dei due Comuni ed integra al tempo stesso il Piano Cave. Due passaggi necessari per consentire l'estrazione mineraria e al contempo la realizzazione dei volumi sotterranei che ospiteranno le celle frigo ipogee destinate alla conservazione delle mele.

Concretamente, con l'Accordo di programma si dà avvio ad una nuova e più evoluta fase di sperimentazioni con la realizzazione di un impianto pilota per una capacità di circa 80 mila quintali di mele suddivisi in 12 celle, quale primo blocco di un possibile futuro e più ampio progetto per una capienza refrigerata totale di circa 500 mila quintali di mele. Solo se la "fase 2" della sperimentazione avrà esiti positivi l'innovativo progetto sarà definitivamente adottato dal Consorzio Melinda e potrà dunque essere realizzato su più larga scala.

### Gelatiere e pasticciere nuovi maestri artigiani



Il mestiere di gelatiere e quello di pasticciere rientrano tra quelli per i quali può essere conferito il titolo di maestro artigiano. Lo ha deciso la Giunta provinciale che, su proposta dell'assessore all'industria, artigianato, commercio e cooperazione Alessandro Olivi, ha definito i profili professionali delle due nuove figure. Nei profili sono distinte le conoscenze e le capacità che devono essere già possedute, costituenti il livello di entrata, da quelle che saranno approfondite nel corso. Per i gelatieri il corso sarà di 442 ore complessive, per i pasticciere di 440 ore.

# Speciale CAVALLI

Testi: Sergio Ferrari

Interviste agli allevatori: Lucia Facchinelli, Laura Ruaben

C

'è, anche in Trentino, un'agricoltura che "rallenta il passo" e che guarda, anziché al trattore di ultima generazione, al cavallo. Alfieri del ritorno all'aratro trainato dal cavallo sono in particolare i viticoltori biodinamici, ma l'impiego dei cavalli, e degli asini, si sta diffondendo anche in altri settori, dai trekking in montagna alle passeggiate in carrozza sulla neve, dall'ippoterapia allo sport. In questo "speciale" le razze più diffuse, gli impieghi, le testimonianze di utilizzatori, appassionati ed allevatori.

*Si ringrazia per la collaborazione e la fornitura di materiale e fotografie la Federazione Provinciale Allevatori di Trento, Massimo Gentili e Angelo Fedrizzi, nonché le persone che in vario modo hanno contribuito alla realizzazione dello Speciale Cavalli.*



Ragazza con cavallo nei filari di fagioli a Barco di Levico (Soprintendenza per i Beni Storico-artistici, librari e archivistici Archivio Fotografico Storico FONDO FAGANELLO FLAVIO - ANNO 1976)





1985 Roncegno, località Pozze, uomo con slitta trainata da un cavallo  
(Archivio Fotografico Storico FONDO FAGANELLO FLAVIO)



1983 Cavedine, cavallo che tira un aratro  
(Archivio Fotografico Storico FONDO FAGANELLO FLAVIO)

# Trattrici A QUATTRO ZAMPE

**N**

el Trentino agricolo "a quattro zampe motrici" dei primi anni '50 si contavano 5.700 buoi, 25.000 vacche da latte e 5.500 equini tra cavalli, muli e asini. In ogni paese del Trentino gli agricoltori che non possedevano cavalli o muli si rivolgevano a carradori locali che prestavano servizio di conterzisti mettendo a disposizione carro e cavalli per il trasporto del fieno e di altri prodotti agricoli. A ricordarci di come il traino di carri ed altri mezzi di trasporto a ruote nonchè dell'aratro fosse affidato non solo a buoi

e cavalli, ma anche alle vacche da latte, è il volume "L'agricoltura in mostra" dedicato alla storia della Fiera agricola di S. Giuseppe (la cui prima edizione risale al 1947) pubblicato nel 1996.

La Mostra Mercato dell'Agricoltura, ospitata a Trento per alcuni decenni nei piazzali delle Aziende Agrarie ed in seguito presso la Centrale Ortofrutticola di via Bomporto, ha avuto un ruolo decisivo nel favorire la progressiva introduzione nelle campagne trentine di trattrici ed altre macchine agricole: nel 1947 erano complessivamente 98, nel 1951 se ne contavano 13.000 nel 1986. Le "trattrici a s t a t e

tavano 249, per salire a ben quattro zampe" erano ormai sostituite da quelle a motore, la cui potenza si esprime ancora, in analogia con il passato, in "cavalli vapore".

Lo sviluppo della meccanizzazione agricola ha comportato di necessità il rifacimento o l'adattamento, talora radicale, della viabilità rurale. È il caso, ad esempio, delle strade interpoderali realizzate con i fondi Feoga della Comunità Economica Europea.



1975 Castello di Fiemme, semina con cavallo  
(Archivio Fotografico Storico FONDO FAGANELLO FLAVIO)



1940-1950 Val di Non, carro carico di fieno con due contadini (Archivio Fotografico Storico FONDO FLLI PEDROTTI)

# ANAGRAFE E LIBRO GENEALOGICO

*Due “carte d'identità”  
per i 4.600 equidi del Trentino*

**D**al 2007 funziona anche in Italia l'Anagrafe obbligatoria per tutti gli equidi (cavalli ed asini) gestita dall'Associazione italiana allevatori, che si avvale per la sua tenuta di uffici periferici. Punto di riferimento per il Trentino è la Federazione provinciale allevatori. Responsabile dell'Ufficio anagrafe equidi è Massimo Gentili, che ha come collaboratore Angelo Fedrizzi, esperto ed appassionato di cavalli. L'anagrafe è stata avviata da Pierpaolo Pradi, tecnico della Federazione allevatori che per anni si è occupato anche di cavalli e già segretario dell'Associazione trentina allevatori cavalli di razza Avelignese (Haflinger).

Al debutto dell'Anagrafe si riteneva che gli equidi da iscrivere fossero circa un migliaio. Oggi sono 4.600: 3600 cavalli e 1.000 asini. Gli allevatori sono 2020, i ricoveri 1.400. Entro 7 giorni dalla nascita i puledri di entrambe le specie e di tutte le razze allevate in Trentino devono essere segnalati all'Ufficio anagrafe della Federazione. Essa provvede entro l'anno a fare identificare l'animale con l'inserimento sotto cute di un microchip e a predisporre il “passaporto”, una sorta di carta di identità del soggetto. Il documento ha la stessa funzione del libretto di circolazione di un'automobile: accompagna l'animale per tutta la vita, compresi eventuali passaggi di proprietà.

Non c'è distinzione professionale o di censo tra gli allevatori. Il cavallo si alleva per passione, non escludendo però l'aspetto economico quando le sue prestazioni sono fonte talora integrativa di reddito.

L'Anagrafe non deve essere confusa con il Libro genealogico di razza. Le razze presenti in Trentino sono una decina. Si possono classificare in base all'utilizzo che ne fa l'allevatore: attività sportiva, maneggio, traino di carrozze e slitte, ippoterapia, escursioni-

simo. Il lavoro nei campi con il cavallo è quasi esclusivamente limitato all'agricoltura (viticoltura) biodinamica: il traino di attrezzi poco pesanti evita il costipamento del terreno. Haflinger e Norico sono razze di primo piano. La tenuta e l'aggiornamento dei rispettivi Libri genealogici è anch'essa affidata alla Federazione provinciale allevatori di Trento. Per entrambe le razze il servizio è svolto per conto delle rispettive associazioni nazionali. In Trentino le zone di maggiore concentrazione di Haflinger e Norico sono la Valsugana, il Primiero e la Val di Fiemme, in subordine le Valli di Ledro e Rendena.

L'iscrizione al Libro genealogico è volontaria ma sono pochi gli allevatori che vi rinunciano. Un cavallo che nel passaporto individuale dimostra l'appartenenza al registro di razza con la descrizione della linea di ascendenza, dei risultati della valutazione morfologica e di altri elementi distintivi ha un valore di mercato maggiore.

I cavalli Haflinger iscritti al libro genealogico della razza in Trentino sono 560 e appartengono a 250 allevatori. I Norico sono 170 e fanno capo a 90 allevatori. La consistenza della razza Haflinger è stabile, quella della razza Norico è in aumento.

La procedura che porta all'iscrizione nei rispettivi libri genealogici inizia con la denuncia del puledro. I nati nell'anno partecipano in autunno ai raduni di zona, occasione per una prima valutazione morfologica da parte di un giudice ufficiale che deve verificare la rispondenza dei caratteri anatomici del soggetto ai parametri stabiliti per le due razze e tradurre il suo giudizio in punteggio.

I dati provvisori vengono riportati sul Registro di razza. Quando il soggetto ha compiuto i 30 mesi di età la valutazione viene ripetuta, almeno per le femmine, se l'esito del giudizio è positivo l'iscrizione al Libro genealogico diventa definitiva. ■



## *L'idoneità alla riproduzione*

Artrite virale, anemia infettiva, morbo coitale maligno, morva, rinopolmonite, metrite contagiosa, encefalite virale. Sono malattie trasmesse dagli stalloni alle cavalle fattrici nella fase di monta. Per evitare la diffusione degli agenti morbigeni che le causano (batteri, virus, micoplasmi), le norme di polizia veterinaria impongono che i cavalli maschi interi di tutte le razze siano sottoposti, a prescindere dall'effettivo impiego riproduttivo, a controlli individuali da parte dei medici veterinari dell'Azienda per i servizi sanitari distaccati nei vari distretti del Trentino. A fine 2012 i maschi interi provvisti di certificazione sanitaria di idoneità alla riproduzione erano 12 nel distretto di Borgo Valsugana, 32 in quello di Cles, 11 a Rovereto, 4 a Tione, 7 a Trento.

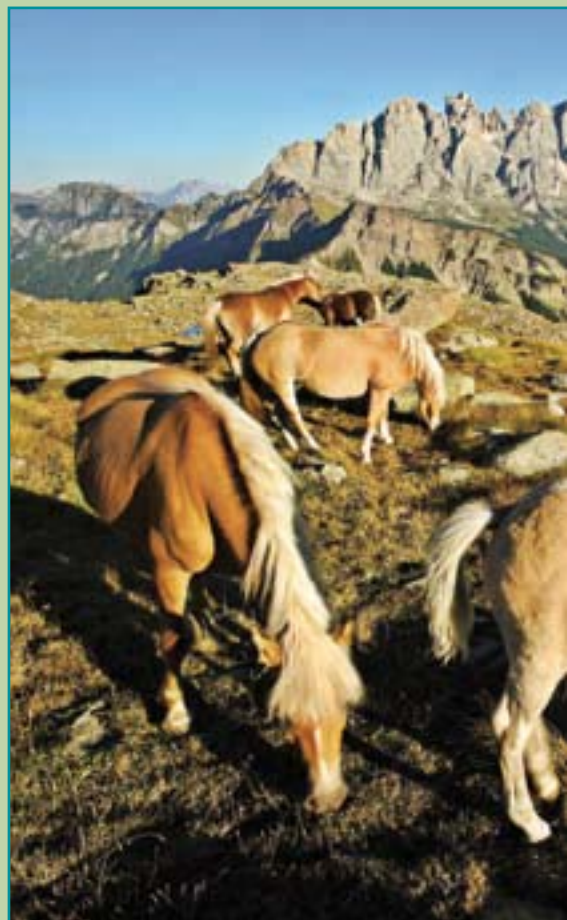
## AD OGNI RAZZA il suo menù

**C**laudio Soini, medico veterinario laureato all'Università Statale di Milano, è esperto di alimentazione animale. Ha diretto infatti il mangimificio della Sav (Società agraria Vallagarina) e poi il Consorzio agrario di Bolzano. Conosce bene anche le esigenze alimentari dei cavalli, avendo iniziato la carriera lavorativa prima all'Ippodromo di San Siro di Milano e poi presso la Clinica Veterinaria di Merano. "L'alimentazione del cavallo - spiega - varia per quantità, qualità e composizione in base alla razza e all'attività svolta dall'animale: agonistica, da diporto, lavorativa (caso sempre più raro) in un'azienda agricola. Metabolismo e fabbisogno energetico sono sostanzialmente diversi nei tre casi. La base è rappresentata da fieno di buona qualità e deve essere integrata da mangime concentrato e acqua assunta a più riprese nella giornata. Dosi indicative: 7-8 kg. di fieno, 2-4 kg. di mangime, 30 litri di acqua al giorno per un

animale adulto".

"Per tenere bassa la quantità di alimento concentrato e ridurre il volume della razione - prosegue Soini - il mangime può essere aggiunto di grassi idrogenati tipo grasso di palma e olio di soia. Importante è il contenuto di sali minerali a base di calcio, fosforo, magnesio, di oligoelementi quali ferro, rame, manganese, zinco, cobalto e vitamine del tipo A (crescita), E (antiossidanti), D. Quest'ultima facilita l'assorbimento intestinale dello ione calcio che va a fissare lo scheletro dell'animale".

E i cavalli che vivono all'aria aperta? "Possono assumere erba fresca di prato, al posto dell'alimento concentrato si possono utilizzare avena, orzo e altri cereali con l'aggiunta di una quantità variabile di soia od altre farine proteiche. L'apporto proteico - conclude l'esperto - deve essere maggiore per i puledri in fase di crescita e per le cavalle fattrici, che alla prestazione fisica aggiungono il dispendio metabolico nell'allattamento". ■



## Attenti AGLI ACCIACCHI!

**Q**uali sono i punti deboli del cavallo sotto il profilo sanitario? "Come per l'alimentazione - risponde Claudio Soini - anche per il mantenimento dell'integrità fisica e del buono stato di salute, l'attenzione dell'allevatore deve concentrarsi su aspetti diversi legati all'attività e alle prestazioni del cavallo. Le cure devono essere più continue e attente durante la crescita dell'animale. Un cavallo sportivo che gareggia nell'ippodromo ha il punto debole negli arti soggetti a ripetute sollecitazioni nel salto. Lo stesso soggetto può andare incontro a cedimento dei legamenti e a microfratture delle falangi.

Per tutti i tipi o razze di cavalli l'apparato respiratorio rappresenta il punto debole dell'animale. Il polmone con l'età perde elasticità e la capacità respiratoria diminuisce. Ma prima di arrivare al quadro clinico dell'enfisema polmonare, con diversi gradi di gravità, l'allevatore deve evitare le conseguenze negative sull'apparato respiratorio di sbalzi di temperatura, di raffreddamenti improvvisi dopo uno sforzo fisico, di una sudata seguita da abbassamento di temperatura nell'ambiente di sosta o ricovero.

Tra le parassitosi sono frequenti nei cavalli le infestazioni di varie specie di vermi intestinali: strongili, ascaridi, ossiuridi. L'animale li può assumere durante l'alpeggio o dal cotico del prato già infestato attraverso le feci lasciate da altri cavalli infestati. Le verminosi si eliminano a fine stagione con i presidi sanitari adatti". ■



Un cavallo impegnato nel "gioco della corda": tra i punti deboli di un cavallo sportivo vi sono gli arti, soggetti a ripetute sollecitazioni. (Foto Michela Larcher)



Cavalli al pascolo nella zona di lago Iuribritto, sullo sfondo le Pale di San Martino (Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A. Foto di Nicola Angeli)

## FECONDAZIONE *strumentale e naturale*

**L**a gravidanza nelle cavalle fattrici dura 11 mesi e i parti sono distribuiti tra marzo e giugno. Non tutte le fattrici potenziali sono destinate all'ingravidamento. La fecondazione può essere strumentale (da affidare a medici veterinari che utilizzano seme geneticamente e sanitariamente garantito) o naturale, cioè affidata a monta naturale utilizzando stalloni di documentata genealogia.

La fecondazione strumentale evita il pericolo di trasmissione di malattie contagiose da stallone a fattrice ma non è priva di difficoltà e insuccessi. Per la monta naturale la Federazione provinciale allevatori di Trento affitta due stalloni di razza Haflinger che affida ad altrettanti gestori di stazione di monta situate rispettivamente in Bassa Valsugana e in Val di Fiemme. L'affitto annuale di uno stallone di cui si fa carico la Federazione va da 3000 a 5000 euro.

Per le fattrici di razza Norico funzionano 3-4 stazioni private dislocate nelle zone di maggiore presenza di soggetti da fecondare. Il costo a carico dell'allevatore è di 200 euro per la fecondazione naturale e di 15-20 euro al giorno, se si rende necessaria la permanenza per più giorni della fattrice da fecondare presso la stazione di monta. La fecondazione strumentale comporta il duplice costo del seme e della prestazione professionale del medico veterinario che esegue l'inseminazione. ■



29

## PREMIO DI ALLEVAMENTO e "benessere"



Due cavalle di razza Norico impegnate nel tiro di un tronco. (Foto Michela Larcher)

**A**l premio di allevamento previsto dall'Unione Europea e dal Piano di sviluppo rurale (PSR) possono concorrere solo gli agricoltori che allevano cavalli appartenenti alle razze Norico e da Tiro Pesante Rapido (TPR). Sono esclusi gli allevatori di cavalli Haflinger perché non appartenenti a "razze animali locali minacciate di estinzione". Il premio di allevamento di 200 euro per capo all'anno è concesso alle seguenti condizioni: iscrizione del richiedente all'albo degli imprenditori agricoli, mantenimento dell'animale per almeno 5 anni, riproduzione in purezza, rapporto tra animali allevati e superficie foraggera disponibile non superiore a 2,5 unità/ettaro. Mediamente negli ultimi anni hanno fruito del premio 102 cavalli Norico e 9 soggetti da Tiro Pesante Rapido. Gli stessi allevatori possono concorrere al premio per il benessere degli animali, premio riconosciuto per tutte le razze di cavalli e di bovini di età compresa tra 7 mesi e 3 anni che vengono portati in alpeggio. Nel 2012 il premio di 200 euro a capo è stato concesso agli allevatori di 76 cavalli. Gli allevatori di cavalli iscritti all'albo degli imprenditori agricoli sono equiparati ai gestori di altri tipi di allevamento per quanto riguarda gli incentivi previsti per chi opera in zone svantaggiate: indennità compensativa, premio di alpeggio, premio per il mantenimento agronomico e lo sfalcio di prati e pascoli di montagna. ■



# STEFANO E LIESEL

*“Con i cavalli s’impara l’umiltà”*

Laura Ruaben

**L**'interesse nell'uso del cavallo da tiro in agricoltura è in crescita nei Paesi europei e va di pari passo con i principi dell'agricoltura condotta secondo criteri naturali.

Un esempio è Stefano Pisoni, viticoltore biodinamico di Pergolese che si fa accompagnare nei lavori agricoli da Liesel, la sua cavalla. Tra l'agricoltore e l'animale si instaura un rapporto di rispetto e di fiducia: "l'accarezzo come a lei piace, e non con dei colpetti come si è soliti fare, racconta Stefano, perché lei è sensibile". I cavalli impongono rispetto, stando con loro si impara a essere umili e a rispettare gli stru-

menti da lavoro. "Quel rapporto di fredda funzionalità che si ha con le macchine qui viene azzerato, lo vedo negli occhi dei miei dipendenti". A svolgere il lavoro è un animale che si muove, che desidera e che ha dei bisogni primari. Tutto diventa più umano. "Liesel è di aiuto alla terra e a noi che la coltiviamo".

Nata da un incrocio tra razza avelignese e norico, Liesel non ha lo zoccolo ferrato e non porta il morso, pesa 500 kg, arti muscolosi e solidi, equilibrata tra velocità di andatura e potenza dello sforzo, a sangue freddo e quindi di temperamento docile e tranquillo. È sempre in compagnia di Stella, la seconda cavalla dell'azienda, e lavo-

ra al massimo mezza giornata; in base alle stagioni fa il rinalzo e lo scalzo, la zappatura delle patate e del mais.

Rispetto al trattore agricolo Liesel pesa poco, non causa vibrazioni e quindi non produce compattazione del suolo, che rimane areato. Le tecniche agricole richiedono infatti passaggi multipli sulle coltivazioni che col trattore causano una compattazione maggiore del suolo mentre con il cavallo la costipazione viene invece limitata a pochi centimetri superficiali di terreno. Chiunque lavori seriamente con i cavalli in termini di efficienza non potrà evitare comunque la combinazione di cavalli da tiro e macchinari agricoli di moderna concezione.



I fratelli viticoltori Stefano e Marco Pisoni al lavoro con la cavalla Liesel (Foto Pisoni)



31

Con l'impiego di animali l'investimento che ricade sulle finanze dell'azienda familiare di piccole e medie dimensioni è più basso sia in termini di costi ridotti per l'acquisto di macchinari e attrezzi sia in carburanti e fertilizzanti. Il foraggio per il cavallo è prodotto all'interno dell'azienda stessa, l'animale utilizza energia solare sotto forma di erba e cereali senza che occorranco dispendiosi processi di trasformazione.

Lo scetticismo che accompagna l'idea dell'utilizzo della tradizione animale può essere smentito dal fatto che, negli Stati Uniti, gli agricoltori di maggior successo, gli Amish, coltivano la terra esclusivamente con l'aiuto del cavallo da tiro. ■



Con il cavallo la costipazione del terreno risulta molto minore rispetto ai mezzi meccanici (Foto Walter Nicoletti)

## L'associazione Haflinger delle Valli di Fiemme e Fassa

## “TROPPI VINCOLI PER I TREKKING”

**L**a passione per i cavalli, e in particolare per i diversi tipi di sport che è possibile praticare con loro, sta dilagando anche in Trentino. Non solo allevatori, ma sempre più spesso, turisti di ogni ceto sociale che decidono di scoprire il territorio e le sue bellezze in sella a questi animali. In Valle di Fiemme in particolare, negli ultimi anni, sono nate diverse attività che organizzano attività quali maneggi, trekking e manifestazioni con protagonisti i cavalli. **Giuseppe Sief**, cinquantasettenne di Varena, alleva cavalli razza Haflinger da anni ed è presidente dell'associazione Haflinger della Valle di Fiemme e Fassa oltre che referente presso la Federazione Allevatori Trentina.

**Come nasce l'associazione?**

“Già sul finire degli anni '40, Leone Digiampietro, allevatore illuminato oggi ultra novantenne, introdusse a Masi di Cavalese il primo esemplare di cavallo Haflinger, con l'idea di migliorare la razza. Ma è solo nel 1965 che grazie alla collaborazione di altri allevatori, si costituisce l'associazione, che raggruppa oltre 40 animali allevati in valle. Nel 1972 a Masi di Cavalese arriva il primo stallone Haflinger da monta, che contribuisce a migliorare le caratteristiche della razza al fine di ottenere un cavallo sportivo

da sella, meno tozzo e più agile. Dal 2005 l'associazione con affiliazione al CONI, diventa a carattere sportivo dilettantistico e si occupa di promuovere corsi base e di avvicinamento al cavallo per bambini e appassionati”.

**Esistono delle criticità rispetto alla presenza del cavallo sul territorio?**

“Sì, esiste una contraddizione palese tra quanti sostengono che il cavallo rappresenti un ottimo biglietto da visita, una garanzia di salubrità del territorio e le norme che diventano di anno in anno più restrittive rispetto alle zone di passaggio. In regione proliferano le piste ciclabili, ma non viene riservata altrettanta attenzione per i percorsi destinati al passaggio di questi animali. Come associazione stiamo lavorando per sensibilizzare le istituzioni locali affinché sia potenziata la rete dei percorsi magari a fianco delle piste ciclopedonali. Cavalcare rappresenta un'occasione unica per vivere la natura in assoluta sicurezza, salvaguardandone l'integrità. Anche utilizzare le carrozze o le slitte trainate da Avelignesi diventa un problema sulle strade forestali”.

**Quali i passi fondamentali da seguire?**

“L'educazione del cavaliere, giova senza dubbio alla reputazione dei cavalli. Non possiamo negare che ci sono stati comportamenti scorretti in passa-



Trekking in Valle di Non; in alto gara di Skijoring a Castelfondo (Foto Michela Larcher)

to da parte di quanti, una volta in sella al cavallo, si sentono padroni del mondo. Come sempre la differenza la fanno le persone. Il rapporto uomo-cavallo è un binomio che richiama l'avventura e la libertà dei grandi spazi, ma va sempre ricordato il rispetto delle regole del buon senso”. ■

## I grandiosi Noricher AMATI DAI TURISTI

**F**abio Dellagiocoma ha fatto della passione per i cavalli la sua ragione di vita: presenti in casa fin dall'infanzia come bestie da lavoro e di supporto alla fienagione, lo hanno convinto a tal punto da essere il primo allevatore trentino ad introdurre la razza Noricher. Da oltre vent'anni alleva animali certificati e censiti, che utilizza abitualmente nell'azienda agrituristica “Maso Lena” a Predazzo come attrattiva per i clienti. Oltre venti i cavalli abitualmente allevati nella stalla adiacente il maso, che vengono trasferite a Malga Bocche durante il periodo estivo.

**Quali sono i principali vantaggi nell'allevamento del cavallo Noricher?**

“I miei animali vengono utilizzati e richiesti soprattutto in occasione di eventi culturali folkloristici, sia in inverno che in estate, al seguito di carrozza o di slitta per la neve. Sono animali forti, poco soggetti alle malattie. Il fatto poi di essere titolare di un'attività di agriturismo e della Malga Bocche, favorisce il contatto con il pubblico, che spesso identifica il luogo con la presenza degli animali. Dalle nostre parti l'utilizzo degli animali, si lega in maniera forte con la promozione del territorio, attraverso un richiamo ad antichi mestieri e alla salvaguardia dell'ambiente. Un vantaggio questo che non è limitato al singolo allevatore, ma all'intera comunità che abita



Fabio Dellagiocoma con i suoi Noricher

quel territorio. Gli animali sono particolarmente docili, nonostante la considerevole mole che permette loro di raggiungere un peso di oltre 800 chili, e questo li rende particolarmente amati da bambini e famiglie”.

**E i vantaggi economici? Sono misurabili?**

“Preciso subito che allevare cavalli oggi, significa seguire e coltivare solo una pura passione per questi animali e per lo straordinario rapporto che è possibile instaurare con essi. Acquistare una puledra di circa 3 mesi costa circa 1000 euro, ai quali vanno aggiunti ulteriori 100-150 euro mensili per il mantenimento. Quando va bene, riesco a vendere uno o più animali, quando raggiungono i tre anni di vita, in regione o nel resto d'Italia. Spessissimo vendo a prezzo inferiore rispetto al costo sostenuto, senza contare gli inconvenienti di certi anni dove il fieno va a male per le condizioni meteo. Ad essere onesto non ho mai lavorato inseguendo vantaggi puramente economici. In quel caso avrei abbandonato da anni...” ■



## *Haflinger, il cavallo biondo* **CHE PIACE IN ALTO ADIGE**



Carrozza trainata da una coppia di cavalli Haflinger (Foto Federazione Provinciale Allevatori di Trento)

**D**a sempre in Alto Adige c'è una grande richiesta di cavalli piccoli, robusti e soprattutto sicuri anche sui terreni più sconnessi, per il traino e per la soma. Questi cavalli venivano acquistati soprattutto dai contadini e dai commercianti del Monte Zoccolo e di Hafling (in italiano Avelengo); ben presto il termine "Haflinger" venne utilizzato per indicare questo tipo di cavalli resistenti, nevrili e versatili, frugali e robusti.

Il 2 maggio 1898 il Ministero dell'Agricoltura austriaco concesse con decreto il riconoscimento ufficiale della Razza Haflinger. Un tempo il cavallo Haflinger era adibito ai lavori dell'azienda agricola; doveva, ad esempio, passare sotto le pergole delle viti e pertanto erano ricercati soggetti di statura non elevata. Oggi va di moda ed è sempre più apprezzato l'Haflinger da sella, più adatto per l'equiturismo nelle sue varie forme. Per questo sono stati elevati i livelli di altezza mi-

nima e massima al garrese del prototipo di razza.

Mediante la scelta dei riproduttori e la selezione soggetti si punta ad ottenere non solo soggetti più alti e lunghi, ma con ossatura più leggera. Senza per questo rinunciare alla tipicità rappresentata dal colore sauro dorato del mantello, dal crine bianco, dalla leggerezza della testa. L'Haflinger è un animale docile di natura, si affeziona di più alle donne che all'uomo e piace anche alla gioventù. ■

## **NORICO**

### *il carattere della montagna*

**I**l Norico è nato nel territorio alpino, dove ancora oggi registra la sua maggiore diffusione; la prima stazione di monta fu istituita vicino a Salisburgo, da qui il nome Noriker. In Alto Adige il Norico viene allevato soprattutto in Val Pusteria e nelle valli Ladine.

Dopo il calo preoccupante che la popolazione Norica ha dovuto registrare negli anni '70 in seguito alla crescente meccanizzazione nell'agricoltura e silvicoltura, la razza ha vissuto negli ultimi anni un notevole sviluppo. Il carattere e l'affidabilità del Norico sono particolarmente apprezzati nelle Province di Trento, Belluno, Verona e Rovigo.

Razza di montagna, resistente alle malattie, robusto, fertile e longevo. In Austria ne viene allevata una varietà più leggera denominata Pinzgauer.

Attitudini: tiro pesante lento, lavori agricoli. Andature: passo attivo e ampio, trotto non accentuato, con una forte spinta dal treno posteriore, galoppo ampio ed elastico. ■

#### **CARATTERI MORFOLOGICI**

Tipo: brachimorfo.

Mantello: sauro, sauro chiaro, sauro scuro, baio, baio chiaro, baio scuro, morello, maculato

Altezza media al garrese: 152-165 cm.

Peso: 700 - 900 kg.

Torace ampio e profondo e arti muscolosi con articolazioni larghe e solide.

Carattere: buona disposizione all'attività, docile, tranquillo con sufficiente nevrilità.



Misurazione di un cavallo Norico: l'altezza al garrese è un carattere di pregio.



# IPPOTERAPIA E DISABILITÀ

## Un percorso virtuoso per la riabilitazione

Lucia Facchinelli

**L**'ippoterapia, o equitazione a scopo terapeutico, ha origine lontane perché il cavallo, con le sue straordinarie doti di sensibilità, è ritenuto sin dall'antichità un rimedio al pari di una medicina. Di equitazione a scopo terapeutico ne parla già Ippocrate che consigliava lunghe cavalcate per combattere ansia e insonnia. In Italia, la prima documentazione scientifica sull'argomento la dobbiamo al medico Giuseppe Benvenuti (1759). L'ippoterapia, detta "Terapia con il Mezzo del Cavallo" (TMC), è stata introdotta in Italia nel 1975 dalla dottoressa belga Danièle Nicolas Citerio che ha contribuito all'uso terapeutico del cavallo attraverso anche l'opera dell'Associazione Nazionale Italiana per la Riabilitazione Equestre (ANIRE). L'ippoterapia agisce grazie all'interazione uomo-cavallo a livello neuro-motorio e a livello neuro-psicologico.

A Spagolle, in Valsugana, presso la Fondazione De Bellat, opera dal 1997 l'asso-

ciazione "Amici del Cavallo" che permette alle persone disabili di tutte le età, di praticare l'ippoterapia. "Presso il nostro centro – spiega il vice presidente della Fondazione **Sergio Cappello** - proponiamo diverse attività e colonie estive per imparare l'ippica e acquisire confidenza con i cavalli. L'ippoterapia in particolare, si pratica da circa 11 anni. È rivolta a tutte le persone con problematiche psicofisiche. Sono fondamentali la costante valutazione dello stato psicofisico e comportamentale del cavallo, a tutela del suo benessere e di chi lo utilizza. Accogliamo sia disabili che frequentano i centri Anfass provinciali sia utenti privati. L'obiettivo non è solo il raggiungimento della maggiore autonomia possibile del singolo ma è anche la condivisione di un rapporto di socializzazione".

**Cristian Campostrini** è educatore da oltre 10 anni presso il centro dopo essersi formato a Milano.

### Quali sono le caratteristiche fondamentali dei cavalli che garantiscono risultati a livello psicofisico?

Il cavallo è un animale dalle ricchissime fonti di stimolazioni, sia neurosensoriali che relazionali; si muove alle varie andature con movimenti ritmici e per questo prevedibili, ai quali perciò è più facile adattarsi con i movimenti del corpo. E' inoltre estremamente sensibile al linguaggio del corpo, essendo un animale altamente sociale. Dal punto di vista fisico presenta molteplici vantaggi: andare a cavallo impegna numerosi gruppi muscolari, mentre per quel che riguarda l'aspetto psicologico, va sottolineata la capacità di generare sentimenti ed emozioni intense.

### In che modo la relazione con il cavallo può migliorare la vita delle persone disabili?

Ogni persona, relativamente alla propria disabilità, può ottenere dei benefici, sia di breve che di medio-lungo periodo, sia



Ippoterapia nella tenuta della Fondazione De Bellat a Spagolle, in Valsugana (Foto Fondazione De Bellat)

sotto l'aspetto motorio che relazionale: si diventa più disponibili alla interazione e alla cura, si sviluppa una relazione affettiva con il cavallo e ciò aumenta il senso di responsabilità.

**I numeri della vostra attività?**

Abbiamo 4 cavalli razza Apalosa e Qualter addestrati all'ippoterapia che lavorano due al mattino e due al pomeriggio, dal lunedì al venerdì tutto l'anno. Il maneggio coperto ci permette di lavorare in ogni stagione e dare così continuità agli utenti. Ogni anno sono circa un centinaio i soggetti che si avvalgono della nostra struttura, in prevalenza giovani, seguiti da 2 ausiliari, 3 tecnici e 7-8 volontari specializzati.

**Quali progetti per il futuro?**

Tra i nostri progetti più ambiziosi vi è la realizzazione di una arena coperta in lamellare e vetro per garantire maggior funzionalità al centro e che ci consentirebbe di ampliare la nostra offerta di servizi. Puntiamo inoltre a sensibilizzare l'Azienda sanitaria provinciale affinché realizzi convenzioni per le fasce meno abbienti, al fine di permettere l'accesso a quanti necessitano di tale ap-



proccio e che risultano impossibilitati. Va diffusa una maggior conoscenza dei reali benefici di tale terapia, che spazia tra nu-

merose discipline dalla psicomotricità alla psicologia, contemplando l'essere umano nella sua interezza." ■

# EMOZIONI A DORSO D'ASINO

*I trekking dolci sulle onovie del Trentino*

Lucia Facchinelli



Trekking con gli asini sul Lagorai (Foto Michela Luise).

**I**n Trentino sta riprendendo piede una forma di allevamento caduta quasi in disuso, rivisitata in chiave soprattutto turistica: l'allevamento dell'asino. In passato questo animale - a torto considerato cocciuto, ribelle e ignorante - era presente in quasi tutte le aziende agricole, usato come mezzo di trasporto, di lavoro nei campi o al seguito delle greggi. Con l'avvento della modernizzazione e l'introduzione massiccia della tecnologia in agricoltura, la sua funzione è stata via via ridimensionata, ed infine definitivamente sostituita dalle macchine.

Attualmente, in quasi tutte le valli trentine, si assiste ad un progressivo coinvolgimento di questo simpatico quadrupede in molte proposte turistiche: al seguito di una carrozza o protagonista indiscusso di affascinanti trekking sulle più suggestive onovie ai piedi delle principali catene montuose. Proposte che vengono debitamente pubblicizzate anche in rete, da siti specializzati e ai quali fanno riferimento i turisti più evoluti e alla costante ricerca di soluzioni ecosostenibili.

La dolcezza del suo sguardo e i modi di fare lenti e rilassati trasmettono una piacevole tranquillità interiore, rendono l'asino parti-

colarmente adatto ad accompagnare turisti poco abituati al contatto con gli animali e soprattutto bambini. A quanti decidono di "staccare la spina", viene consigliato camminare - anzi - someggiare, con a fianco un asino. Attività quest'ultima considerata una formidabile ginnastica interiore. Grazie ai suoi ritmi cadenzati rende più attenti a tutto ciò che sta intorno, un'integrazione totale tra essere umano e la natura circostante. Un cammino fatto di pause e meditazioni, un aiuto a scrollarci di dosso i ritmi frenetici e stressanti della società contemporanea. Ma in cosa consiste, in pratica, un trekking



con gli asini? Michela Luise, titolare dell'azienda agricola "Le Triadi" in località Ronzo Chienis, è stata una delle prime che ha creduto nel rilancio della figura di questo animale in chiave turistica: "Il primo trek è nato nel 2007 grazie alla collaborazione con Massimo Montanari. Da allora ne sono stati organizzati diversi, lungo i sentieri del Monte Baldo, destinati soprattutto ai bambini dagli 8 ai 13 anni. Proponiamo lunghe passeggiate, adatte comunque ai piccoli, con la possibilità di pernottare sotto le stelle e di imparare a conoscere e distinguere piante e fiori tipici. Un'iniziativa proposta sia in estate che in inverno. È un modo per riappropriarsi di antichi ritmi, ormai desueti".

Un modo diverso di vedere e vivere l'esperienza del viaggio in un percorso di profonda condivisione non solo con l'animale, ma anche con la natura e i componenti del gruppo". Quali sono i vantaggi del sommeggiare? "L'asino per sua natura impone uno stile lento e pacato. Il viaggio diventa quindi un riconciliarsi con se stessi e la natura che ci circonda. Un riscoprire intime predisposizioni d'animo". Il grosso del lavoro lo fanno comunque gli animali, incaricati di trasportare zaini e materiale da campeggio. "Certo, questo turismo "ecologico" è stato pensato proprio in questa chiave: scoprire il territorio, la montagna in particolare, senza doversi preoccupare di nient'altro che del proprio benessere". In Trentino le "onovie" sono state ricavate da antiche mulattiere e sono presenti quasi ovunque, seppure in comunione con i cugini cavalli.

Il trekking quindi come risposta ad un bisogno

pri-  
mario dell'uomo e come risposta alla potenziale scomparsa di quest'animale dalla nostra cultura. La spinta alla meccanizzazione dell'agricoltura e l'esodo dalle campagne hanno privato quest'animale del proprio ruolo. Basta guardare negli occhi un asino per dimenticare in un attimo i luoghi comuni, le dicerie, le storie e le favole che lo hanno etichettato come ostinato, ignorante, incapace e sciocco.

Questo animale in realtà è dolce, affettuoso, intelligente, mite, empatico a tal punto da venir impiegato in progetti di onoterapia, cioè di un intervento individualizzato sul paziente affetto da importanti deficit e gestito da un'equipe multidisciplinare. Perché l'asino? "La sua vicinanza - spiega Michela - aiuta il paziente a ridurre lo stress, alleviare le difficoltà emotive e migliorare la comunicazione. Questo approccio permette anche di ritrovare certe emozioni nascoste o sepolte, imparando a riconoscerle per poi osare ad esprimerle, gestirle e controllarle. L'onoterapia permette alle persone in difficoltà e/o con patologia di creare un legame affettivo emozionale". ■





Mezzana, il nuovo percorso "Oggi come ieri"

# *Il caseificio*

# RACCONTA



La zona mungitura e, sopra, la sala sensoriale



L'inaugurazione del percorso "Oggi come ieri" con l'assessore Mellarini, il presidente del caseificio Diego Fezzi e il presidente della Cooperazione Trentina Diego Schelfi. Nelle foto in alto il Caseificio Presanella di Mezzana.

**S**i parte dagli alpeggi e dalle praterie alpine, per passare poi alla descrizione delle razze bovine allevate e si entra nella storia, nelle tradizioni, negli usi e costumi locali. È il nuovo percorso storico-didattico "Oggi come ieri", uno spazio espositivo di 400 metri quadrati che il Caseificio Presanella ha realizzato all'interno della propria struttura di Mezzana per valorizzare tutti gli aspetti che riguardano la filiera zootecnica della montagna solandra e che è già diventato una nuova destinazione turistica e culturale della Val di Sole, un percorso nel quale ampio spazio viene poi riservato alla descrizione dei prodotti, della loro qualità intrinseca e, non ultima, alla conoscenza di tutti i 37 soci produttori e delle loro aziende.

Per il presidente della cooperativa Diego Fezzi si tratta di "uno strumento innovativo che corona l'impegno del caseificio Presanella sul versante delle filiere corte e della vendita diretta. Il percorso storico didattico vuole proporsi anche come destinazione per il turismo scolastico e come vera e propria risorsa educativa per i giovani e per tutti coloro che vogliono avvicinarsi alla cultura di montagna.

Il 3 giugno scorso l'inaugurazione, momento finale di un progetto iniziato con

l'apertura del punto vendita di Mezzana e proseguito con l'inaugurazione dei negozi di Dimaro nel 2009 e di Madonna di Campiglio nel 2012, sempre gestiti direttamente dal caseificio sociale. Al taglio del nastro è intervenuto, accanto ai sindaci di Mezzana, Peio e Dimaro ed ai rappresentanti della Comunità di Valle e delle categorie economiche, anche l'assessore provinciale all'agricoltura e turismo Tiziano Mellarini: "Il percorso di Mezzana rappresenta una buona pratica ed un esempio virtuoso per una comunicazione rurale attenta al prodotto e alla conoscenza diretta del produttore. In questo modo i contadini di montagna sono diventati i veri ambasciatori del territorio".

Per il presidente della cooperazione trentina Diego Schelfi quello di Mezzana è un progetto destinato a creare coesione so-

ciale e a rafforzare lo spirito comunitario: "Questi progetti assumono una rilevanza particolare sia per l'incontro fra produttore e consumatore, sia per il rafforzamento della coesione sociale e della capacità di autogoverno del territorio".

Oggi il Presanella può vantare un fatturato di 4 milioni di euro, metà circa dei quali realizzati tramite la commercializzazione al minuto nei tre punti vendita. Il percorso di consolidamento della commercializzazione al dettaglio è andato di pari passo con la strategia di "filiera lunga" operata in questi anni dal Consorzio di secondo grado Trentingrana Concast che ha contribuito alla notorietà e alla vendita dei prodotti in ambito nazionale ed estero.

Lungo l'itinerario di "Oggi come ieri" (la progettazione è stata realizzata da Roberto Carmeci dello studio Spazio e Ambiente e l'allestimento è stato curato da Walter Andreis, creativo della Grafite Studio) il visitatore potrà prendere visione di una serie di documentari storici sulla zootecnia in Valle di Sole mentre, per l'illustrazione delle tecniche produttive e dei prodotti, il caseificio ha pensato ad una simpatica mascotte: Nello, un personaggio inventato, prenderà l'ospite per mano e lo accompagnerà alla scoperta del Trentingrana, del Casolet, dei tanti nostrani e delle altre prelibatezze della cooperativa Presanella. Il percorso prevede una serie di punti di osservazione sulle sale di lavorazione e del magazzino di affinamento che consentono di prendere visione "in diretta" delle fasi di preparazione dei formaggi.

L'entrata nella struttura è libera, mentre l'orario di apertura segue quello del punto vendita. "Oggi come ieri" ha previsto un investimento di 370.000 euro, dei quali 200.000 finanziati dal Progetto Leader della Val di Sole. ■

# La rinascita DI MASO LIMARÒ

Silvia Gadotti

40

C'è una nuova ospitalità per l'antico complesso a Sarche di Calavino, dove si può rivivere l'atmosfera di un tempo lontano e riscoprire i profumi e i sapori dei prodotti a chilometro zero. La nuova gestione propone vacanze all'insegna del benessere e delle attività sportive all'aria aperta. Maso Limarò è il quarto "Esercizio Rurale" in Trentino ed il primo esistente nel territorio che corre tra la Valle dei Laghi e le Giudicarie.

**D**opo un accurato intervento di ripristino, Maso Limarò, grande struttura storica sospesa tra le forre del Sarca e il cielo del Brenta, situata nel Comune di Calavino a quattro chilometri di distanza dalle Sarche, rinasce come "Esercizio Rurale", grazie alla gestione innovativa dell'agenzia Go Travel Go, dei titolari Stefania Libietti ed Enzo Ferrari che amalgama con professionalità le peculiarità di questo pezzetto di territorio tra la Valle dei Laghi e le Giudicarie (comunque raggiungibile a soli venti minuti da Trento) con una vasta offerta turistica, gastronomica e sportiva. Ha trovato così realizzazione l'idea di trasformare Maso Limarò in una struttura ricettiva ricavata in un immobile storico, in un ambiente rurale e a basso impatto urbanistico, dove i gestori sono tenuti ad occuparsi della manutenzione del sito e dove l'offerta è legata all'ambiente e alla storia del territorio. Le attività proposte spaziano dall'outdoor (con trekking guidato, orienteering o la scuola-palestra di roccia), alle degustazioni di prodotti locali, ai percorsi relax e benessere.

Maso Limarò, di proprietà dell'Istituto Diocesano per il Sostentamento Clero di Trento, ente ecclesiastico senza fini di lucro, e in passato incluso nelle terre del Principato Vescovile, mantiene così la sua vocazione rurale che da sempre lo caratterizza. Le sue mura, infatti, sono intrise di vicende che attraversano i

secoli, aneddoti e fatti storici, ma anche racconti di vita quotidiana della popolazione che qui ha abitato e coltivato i terreni circostanti. Oggi, la nuova pista ciclabile che percorre in modo affascinante la ottocentesca "strada dei crozzi" del Limarò attraversando il compendio a fianco del Maso, valorizza ulteriormente questo nuovo utilizzo che lega intimamente la cultura, la natura, il territorio ed il turismo.

Il ripristino si è protratto dal 2009 al 2012 e la ristrutturazione - il progetto di risanamento conservativo è a cura dell'Istituto Diocesano per il Sostentamento del Clero ed è firmato dall'architetto Fabrizio Capuzzo - non ha alterato l'antica fisionomia del luogo e dello stabile, utilizzando materiali naturali come la pietra e il legno. Sono stati rimessi completamente a nuovi i tetti e i ballatoi, i muri portanti e l'antico pozzo esterno è stato collegato ad una sorgente che sgorga a due chilometri, sotto il tunnel di mezzo della strada statale.

La metratura a fini residenziali supera i 1.800 metri cubi ed è fatta di antichi locali come cucine, stanze, portici, stalle, fienili, soffitte e cantine. L'intero complesso, adagiato in un paesaggio che mantiene il suo fascino incontaminato nella parte più stretta della gola del Sarca, detta appunto del Limarò, è inserito in un ampio compendio di 43 ettari, di cui 3 bonificati e 40 di bosco. La bellezza selvaggia e gli straordinari elementi naturalistici ne fanno uno dei più spettacolari ambienti del Trentino.

Ma cosa diventerà Maso Limarò a partire dal

1° luglio, data ufficiale di inizio dell'attività? L'offerta sarà realmente e totalmente naturale e rivolta ad un target ampio e internazionale, adulti e bambini, sportivi e amanti della natura, appassionati gourmet, ma anche gruppi di "team building" e famiglie.

L'apertura sarà per tutto l'anno, limitando quella invernale ai fine settimana o su prenotazione. La struttura, in parte arredata con mobili rustici, ha sei camere e circa 45 posti a sedere per la ristorazione, con prezzi modesti (sui 50 euro, visti i tempi che corrono) per pernottamento e colazione. In base alle richieste del cliente, sarà offerta anche la possibilità di scegliere anche il trattamento in mezza pensione o pensione completa.

Oltre alle attività sportive, che saranno svolte in compagnia di qualificati istruttori e guide alpine (scuola/palestra di roccia su pareti attrezzate ai bordi della Forra del Limarò, trekking, mountain bike, orienteering, escursioni a cavallo oppure con i quad, tiro con l'arco, percorsi "survival" tra ponti tibetani e ferrate), a Maso Limarò gli ospiti troveranno occasioni per curare il benessere del corpo e della mente, con la predisposizione di sentieri tematici, artistici e meditativi, ma anche la possibilità di partecipare a laboratori artistici esperienziali, attività di shiatzu e ayurveda, e Vastu, antica arte indiana che vuol dire "arte del vivere" per riscoprire i ritmi, i colori e i profumi della natura in armonia con il proprio corpo e la propria anima. Allo sport e al benessere si affiancheranno la





Foto Gianni Zotta



Il Maso Limarò nel 1979; sopra il nuovo Maso dopo la ristrutturazione (Foto Gianni Zotta).

gastronomia e la valorizzazione dei prodotti del territorio, mantenendo fede alla antica tradizione rurale e contadina propria del Maso. Cacciotte, speck, prosciutti, sottoaceti, olio, miele e frutta fresca, il tutto accompagnato da un buon vino: Maso Limarò si offre come luogo di ristoro ideale sia per chi è di passaggio sia per chi vuole consumare un pasto diverso dal solito con la certezza di avere nel piatto prodotti naturali e genuini "a chilometro zero" ed acquistare prodotti realizzati in loco a marchio "Maso Limarò". E nei prossimi mesi si affiancherà anche la fattoria didattica con gli animali da cortile.

Per informazioni:

Maso Rurale "Maso Limarò"  
 di Go Travel Go Tour Operator  
 via Caffaro - Calavino (Tn)  
 tel 334 2588275  
[www.travelgo.eu](http://www.travelgo.eu) - [www.masolimaro.eu](http://www.masolimaro.eu)  
[info@masolimaro.eu](mailto:info@masolimaro.eu)

## COS'È UN "ESERCIZIO RURALE"

In virtù delle caratteristiche storiche e rurali, di abitazione e di aggregazione di genti nelle attività collegate al territorio ed all'ambiente Maso Limarò si qualifica come "Esercizio Rurale", così come definito nella legge provinciale 7/2002. L'articolo 32 della legge dice che sono esercizi rurali «gli esercizi ricettivi ubicati in edifici tradizionali esistenti ed inseriti in ambiente rurale, dotati di camere destinate agli ospiti, anche disposte in più appartamenti dello stesso edificio forniti di angolo cottura o servizio autonomo di cucina, nei quali si fornisce servizio di alloggio ed eventuale servizio di somministrazione di alimenti e bevande». Il «patto» con l'ente pubblico prevede, per almeno 10 anni, manutenzione ambientale delle pertinenze dell'edificio o del territorio comunale di appartenenza nei limiti e secondo le modalità stabilite da un'apposita convenzione che il richiedente stipula con il Comune.

Numerosi sono i requisiti richiesti per essere un "esercizio Rurale", a cominciare dalla presenza di un edificio storico tipico dell'architettura tradizionale locale ed inserito in ambiente rurale incontaminato e a basso impatto urbanistico, dotato di camere destinate agli ospiti.

Per almeno dieci anni i gestori incontrano anche l'obbligo della manutenzione dell'ambiente circostante (pulizia e mantenimento dei sentieri e degli accessi, sgombrare neve, cura e coltivazione di aiuole, sfalcio e smaltimento dell'erba, cura e sistemazione dell'ambiente circostante) mantenendo così il paesaggio tradizionale e il contesto contadino in cui si trova la struttura.

Grazie alle sue peculiari caratteristiche, quindi, Maso Limarò va ad aggiungersi alle altre tre strutture già presenti in Trentino, due in Val di Rabbi (Maso Fior di Bosco e Mas de la Bolp, in frazione San Bernardo) ed uno a Telve (Malga Cere).

Nello specifico caso di Maso Limarò i nuovi gestori provvedono anche ad una serie di interventi di manutenzione anche su alcuni tratti di competenza comunale, assicurando inoltre l'accesso alla proprietà privata per chi volesse raggiungere il sentiero che porta al vecchio ponte sul Bondai e i due sentieri che attraverso la forra portano al Sarca.



# ALBE *in malga*

***Dal 6 luglio al 31 agosto  
15 appuntamenti  
per vivere appieno  
un'esperienza in malga  
e comprendere meglio  
questo micromondo  
così importante  
per la conservazione  
dell'ecosistema  
montano.***

**C**hi ama mangiare bene e sano non può che apprezzare i prodotti caseari confezionati con il latte d'alpeggio. È lì, in quota, che le mucche possono nutrirsi di erbe fresche e vivere a contatto con un ambiente naturale integro, regalando così al proprio latte le essenze e i profumi che poi ritroviamo nei formaggi. Nella nostra provincia sono attive ben 301 malghe (erano 500 nel 1930), con una superficie riservata a pascolo di oltre 36 mila ettari, pari al 5% dell'intero territorio provinciale. In 170 di esse si produce latte, in grande prevalenza bovino, mentre sono circa un centinaio le strutture dove viene prodotto il formaggio e circa una trentina hanno anche una proposta di ristorazione. Dalle malghe trentine arrivano 70 mila quintali di latte all'anno. Una realtà importantissima, soprattutto in chiave di conservazione ambientale del territorio di montagna. Per conoscere meglio questo mondo affascinante, sospeso nel tempo e nello spazio, Trentino Sviluppo - Turismo e Promozione in collaborazione con le tre Strade del Vino e dei Sapori trentine lanciano una nuova proposta, chiamata «Albe in malga», grazie alla quale tutti i sabati di luglio e di agosto si potranno vivere per qualche ora i ritmi della malga, calandosi in una realtà a molti sconosciuta, soprattutto per chi vive in un contesto urbano. Ciò che viene proposto è una passeggiata alle prime luci dell'alba con una guida alpina

o un accompagnatore del territorio, per raggiungere una di queste malghe di primo mattino, in tempo per partecipare alla mungitura e alla caseificazione, attività alle quali possono essere affiancate, a seconda dei casi, la raccolta delle uova o la cura dei cavalli. Dopo il lavoro sarà servita una colazione con i fiocchi, composta da prodotti confezionati in malga, ma anche torte e confetture genuine, uova, salumi e pane casereccio. Nei casi in cui la malga disponga di posti letto l'escursione potrà essere organizzata la sera precedente, in modo da offrire ai partecipanti l'opportunità di dormire in quota trovandosi già sul posto all'indomani. Alcuni di questi appuntamenti propongono anche una passeggiata per concludere la mattinata. Una mattina in malga dura 24 ore, perché il lavoro è tanto, pieno di piccoli momenti unici, legati alla tradizione montana, che in Trentino è ancora viva. Non è una vita semplice quella del malgaro, ma a sentire i protagonisti di questo evento non cambierebbero mai questo lavoro. La soddisfazione che si legge nei loro occhi riempie il cuore e contagerà certamente anche i partecipanti a questa iniziativa, che si articola nei 15 appuntamenti. È importante ricordare che è richiesta sempre la prenotazione con almeno un paio di giorni d'anticipo, telefonando alla locale azienda di promozione turistica. ■  
Per informazioni:  
[www.visittrentino.it/albeinmalga](http://www.visittrentino.it/albeinmalga) masc



Alba in una malga del Primiero (Foto Marco Simonini)



Fototeca Apt Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena (Foto Carlo Baroni)

## PROGRAMMA

### **sabato 6 luglio - Malga Trenca Lagorai, Valsugana**

Info e prenotazioni  
ApT Valsugana - Ufficio di Levico Terme  
Tel. 0461 727700  
info@visitvalsugana.it

### **sabato 6 luglio - Malga Mortigola Altipiano di Brentonico - Vallagarina**

Info e prenotazioni  
ApT Rovereto e Vallagarina  
Tel. 0464 430363  
info@visitrovereto.it

### **sabato 13 luglio - Malga Sass Valfloriana, Val di Fiemme**

Info e prenotazioni  
ApT Val di Fiemme  
Tel. 0462 241111  
info@visitfiemme.it

### **sabato 20 luglio - Malga Canali Val Canali, Primiero**

Info e prenotazioni  
ApT San Martino di Castrozza, Primiero  
e Vanoi - Ufficio di Fiera di Primiero  
Tel. 0439 62407  
info.primiero@sanmartino.com

### **sabato 20 luglio - Malga di Coredo Val di Non**

Info e prenotazioni  
ApT Val di Non  
Tel. 0463 830133  
info@visitvaldinon.it

### **sabato 27 luglio - Malga Stabolone Valle del Chiese**

Info e prenotazioni  
Consorzio Turistico Valle del Chiese  
0465 901217  
info@visitchiese.it  
www.visitchiese.it

### **sabato 27 luglio - Malga Contrin Val di Fassa**

Info e prenotazioni  
ApT Val di Fassa - Ufficio turistico di Canazei  
Tel. 0462 609600  
infocanazei@fassa.com

### **sabato 3 agosto - Malga Zocchi Monte Pasubio**

Info e prenotazioni  
ApT Rovereto e Vallagarina  
Tel. 0464 430363  
info@visitrovereto.it

### **sabato 3 agosto - Malga Dimaro Val di Sole**

Info e prenotazioni  
ApT Val di Sole  
Tel. 0463 901280  
info@valdisole.net

### **sabato 10 agosto - Malga Preghena di sotto - Val di Non**

Info e prenotazioni  
ApT Val di Non  
Tel. 0463 830133  
info@visitvaldinon.it

### **sabato 10 agosto - Malga Juribello Passo Rolle**

Info e prenotazioni  
ApT San Martino di Castrozza, Primiero e Vanoi  
Tel. 0439 768867  
info@sanmartino.com

### **sabato 17 agosto - Malga Fossernica Primiero**

Info e prenotazioni  
ApT San Martino di Castrozza, Primiero  
e Vanoi - Ufficio di Fiera di Primiero  
Tel. 0439 62407  
info.primiero@sanmartino.com

### **sabato 17 agosto - Malga Tovre Altipiano della Paganella**

Info e prenotazioni  
ApT Dolomiti Paganella  
Tel. 0461 586924  
infomolveno@visitdolomitipaganella.it

### **sabato 24 agosto - Malga Sadole Val di Fiemme**

Info e prenotazioni  
ApT Val di Fiemme  
Tel. 0462 241111  
info@visitfiemme.it

### **sabato 31 agosto - Malga Stablasolo Val di Sole**

Info e prenotazioni  
ApT Val di Sole  
Tel. 0463 901280  
info@valdisole.net

Dall'1 giugno obbligatorio il Documento di Valutazione dei Rischi

# II DVR "FOTOGRAFA" L'AZIENDA AGRICOLA

Fabrizio Benvenuti  
Centro Trasferimento Tecnologico  
Fondazione Edmund Mach

Trattrice con cabina omologata antischiacciamento (Foto Ivo Pancheri)

**C**on il 1 giugno 2013, dopo un susseguirsi di proroghe, è diventato obbligatorio avere anche nelle aziende agricole il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR), come stabilito dal Decreto Legislativo del 9 aprile 2008, n. 81, art. 28. Fino al 31 maggio il DVR era sostituito da una autodichiarazione, sempre in merito alla valutazione dei rischi, la quale doveva comunque essere stata realmente

effettuata. È il caso di ricordare che il datore di Lavoro non può delegare le seguenti attività:

- ▶ a) la valutazione dei rischi, con la conseguente elaborazione del documento (DVR);
- ▶ b) la nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e di Protezione (RSPP).

Per quanto riguarda la figura di RSPP, il datore di Lavoro in aziende che non superano i 30 dipendenti può avvalersi della facoltà di svolgere direttamente questa mansione, previo la partecipazione ad un corso specifico, basato su materie inerenti salute e sicurezza nei luoghi di lavoro che, nel caso di azienda agricola, era in precedenza della durata di 16 ore, in seguito estesa a 32 ore. È preciso compito del datore di lavoro effettuare ed elaborare la valutazione dei rischi presenti nella propria azienda, avvalendosi della consulenza

del Responsabile del servizio di prevenzione e di protezione (se figura diversa dal datore di lavoro) e del medico competente (nominato nei casi in cui si renda necessaria la sorveglianza sanitaria dei lavoratori). Il datore di lavoro può, tuttavia, avvalersi di consulenze specialistiche esterne per l'effettuazione della valutazione dei rischi.

La valutazione dei rischi, anche nella scelta delle attrezzature di lavoro e delle sostanze o dei preparati chimici impiegati, nonché nella sistemazione dei luoghi di lavoro, deve riguardare tutti i rischi per la salute e per la sicurezza dei lavoratori, ivi compresi quelli riguardanti gruppi di lavoratori esposti a rischi particolari, tra cui anche quelli collegati allo stress lavoro-correlato: così cita il D. Lgs. 81/2008, art.28.

Il DVR è un documento dinamico, pertanto dovrà essere rielaborato nel momento in cui in azienda vengano acquistati nuovi macchinari oppure attrezzature prima non presenti, quindi non oggetto di precedente valutazione specifica; va, inoltre, revisionato quando la manodopera esterna, familiari

Raffronto tra giunti a norma e non a norma





Giunto cardanico completo di protezioni



Dispositivi di protezione individuali per trattamenti fitosanitari

compresi, in precedenza già formata per determinate mansioni, viene in seguito impiegata per svolgere altre differenti attività lavorative.

Il DVR deve necessariamente essere rilegato in un corpo unico e va custodito presso la sede aziendale. Sulla prima pagina dello stesso deve essere riportata la cosiddetta "Data certa" per l'apposizione della quale esistono diverse possibilità di carattere legale, alcune più complesse, altre molto semplici e facilmente attuabili.

Nel caso delle aziende agricole è obbligatorio che esse siano dotate del DVR, al momento, nei seguenti casi:

- ▶ a) quando si effettua qualsiasi forma di assunzione (dipendenti fissi, dipendenti stagionali);
- ▶ b) quando vi sia presenza di tirocinanti o stagisti che partecipano alle operazioni aziendali;
- ▶ c) quando operano collaboratori familiari, anche saltuariamente, che vivono al di fuori del nucleo familiare.

Entrando nel dettaglio, specifico per la stragrande maggioranza delle nostre aziende agricole, tipologicamente assai simili anche se diverse per alcuni aspetti che interagiscono in modo importante proprio sulla valutazione dei rischi, dopo aver descritto come è costituita l'azienda e l'attività complessiva da essa svolta, i rischi (e gli aspetti) che devono essere analizzati sono i seguenti:

- ▶ meccanico
- ▶ chimico
- ▶ cadute dall'alto (lavori in quota)
- ▶ rumore, infrasuoni ed ultrasuoni
- ▶ vibrazione
- ▶ movimentazione dei carichi (manuale e/o meccanica)
- ▶ microclima
- ▶ campi elettromagnetici
- ▶ radiazioni ottiche artificiali

- ▶ radiazioni ionizzanti
- ▶ gas Radon
- ▶ biologico
- ▶ aspetti legati alla viabilità aziendale, alla gestione dei depositi
- ▶ incendio, esplosione
- ▶ elettrocuzione
- ▶ inalazione gas di scarico
- ▶ rischi connessi alle differenze di genere, di età, provenienza da altri Paesi, donne gestanti
- ▶ lavorazioni svolte in solitudine
- ▶ contemporaneo svolgimento di diverse operazioni
- ▶ stress da lavoro-correlato
- ▶ altri, specifici, in determinate particolari aziende.

Tutti i rischi elencati devono essere valutati, in maniera esaustiva, senza poterli scartare prima di averli analizzati. Va, inoltre, evidenziato il fatto che non risulta possibile escludere completamente un rischio: una parte residua di esso rimarrà sempre. Non esiste la definizione "Rischio zero". In certe situazioni, la valutazione dei rischi porta conseguentemente all'adozione anche di idonei dispositivi di protezione individuale (DPI). Il Documento di Valutazione dei Rischi deve essere una vera e propria fotografia dell'azienda: leggendolo, si deve evincere la messa per iscritto della propria realtà operativa. Quindi deve essere il "più personalizzato possibile". Non dimentichiamo che, nel caso di verifiche da parte degli Enti preposti alla vigilanza, il primo controllo, quello fondamentale, viene fatto guardando con gli occhi. Il DVR può essere bello, stampato con le migliori tecnologie ma, se

non riporta in modo speculare la situazione e l'attività dell'azienda di riferimento, serve molto poco. Inoltre, questo documento va anche inteso come strumento da usare per l'informazione, la formazione e l'addestramento dei lavoratori.

Come si può constatare, l'analisi completa dei rischi risulta essere assai complessa anche in un'azienda agricola; è quindi necessario, oltre che obbligatorio per legge, che l'agricoltore sia innanzitutto formato tramite la partecipazione a corsi specifici in materia di salute e di sicurezza. In Trentino sono ormai alcuni anni che i datori di lavoro, anche nel settore agricolo, frequentano detti percorsi formativi e, nella maggior parte dei casi, sono loro stessi a svolgere direttamente la mansione di Responsabile del servizio di prevenzione e di protezione, nell'ambito della propria azienda.

Oggigiorno, il miglioramento della salute e della sicurezza nell'ambito aziendale, anche agricolo, è visto come un globale valore aggiunto della qualità complessiva della produzione. Infatti è anche un aspetto richiesto da tutte le certificazioni di prodotto e ritenuto imprescindibile dalle stesse. Pertanto, il DVR non deve essere vissuto come un ulteriore ed insignificante aggravio burocratico caduto sul comparto agricolo, ma come uno strumento dinamico, da adoperare per permettere un sempre maggiore sviluppo della cultura della sicurezza, con gli innegabili benefici ad essa collegati. È desiderio di tutti gli attori attivi, anche nel settore dell'agricoltura, contribuire in maniera partecipe e fattiva alla riduzione drastica di infortuni, incidenti e malattie professionali. ■

# Le agevolazioni SUL CARBURANTE AGRICOLA

Luca Sighel

**P**er carburante agricolo agevolato si intende il gasolio o la benzina utilizzati nei mezzi agricoli come combustibile per le attività legate all'agricoltura. Questo prodotto viene sottoposto ad una tassazione diversa rispetto agli altri prodotti petroliferi: per questo motivo viene colorato prima della commercializzazione, al fine di favorire i controlli sul suo impiego. Il prezzo del carburante normalmente è costituito: dal **prezzo industriale** che comprende costo della materia prima, raffinazione, costi di stoccaggio e distribuzione primaria, costi di distribuzione secondaria (trasporto, ammortamento, oneri finanziari e commerciali), margine del gestore, margine industriale, ecc.; dall'**accisa** cioè tutte le imposte di cui il prodotto è gravato siano esse di carattere locale, regionale o statale. L'ammontare delle accise per unità di carburante (litro) è determinate dal Ministero dell'Economia; dall'**imposta sul valore aggiunto**, IVA al 21% calcolata sul prezzo industriale + accise.

La legge fondamentale in materia è attualmente rappresentata dal D.Lgs. 26 ottobre 1995, n° 504 (T.U. Imposte produzione e consumi) il quale al punto 5 della tabella A ad esso allegata, prevede gli "impieghi in lavori agricoli, orticoli, in allevamento, nella silvicoltura e piscicoltura e nella florovivaistica" con la seguente agevolazione:

- ▶ Gasolio 22% aliquota normale
- ▶ Benzina senza piombo 49% aliquota normale.

L'assegnazione del carburante agevolato destinato agli usi agricoli è regolamentata dal D.M. 14 dicembre 2001 n. 454 - "Regolamento concernente le modalità di gestione dell'agevolazione fiscale per gli oli minerali impiegati nei lavori agricoli, orticoli, in allevamento, nella silvicoltura e piscicoltura e nella florovivaistica", il quale considera "macchine adibite a lavori agricoli" le macchine agricole previste dall'articolo 57 del nuovo codice della strada ed esclude dalla propria disciplina i ciclomotori, i motoveicoli, gli autoveicoli e le macchine operatrici.

Le agevolazioni sul carburante competono agli esercenti le attività agricole iscritti nel registro

delle imprese e nell'anagrafe delle aziende agricole, alle cooperative, iscritte nel registro delle imprese, costituite tra i soggetti esercenti le attività agricole per lo svolgimento in comune delle medesime attività, alle aziende agricole delle istituzioni pubbliche, ai consorzi di bonifica e di irrigazione e alle imprese agromeccaniche iscritte nel registro delle imprese. Per richiedere il carburante agricolo agevolato è necessario che l'agricoltore si rechi presso un CAA (centro assistenza agricola) e provveda a:

- ▶ 1. costituire o aggiornare il proprio fascicolo aziendale come impresa agricola;
- ▶ 2. chiedere l'assegnazione del carburante sulla base delle attività agricole che si intende eseguire. L'assegnazione viene calcolata in modo automatico in base alle superfici coltivate presenti in fascicolo e alle colture che si intende svolgere;
- ▶ 3. ricordarsi entro il 30 giugno dell'anno successivo di effettuare la dichiarazione consumi di carburante.

Una volta ottenuta l'assegnazione vi è l'emissione del cosiddetto "libretto di controllo" che da quest'anno in provincia di Trento non viene più rilasciato in forma cartacea ma è stato informatizzato ed è visibile solo on-line.

Per l'acquisto del carburante l'agricoltore si deve rivolgere ai distributori abilitati alla vendita. I quali, sempre a partire da quest'anno, dovranno verificare on-line i quantitativi spettanti ai propri clienti prima di procedere alla vendita.

L'informatizzazione delle assegnazioni di carburante agricolo agevolato ha portato indubbi vantaggi quali la certezza sul quantitativo di carburante assegnato a ciascun utente, l'eliminazione di fotocopie di libretti di controllo con sensibile risparmio di carta, l'eliminazione dei problemi legati allo smarrimento dei libretti, la garanzia di trasparenza agli organi di controllo e non ultimo la velocizzazione delle procedure di assegnazione e di acquisto del carburante. Per quanto riguarda i consumi di carburante agricolo in provincia di Trento mediamente ammontano a circa 18.000.000 litri di gasolio e 120.000 litri di benzina. ■



Foto Cosimo Rotondi

## CONSUMI RIDOTTI DEL 10% PER LEGGE

Con la legge di stabilità 2013 del governo Monti (Legge 24 dicembre 2012, n. 228, art. 1 comma 517) si è stabilito che su tutto il territorio nazionale per l'anno 2013 i consumi medi standardizzati di carburante agricolo agevolato vengano ridotti del 10 per cento rispetto al 2012. Per quanto sopra il carburante ammesso per tutti gli utenti (in Trentino sono circa 8.000) è stato ridotto d'ufficio con effetto dal 1 gennaio 2013.

Tutti coloro che prima del 25 marzo 2013 avevano già prelevato tutto il carburante assegnato, prima dell'adeguamento fatto d'ufficio e pertanto con i vecchi parametri di assegnazione, riceveranno da APPAG una comunicazione di invito a sanare la propria posizione in uno dei seguenti modi alternativi:

- 1) non utilizzare il 10% del carburante già prelevato e portarlo in rimanenza per l'anno 2014;
- 3) qualora si intenda consumare, comunque, tutto quanto prelevato, effettuare il **versamento della differenza di accisa**, sul 10% del carburante prelevato, presso l'Agenzia delle Dogane, **tassativamente prima di utilizzare il carburante.**

Per eventuali chiarimenti  
e informazioni:  
Luca Sighel tel. 0461 495859

DOSSIER DIFESA CAMPAGNA 2013

# DROSOPHILA SUZUKII

## *su piccoli frutti e ciliegio*

**L'**ancora scarsa conoscenza sulla sua biologia e comportamento e le eccezionali doti biologiche concentrate in questo insetto di soli 3 mm circa, stanno obbligando ad un intenso lavoro molti ricercatori e sperimentatori nei vari paesi in cui *D.suzukii* è arrivata, nel tentativo di mettere a disposizione dei produttori metodi di protezione sempre più efficaci nel più breve tempo possibile. A livello internazionale si sta sempre più infittendo una rete di condivisione di informazioni e collaborazioni, nella consapevolezza che è solamente mettendo insieme le forze che si potrà giungere ad una soluzione del problema. Si sta operando su svariati fronti, che vanno dallo studio del comportamento, alla messa a punto di modelli di sviluppo previsionale delle popolazioni, di tecniche agronomiche di difesa, alla verifica dell'efficacia di nuovi insetticidi e nuove modalità di un loro impiego, alle possibilità che offre la genetica, la ricerca di sostanze di richiamo emesse dai frutti e lo sviluppo di attrattivi efficaci e pratici, l'accertamento della presenza e del ruolo di parassiti naturali, le forme di comunicazione adoperate dall'insetto, ecc. Ai produttori si chiede di portare pazienza, sviluppando nel frattempo un senso di comune responsabilità, mantenendo sempre alto il livello di attenzione verso questo fitofago e applicando con dedizione e precisione le indicazioni che abbiamo cercato qui di riassumere.

Femmina di  
*Drosophila Suzukii*  
(Foto Genome  
Bio Evol)



Alberto Grassi, Simone Maistri  
Fondazione Edmund Mach

## I RISULTATI DEL MONITORAGGIO 2012

# LA LOTTA AL MOSCERINO

## *integrando i metodi di controllo*

**T**ra i risultati dei monitoraggi condotti dai tecnici FEM in provincia di Trento sin dal 2010, vi è anche l'accertamento della possibilità per *Drosophila suzukii* di trascorrere e superare l'inverno ogni anno, in determinate condizioni, direttamente sul territorio trentino. Tale osservazione, assieme ad altre che si possono trarre da questo impegnativo, ma importante lavoro, costituisce una chiara indicazione delle strette relazioni che legano questo organismo con il nostro ambiente, nel quale sembra ormai insediato in forma stabile. Tutto ciò ci rende consapevoli che ogni anno purtroppo dovremo fare

i conti con questo terribile moscerino sperando in una combinazione più perfetta possibile di tutti quei fattori di regolazione delle popolazioni potenzialmente attivi sul nostro territorio. Sono fattori non solo di tipo agronomico, da noi dipendenti, ma anche di ordine climatico-ambientale e fattori legati alla biologia e al comportamento dell'organismo. Elementi, questi ultimi che si stanno approfondendo, per meglio conoscere e in parte poter talvolta manovrare nel tentativo di ostacolare l'attività dell'insetto.

### NEL 2012 VOLO PIÙ CONTENUTO

La stagione 2012 è forse la prima da quando il fitofago è comparso in Trentino, nella quale abbiamo potuto apprezzare gli effetti positivi della integrazione di differenti metodi di controllo aiutati anche da un'evoluzione climatica sfavorevole al suo sviluppo.

I grafici n° 1 e 2 riportano rispettivamente i risultati del monitoraggio del volo dell'insetto sul territorio trentino, realizzato mediante trappole alimentari innescate con aceto di mela, e degli accertamenti per la verifica dell'infestazione su campioni di frutta, eseguiti presso il laboratorio di Vigalzano.

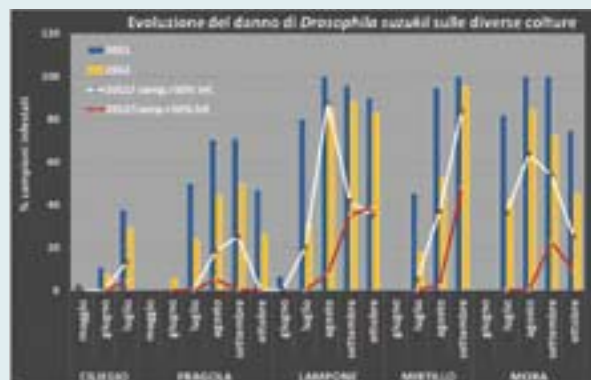
Il volo nel 2012 è stato nel complesso decisamente più contenuto



Grafico 1



Grafico 2





rispetto a quello registrato nel 2011, stagione caratterizzata da un danno molto importante in Trentino. Sebbene nelle fasi iniziali (inizio luglio) il ritmo di crescita delle popolazioni appariva del tutto simile a quello delle due precedenti stagioni, è nelle fasi immediatamente successive che si sono manifestate tutte le difficoltà evolutive.

A nostro parere, queste sono la conseguenza di un periodo invernale e primaverile sfavorevole (clima più rigido e secco nell'inverno 2011-2012, con possibile aumento della mortalità tra gli individui svernanti - bruschi cambiamenti termici in primavera, con conseguenze nefaste soprattutto sulla produzione di ciliegie, ospite importantissimo per *D. suzukii* per avviare le infestazioni) e, in seconda battuta, di un notevole rialzo termico nella seconda metà di agosto (possibili effetti di riduzione della mobilità degli adulti, della capacità di accoppiamento, della fertilità e capacità di sopravvivenza dei maschi, ecc.).

### ISPEZIONATI 37 MILA FRUTTI

Difficoltà evolutive che si sono tradotte in un danno assai più limitato rispetto a quello del 2011 (grafico n° 2), sia in termini di diffusione (si veda la % di campioni infestati su quelli ispezionati), che in termini di gravità degli attacchi (espressa dalla % di campioni con più del 50% di frutti colpiti).

Su un totale di 36.850 frutti ispezionati uno ad uno in laboratorio, 3.780 sono risultati infestati da uova o larve, per una percentuale del 10% circa: nel 2011, la percentuale era del 16%. Gli stessi produttori, fatta eccezione per alcune zone caratterizzate da microclimi più favorevoli all'insetto, hanno lamentato in generale perdite di produzione più contenute, confermando i dati dei nostri rilievi in laboratorio.

Da agosto in poi l'insetto ha dimostrato di recuperare rapidamente il ritardo evolutivo accumulato in precedenza, portandosi su livelli di popolazione e danno anche pericolosi, ma rimanendo comunque al di sotto dei valori registrati l'anno prima nello stesso periodo.

In un contesto sfavorevole per ragioni climatiche si sono poi inseriti gli effetti di fattori di tipo agronomico, frutto dell'esperienza maturata da agricoltori e tecnici nelle precedenti stagioni e ampiamente divulgati nel corso di numerosi incontri sul territorio con i produttori nell'inverno 2011-2012, che hanno dato un notevole contributo al contenimento dello sviluppo delle popolazioni sul territorio locale.

Questi sono stati: l'applicazione su vasta scala della cattura massale, una più precisa e scrupolosa applicazione delle pratiche sanitarie e di prevenzione da parte dei produttori, una maggiore efficacia ottenuta dagli insetticidi registrati, grazie a popolazioni di adulti più contenute.

### INTEGRAZIONE DELLE TECNICHE DI DIFESA

Alla luce dei risultati confortanti ottenuti nel 2012, le indicazioni per la gestione della problematica nella stagione appena iniziata non possono quindi che essere le medesime dello scorso anno, nella consapevolezza tuttavia che non siamo ad un punto di arrivo. Questo lo confermerebbe se non altro il fatto che comunque sono stati effettuati anche nel 2012 numerosi interventi insetticidi specifici per il controllo di *D. suzukii*: solamente nel momento in cui avremo evitato o ridotto drasticamente il ricorso a queste sostanze, potremo dire di disporre di strategie pienamente efficaci.

È doveroso tuttavia premettere che è l'integrazione delle tecniche a disposizione la migliore strategia di contenimento che si possa applicare. Tra queste tecniche si deve necessariamente contemplare, specialmente in determinate condizioni di rischio e in queste prime importanti stagioni di infestazione, anche l'uso giustificato e ragionato di insetticidi registrati. ■

## LA CATTURA MASSALE

# *Gli adulti preferiscono* IL "DROSKIDRINK"



Trappola caricata con  
esca Droskidrink

**L**e indicazioni per la difesa da *Drosophila suzukii* su ciliegio e piccoli frutti per il 2013, prevedono l'applicazione di varie tecniche di controllo: cattura massale, pratiche sanitarie e agronomiche, lotta con insetticidi, uso delle reti anti insetto. Vediamo in cosa consiste la prima.

Una miscela composta dal 75% di aceto di mela, 25% di vino rosso e zucchero di canna integrale (4 grammi ogni 200 ml di liquido), ha dimostrato di essere molto efficace nel corso di prove da noi condotte nel 2011 e 2012. Utilizzando trappole rosse caricate con questa esca (denominata "Droskidrink"), nel monitoraggio territoriale è stato possibile catturare un numero medio di adulti/trappola 3 volte superiore rispetto a quello con trappole bianche innescate con solo aceto di mela.

### TRAPPOLE PIÙ ATTRATTIVE DELLA FRUTTA

Si tratta, al momento, dell'esca più efficace della quale disponiamo. Qualche produttore è stato in grado nel 2012 di ridurre a livelli assolutamente tollerabili il danno sulla propria coltura esclusivamente con applicazione della cattura massale e di accurate pratiche (raccolta completa e ravvicinata).

La tecnica della cattura massale per il controllo di *D.suzukii*, per ora da noi valutata solamente su piccoli frutti (mirtillo), mira a contenere l'ingresso degli adulti nell'impianto da proteggere attraverso la creazione di una fitta barriera di trappole, da disporre principalmente attorno all'impianto stesso. L'attrattivo utilizzato dev'essere il più efficace possibile per vincere la competizione con la frutta nel richiamare gli adulti.

In determinate condizioni (forte pressione di infestazione, produzioni tardo-estive o autunnali, cattiva applicazione delle pratiche sanitarie, ecc.), questa competizione è risultata sfavorevole alle trappole, con il risultato di una scarsa efficacia nel contenimento del danno. In questi casi soprattutto è di vitale importanza l'integrazione con altri sistemi di controllo.

Dalle nostre prove è inoltre emersa una maggiore efficacia per un sistema di disposizione delle trappole che prevede, oltre ad una barriera esterna, anche alcune trappole poste a distanza maggiore l'una dall'altra lungo le file interne. Queste infatti possono probabilmente intercettare quegli adulti che sono riusciti a superare lo sbarramento esterno, ma anche individui che sfarfallano internamente al campo, a seguito della cascola dei frutti sul suolo (molto frequente su mirtillo e in tutte quelle situazioni di non buona applicazione delle pratiche sanitarie).

### COME DISPORRE LE TRAPPOLE

Lo schema che suggeriamo per l'adozione della cattura massale è il seguente:

- ▶ 1) Nel mese di aprile/maggio, specialmente in fondovalle, disporre 3-5 trappole/1000 mq negli impianti. Privilegiare i bordi del campo, specie quelli in prossimità di boschi, bordure, siepi naturali, alberature, ecc. Disporre alcune trappole anche lungo i margini boschivi attorno al campo. L'obiettivo è quello di creare

una prima minima rete che possa intercettare i primi adulti che iniziano a circolare sul territorio. Si tratta di individui ancora molto stremati dall'inverno, affamati e alla ricerca di fonti di cibo: l'assenza di frutti in questo periodo rende molto attrattive le trappole esposte, mancando la competizione con la frutta per richiamare gli adulti. In una seconda fase, si provvederà ad intensificare questa prima rete di trappole.

- ▶ 2) Poco prima della invaiatura dei frutti, ovvero all'approssimarsi del momento di maggior rischio per la coltura, si porterà la densità delle trappole lungo il bordo dell'impianto da proteggere ad 1 ogni 2-3 m circa. L'esca nelle trappole dovrà essere sostituita ad intervalli di 7-10 giorni massimo, affinché possa mantenere sempre una elevata capacità attrattiva.
- ▶ 3) Terminata la raccolta, abbiamo ancora la possibilità di contrastare questo insetto: l'assenza della frutta infatti fa sì che le trappole diventino efficacissimi punti di richiamo di una enorme quantità di adulti. Continuando la cattura massale, possiamo limitare in misura importante il potenziale di adulti circolanti sul territorio e le infestazioni sulle colture a maturazione successiva. Protrarre la cattura massale sulle colture tardive anche in post-raccolta fino ad autunno inoltrato (novembre), può dare un contributo significativo alla riduzione delle popolazioni che si stanno predisponendo allo svernamento e avere quindi importanti ripercussioni anche sulle infestazioni della successiva stagione. In queste fasi può essere sufficiente ridurre la densità delle trappole ad 1 ogni 5-6 m nei campi e sostituire o rabboccare l'esca ad intervalli di 15 giorni.

### ANCHE "FAI DA TE" PURCHÉ ROSSE

Per quanto riguarda le trappole da utilizzare, il modello messo a disposizione ai propri soci dall'Associazione Produttori Agricoli Sant'Orsola si è dimostrato abbastanza efficace. Si possono comunque costruire anche artigianalmente, utilizzando bottiglie o altri recipienti della capacità di 500-1000 ml. Secondo quanto emerge dalle nostre prove e da quelle di altri colleghi italiani e stranieri, è importante che siano colorate interamente di rosso e che la superficie forata (fori non più grandi di 4-5 mm) sia più estesa possibile. Alcune osservazioni sembrano indicare che gli adulti preferiscono muoversi con voli radenti, pertanto suggeriamo di appendere le trappole ad una altezza massima di 100-120 cm da terra, possibilmente riparate dal sole. La soluzione alimentare attrattiva sostituita non dev'essere dispersa sul terreno, ma raccolta e allontanata dal campo.

L'aggiunta di 1 goccia di tensioattivo o bagnante inodori alla miscela in ogni trappola, rompendo la tensione superficiale del liquido ne ottimizza la capacità di cattura, impedendo all'insetto di risalire una volta immerso. E' anche importante evitare che l'acqua piovana entri nelle trappole e vada a diluire l'esca, diminuendone l'efficacia: a tal fine, è importante che esse rimangano verticali e che il foro nel quale è inserito il gancio di sospensione nel modello distribuito da Sant'Orsola, venga preventivamente siliconato.

Per il 2013 sono previste prove specifiche per valutare l'efficacia del metodo di cattura massale su ciliegio. Le probabilità di funzionamento su questa coltura sono buone, poiché la maturazione non è scalare e la raccolta si esaurisce in 1-2 stacchi, sviluppandosi inoltre in un'epoca di ancora bassa presenza di adulti. ■

## PRATICHE SANITARIE E AGRONOMICHE

# La riduzione del danno INIZIA DALLA PREVENZIONE

**L**e pratiche sanitarie ed agronomiche hanno valenza prettamente preventiva, ovvero mirano a creare nell'ambiente di coltivazione condizioni sfavorevoli alle infestazioni. Molto si deve ancora capire sul comportamento di *Drosophila suzukii* e queste indicazioni sono destinate pertanto a migliorare nel tempo in funzione delle nuove acquisizioni. Ma i primi anni di indagine e le osservazioni dei produttori stessi, hanno consentito di individuare alcuni punti chiave e tradurli in azioni concrete che, se applicate con attenzione e costanza, danno un importante contributo alla riduzione del danno.

### ATTENZIONE ALLE ZONE UMIDE

In linea generale, quanto più è vasta la zona di applicazione di queste misure attorno agli impianti, (ma questo vale anche per ogni altra tecnica di controllo) maggiore sarà la probabilità di successo nei singoli appezzamenti. Questo è particolarmente valido per un territorio come quello trentino, caratterizzato da una estrema frammentazione delle proprietà e da una marcata alternanza di tratti coltivati, a tratti boschivi nei quali *D.suzukii* si sviluppa con estrema facilità. Per la gestione di questo tipo di insetti serve un alto senso di responsabilità collettiva.

Oltre a preferire condizioni di clima mite (20-25°C), *Drosophila suzukii* dimostra grandi capacità riproduttive in situazioni di elevata umidità. I microclimi, così variabili da zona a zona in una regione montuosa come quella del Trentino, possono giocare un ruolo fondamentale anche all'interno dello stesso appezzamento: tratti in ombra o adiacenti a corsi d'acqua risultano sempre più infestati rispetto al resto dell'impianto.

Pertanto, tutte quelle pratiche o azioni volte a ridurre la presenza di condizioni di elevata umidità nel proprio impianto, hanno indirettamente una ricaduta anche sulle infestazioni di *D.suzukii*.

### IL CONTROLLO DELLA VEGETAZIONE

La vegetazione non dovrà quindi essere molto sviluppata (sfoltire piante e cespugli con adeguate potature, sin dalla fase invernale adottare basse densità di allevamento di piante o polloni, ecc.), non solo per favorire l'arieggiamento, ma anche per consentire una raccolta più completa e facile della frutta e, nel caso di interventi insetticidi, permettere una migliore penetrazione della miscela. Negli impianti, è fondamentale mantenere basso l'inerbimento mediante frequenti sfalci ed evitare i ristagni idrici.

Forme di irrigazione sovra-chioma e di nebulizzazione dell'acqua possono creare condizioni molto favorevoli agli attacchi. Danni più modesti sono stati registrati nel 2012 in un impianto di mirtillo completamente pacciamato con tessuto nero rispetto ad un impianto ad interfila inerbito nella stessa zona: questa pratica contribuisce ad aumentare la temperatura nell'impianto e ridurre l'umidità relativa,



creando condizioni più difficili per lo sviluppo del moscerino. La copertura anti-pioggia con nylon, sia su ciliegio che su piccoli frutti, oltre a ridurre l'umidità sulla coltura e gli effetti negativi della pioggia (es. spaccatura dei frutti su ciliegio), evita il dilavamento degli insetticidi, garantendo maggiori probabilità di efficacia.

### RACCOLTE RAVVICINATE

Un altro aspetto di notevole importanza per contenere i danni è la gestione della frutta matura, in particolare nel caso dei piccoli frutti, nei quali la raccolta è scalare e si effettua a turni ravvicinati.

È noto che la sensibilità dei frutti all'attacco è massima nel momento di maturazione completa: quanto più a lungo essi rimangono in campo, maggiore è la possibilità che vengano infestati. Il grafico n. 3 documenta l'infestazione rilevata nel corso di una prova in due parcelle dello stesso impianto gestite con differenti intervalli di raccolta. Dai dati ottenuti si può facilmente dedurre che è fondamentale cercare di effettuare stacchi ad intervalli molto brevi, raccogliendo completamente la produzione.

Per la stessa ragione, anche su ciliegio è bene comunque raccogliere in un unico stacco, se possibile. Si deve considerare inoltre che la persistenza d'azione dei residui di insetticidi eventualmente impiegati per il controllo di *D.suzukii* diminuisce rapidamente dopo il trattamento, specie in seguito a piogge e in situazioni di assenza di copertura.

### NON LASCIARE SCARTI A TERRA

La gestione dei frutti caduti sul suolo e dello scarto alla raccolta (infestato e non) è altrettanto importante al fine di contenere gli attacchi nel proprio impianto e la diffusione delle popolazioni sul territorio. A questo proposito, vale la pena ricordare che mentre la presenza

delle larve si riconosce facilmente al tatto, consentendo di eliminare la bacca colpita durante la raccolta, un frutto infestato da uova non si può distinguere altrettanto facilmente. Lasciandolo in campo quindi, si consente il completamento del ciclo di sviluppo e lo sfarfallamento di nuovi individui adulti. Sono certamente da preferire tutti gli accorgimenti preventivi per limitare la cascola (es. su mirtillo, cespugli di dimensioni contenute, ben sfoltiti e densità di allevamento ridotte consentono di passare tra le file senza urtare eccessivamente le piante e far cadere le bacche): una volta sul suolo infatti, la rimozione dei frutti è molto complicata e la loro distruzione (schiacciamento e interrimento), oltre che laboriosa e non sempre possibile, non sembra essere sufficiente. Su piccole superfici di mirtillo, mediante teli di nylon da sistemare sotto i cespugli, si possono raccogliere e allontanare i frutti che cadono durante le operazioni di raccolta.

Va da sé che è assolutamente da evitare il comportamento di gettare a terra lo scarto alla raccolta, che risulti o meno infestato dalle larve.

I frutti attaccati da *D. suzukii* vanno distrutti. Un ottimo sistema, molto pratico ed efficace, consiste nel sistemare lo scarto in sacchi di nylon trasparente ed esporli ben chiusi in pieno sole, appoggiandoli preferibilmente su tessuto nero al fine di favorire l'accumulo termico. Le elevate temperature che si sviluppano all'interno del sacco, in pochi giorni devitalizzano uova e larve presenti nei frutti, che possono poi essere gestiti come un normale

rifiuto organico (compostaggio domestico o conferimento).

Altre importanti norme di tipo preventivo sono l'eliminazione di ospiti spontanei o incolti nelle immediate vicinanze degli impianti e la completa asportazione della produzione anche in caso di ravvisata infestazione. ■

Grafico 3



## COME LIMITARE L'OVODEPOSIZIONE NEI FRUTTI

# LA LOTTA con insetticidi

**L**a biologia dell'insetto e le caratteristiche fenologiche delle colture sensibili (in particolare dei piccoli frutti) complicano la lotta con insetticidi, la quale deve necessariamente puntare al contenimento dell'attacco (ovodeposizione) sui frutti attraverso una azione diretta di controllo degli adulti.

Volendo indicare uno dei fattori più ostici, possiamo citare la necessità di interventi ripetuti, al fine di contrastare efficacemente durante un periodo di maturazione e raccolta molto lungo e scalare, le ondate infestanti di adulti. Un secondo aspetto chiave è la necessità di rispetto dei tempi di carenza, obiettivo estremamente difficile da raggiungere con una dotazione di principi attivi ristretta come quella di cui si dispone su piccoli frutti e per via degli intervalli di raccolta notevolmente ravvicinati.

Oltre a problematiche di tipo diretto, che possono contemplare soprattutto un aumento dei rischi di residui sui frutti, dei rischi per la salute del produttore e del consumatore, dei costi di coltivazione, degli effetti sugli equilibri negli agro-ecosistemi e negli ambienti circostanti, l'arrivo di questo insetto rischia di compromettere molti piani di intervento integrato che faticosamente sono stati sperimentati, costruiti e proposti ai produttori nel corso degli ultimi 20 anni.

Si pensi, ad esempio, alle forme di controllo biologico, l'impiego di predatori per la lotta a fitofagi tipici dei piccoli frutti, come può essere *Tetranychus urticae* (acaro giallo).

### PIRETROIDI, ESTERI FOSFORICI E SPINOSINE

Prima di passare ai suggerimenti, vorremmo sottolineare che l'esperienza di questi 3 anni di indagini ci insegna che l'efficacia che possiamo ottenere dall'uso di insetticidi registrati è molto variabile, non solo di anno in anno, ma anche da impianto ad impianto. Essa dipende infatti da molti fattori, primo tra tutti la pressione dell'insetto che è essa stessa molto eterogenea. I livelli di efficacia non sono mai comunque del tutto soddisfacenti, specialmente su piccoli frutti. Questo per ribadire che anche il ricorso agli insetticidi dev'essere visto in un piano di azione integrata, che veda l'applicazione congiunta di altre forme di controllo.

In questa sede non descriveremo le capacità dei singoli principi attivi, ma ci limiteremo solamente ad affermare che, in linea generale e sulla base di test fino ad ora condotti sia da colleghi del Centro di Saggio FEM, che da ricercatori degli USA e altri centri europei, gli insetticidi appartenenti alla classe dei piretroidi, degli esteri fosforici e delle spinosine sono quelli che dimostrano mag-



gior efficacia. Essi hanno mediamente una buona capacità abbattente e persistenza di azione sugli adulti, obiettivo primario dei trattamenti per cercare di limitarne l'ovodeposizione nei frutti.

### ALTERNANZA DELLE SOSTANZE IMPIEGATE

Detto che i trattamenti sono giustificati solamente a seguito del ritrovamento di adulti, per il quale è necessario organizzarsi per effettuare un monitoraggio o affidarsi alle

ASPETTI POSITIVI E NEGATIVI

# La difesa CON LE RETI

Impianto di ciliegi protetto da retia a Salobbi

indicazioni dei tecnici sulla base del monitoraggio territoriale, ricordiamo che è possibile solamente sfruttare l'azione collaterale di quei principi attivi registrati su piccoli frutti, ma non specificatamente impiegabili contro *Drosophila suzukii*. Per il controllo del moscerino, analogamente al 2012, anche per la stagione in corso è stata inoltrata apposita richiesta al Ministero della Salute per l'autorizzazione all'uso eccezionale per un periodo di 120 giorni di deltamethrina su lampone e mora e di phosmet su mirtillo.

Allo scopo di ridurre le possibilità di sviluppo di resistenza all'interno delle popolazioni, è fondamentale cercare di alternare le sostanze impiegate, scegliendo non solo principi attivi diversi, ma anche classi di insetticidi differenti (es. alternare spinosine con piretroidi).

Mettere in atto infine tutti gli accorgimenti per ottimizzare il trattamento, ovvero impiegare attrezzature tarate, effettuare una buona copertura della vegetazione, aggiungere bagnanti alla miscela insetticida, effettuare l'intervento al mattino (gli adulti volano soprattutto nelle prime ore del giorno) o alla sera, dirigere il getto anche sul terreno e alla base delle piante, ecc.

Tra le sostanze saggiate nel corso del 2012, un prodotto a base di olii vegetali denominato Boundary (Icas s.r.l) privo di tempi di carenza e registrato come corroborante (attivatore dei meccanismi di difesa delle piante) ha dimostrato una discreta azione collaterale su *D.suzukii*. Sono previste per il 2013 prove per valutarne ulteriormente le capacità, al momento possiamo consigliarne l'uso soprattutto su basse popolazioni e nelle fasi iniziali della infestazione, come valida opportunità per alternarlo anche ad insetticidi convenzionali e ridurre così i rischi di resistenza. ■

**T**ra i sistemi di controllo che abbiamo valutato mediante prove sperimentali, l'uso di reti anti-insetto è quello che ha permesso di ottenere i migliori risultati. Alcuni produttori hanno investito proprio su questo metodo per gestire la problematica nelle proprie aziende, evitando totalmente l'impiego di insetticidi e raggiungendo livelli di controllo completo su ciliegio e prossimi al 100% su mirtillo.

Dal punto di vista applicativo non si tratta certamente di una tecnica semplice: bisogna infatti prevedere adeguate strutture di sostegno, molte ore di manodopera per la messa in opera e una attentissima gestione, in particolare sui piccoli frutti, dove per eseguire la raccolta è necessario sollevare frequentemente la protezione.

Il costo iniziale inoltre è abbastanza oneroso (circa 0,5 euro/mq su ciliegio), anche se dev'essere tenuto in considerazione che, se ben mantenuta, una rete può durare almeno 5 stagioni. Altro fattore positivo di estrema importanza è la possibilità, con rete a maglie fini, di controllare contemporaneamente anche un altro insetto dannoso sul ciliegio di rilevanza estrema, quale la mosca (*Rhagoletis cerasi*). Questo soprattutto negli impianti in cui gli adulti di *R.cerasi* possono provenire solamente dall'esterno, perché non presenti in forma svernante di pupa nel terreno sotto le piante in quanto i frutti non sono stati infestati l'anno precedente (es. impianti giovani, ad inizio produzione o nei quali la lotta chimica ha permesso la totale assenza di danno).

L'uso delle reti consente infine, tanto su ciliegio che su piccoli frutti, di evitare l'annoso problema dei danni da volatili.

Tra i fattori negativi e che richiedono ancora approfondimento, la possibilità di effetti quantitativi sulla produzione a seguito delle elevate temperature che possono svilupparsi sotto le coperture, specialmente su piccoli frutti

nel periodo estivo. Nel corso di indagini condotte nel 2012 in un impianto di mirtillo composto da tunnels privi di nylon anti-pioggia, ma interamente protetti con rete anti-insetto (maglie di 1x1 e 1x1,6 mm), grazie al potere ombreggiante della rete stessa il sistema ha avuto addirittura esiti migliorativi sul clima (temperature più basse e umidità relativa maggiore rispetto ad una parcella non protetta con rete) e anche sui principali parametri qualitativi dei frutti (minore acidità e maggiore contenuto in zuccheri).

Per avere maggiori garanzie di successo, è bene impiegare reti con apertura di maglia inferiore ad 1 mm: le dimensioni degli adulti infatti non sono costanti nel corso della stagione e su maglie più larghe questi insetti hanno dimostrato di poter forzare l'apertura.

Le reti vanno distese con largo anticipo, ovvero prima della invaiatura dei frutti, e mantenute fino alla fine della raccolta: è fondamentale assicurarsi per tutto il periodo che non vi siano aperture lungo la protezione e, nel caso di più tunnels in serie, porre delle fasce di rete anche tra il telo di nylon di un tunnel e quello successivo. Dopo eventi atmosferici importanti (temporali con forte vento) controllare la tenuta della struttura.

Nelle posizioni di accesso principale all'impianto, sarebbe utile predisporre sistemi di protezione a doppio telo, così da ostacolare il possibile ingresso di adulti durante l'entrata. È bene comunque porre estrema attenzione in occasione di ogni raccolta, sollevando e richiudendo rapidamente dietro di sé la rete. A tal fine, è importante anche istruire adeguatamente il personale addetto. Porre attenzione anche affinché l'inerbimento crescendo non sollevi il telo lungo i fianchi e alle aperture. Nel caso di impiego delle reti su colture a produzione estiva, sebbene non sia indicato per via dello sviluppo possibile di elevate temperature, allestire per precauzione anche un sistema di irrigazione climatizzante di soccorso. ■

# ADDIO ALLA BLEGGIANA?

Sergio Ferrari

Foto Romano Magrone

## In prova varietà alternative per rilanciare la nocicoltura Rodolfo Brocchetti: “Ecco perché abbiamo scelto Lara e Franquette”

Nella primavera di quest'anno alcuni frutticoltori del comune di Bleggio Superiore hanno realizzato piccoli impianti di noce appartenenti a varietà diverse dalla tradizionale Bleggiana, denominate Lara e Franquette. Cinque campi prova su una superficie complessiva di un ettaro. Nel 1970 la superficie occupata da piante di noce Bleggiana era di circa 150-200 ettari. Le piante erano concentrate nei comuni di Bleggio Superiore (62%), Bleggio Inferiore (26%) e Fivè (12%). Nel 1991 l'Assessorato provinciale all'agricoltura di Trento affidò alla cooperativa lob's di Ala l'incarico di realizzare un censimento del patrimonio nocicolo esistente nei tre comuni. L'operazione si concluse con un dato di rilievo: le piante presenti erano circa 10 mila. Lo stato vegetativo, l'età, le cure agronomiche prestate dai proprietari, la capacità produttiva e lo stato fitosanitario riscontrati dai rilevatori misero in evidenza una situazione molto eterogenea che indusse l'Assessorato a promuovere negli anni successivi più di una prova sperimentale e/o dimostrativa per incentivare il rilancio della nocicoltura e possibilmente migliorarlo. **L'esito non è stato complessivamente positivo.**

### Quali sono i motivi che hanno indotto i promotori dei piccoli impianti a scegliere le varietà in prova?

Lo abbiamo chiesto a Rodolfo Brocchetti,

nocicoltore per tradizione di famiglia e per qualche anno conduttore di vivaio di piante di noce, ora presidente della cooperativa Copag di Dasindo e del Consorzio ortofrutticolo Valli del Sarca Garda-Trentino.

“La varietà Lara è più produttiva della Bleggiana, perché fruttifica non solo sui getti delle gemme apicali, ma anche su quelli nati da gemme laterali. Inoltre anticipa notevolmente l'entrata in produzione. I primi frutti si raccolgono al 5°-6° anno dalla messa a dimora anziché dopo 15-20 anni. La Franquette produce sugli apici come la Bleggiana, dà frutti un po' grossi, ma è più precoce nell'entrata in produzione.”

### Perché l'ampiezza dei nuovi impianti è molto limitata?

“Proprio perché si tratta di prove, gli impianti realizzati quest'anno sono di ampiezza ridotta. Dobbiamo verificare l'adattamento delle nuove varietà all'ambiente delle Giudicarie Esteriori e la conclamata precocità di fruttificazione. Rimane anche da verificare il loro comportamento alle avversità, insetti e crittogame, che nel corso degli anni sono diventati più incisivi, contribuendo a determinare lo stato di semiabbandono in cui versa il 75% delle piante censite 20 anni fa.”

### Quali sono le più importanti crittogame e gli insetti che recano danno alla nocicoltura bleggiana?

“In ordine di importanza e grado di incidenza sono: batteriosi e antracnosi per le crittogame; mosca e carpocapsa per gli insetti. Se per le crittogame sono sufficienti due trattamenti con prodotti a base di rame, più difficile risulta il contenimento della mosca e della carpocapsa contro le quali i pochi frutticoltori interessati a salvaguardare la produzione

intervengono con mezzi e metodi alternativi agli insetticidi di sintesi. Il tecnico di zona è impegnato con il gruppo Agricoltura biologica della Fondazione Edmund Mach di San Michele per la messa a punto di un programma di difesa sostenibile da proporre a tutti i nocicoltori del distretto”.

### Saranno sufficienti le prove in corso per far ritornare l'interesse verso la nocicoltura bleggiana e ripristinare il potenziale produttivo, anche in termini di qualità?

“Tutte le famiglie sono affettivamente interessate alla nocicoltura, ma non sono più di 20 quelle che vi si dedicano a tempo pieno. Tre anni fa è stata costituita in zona la Confraternita della noce Bleggiana che conta una trentina di adepti e ha lo scopo di incentivare un ritorno alla coltivazione dei tempi migliori. Purtroppo la quantità di noci non va oltre i 200 quintali, quando va bene. Qualche frutticoltore ha intrapreso il recupero di piante vecchie e poco produttive innestandole con marze di noce Bleggiana di sicura identità. La elevata richiesta di prodotto e la considerazione che la nocicoltura fa parte del paesaggio delle Giudicarie dovrebbero promuovere un ritorno collettivo alla situazione di 50 anni fa”.



## Mosca galligena sui castagni in fiore

La fioritura dei castagni è iniziata a metà giugno e si concluderà a fine mese. Il numero di galle provocate dalle larve della mosca è anche quest'anno molto elevato. La loro presenza è concentrata nelle prime foglie dei rami e si estende anche in altezza fino a 4-5 metri. Una parte delle infiorescenze maschili e femminili si presenta annerita a seguito di aborto o mancato sviluppo causato dalle continue piogge. È presto in ogni caso per fare previsioni sulla produzione.

## Piccolo crostaceo mangia larve di zanzara tigre

Appartiene al genere *Macrocyclus* e alla famiglia dei Crostacei il piccolo predatore che si nutre di larve della zanzara tigre se immesso in quantità misurata nei recipienti contenenti acqua stagnante nei quali il temibile dittero depone le uova. Il crostaceo svolge appieno il suo ruolo se collocato, per esempio, nel bidone dell'acqua che serve per irrigare l'orto. Questo metodo di lotta biologica è stato messo a punto dal Centro agricoltura e ambiente di Crevalcore in provincia di Bologna. Dell'allevamento e diffusione del crostaceo si occupa una ditta privata. Il costo per la fornitura di una dose di *Macrocyclus* da immettere nel contenitore è di 20 euro. L'attività predatrice dura tutta l'estate e una parte dei crostacei può essere recuperata.

## Barbatelle ritardate dai ristagni d'acqua



Foto Romano Magrone

Le ripetute e abbondanti piogge dei mesi di aprile e maggio hanno avuto negative ricadute anche nei campi già occupati da barbatelle di vite. "I ristagni d'acqua - segnala Claudio Todeschini, tecnico della Cooperativa vivai viticoli di Padergnone - hanno causato un ritardo di sviluppo di circa 20 giorni. Solo a metà giugno si è potuto eseguire la prima cimatura, che serve per ridurre lo sviluppo vegetativo delle barbatelle e rafforzare di conseguenza le radici e l'intera pianta". La cimatura si esegue normalmente tre volte all'anno utilizzando macchine attrezzate che eseguono una tosatura orizzontale e verticale delle barbatelle.

## Flavescenza dorata: monitorata la cicalina



Foto Archivio Iasma

Nei vigneti del Basso Sarca i tecnici della Fondazione Edmund Mach di S. Michele hanno completato il monitoraggio della presenza della cicalina *Scaphoideus titanus* vettore della micoplasmosi delle viti denominata flavescenza dorata. La presenza del vettore è estesa in tutte le zone del distretto ma la consistenza della popolazione è leggermente inferiore rispetto al 2012. E' previsto tuttavia un intervento insetticida specifico seguendo i consigli dei tecnici. Analoga operazione è stata effettuata anche in altre zone viticole del Trentino.

## Tesi sulla difesa sostenibile delle noci

Un giovane laureando in Scienze Agrarie del comune di Bleggio Superiore sta preparando la tesi che ha per oggetto la difesa fitosanitaria sostenibile della produzione di noci, in particolare della qualità bleggiana. Nella messa a punto di nuovi sistemi e mezzi di difesa alternativi alle sostanze chimiche di sintesi il giovane è affiancato dagli addetti del gruppo agricoltura biologica della Fondazione Edmund Mach di S. Michele e dal tecnico di zona, perito agrario Marino Gobber.

## Genomica applicata a vitelli da riproduzione

Lo studio del genoma e la sua decodificazione a fini applicativi non interessa solo i vegetali. La genomica si sta applicando anche ai bovini da latte. Per iniziativa della Federazione provinciale allevatori di Trento nel 2012 sono stati sottoposti al test genomico campioni di sangue di 378 vitelli nati da pochi giorni. L'analisi compiuta nei laboratori dell'Associazione nazionale allevatori di bovini di razza Bruna è servita per definire il profilo del patrimonio genetico dei vitelli prescelti ed i geni dei caratteri che saranno in grado di trasmettere alla discendenza se destinati alla carriera di riproduttori.

## Ciliegi meno carichi a causa delle piogge

Il tecnico Sergio Franchini del Centro per il trasferimento tecnologico di S. Michele definisce "medio-basso" il grado di allegagione delle ciliegie. "Il minore carico - spiega l'esperto - è dovuto alle piogge che hanno coinciso con la piena fioritura rendendo difficile o addirittura impossibile il trasporto del polline da parte delle api. Il collocamento di circa 1000 arnie sotto le piante in fiore non ha dato i risultati attesi. Il grado di tenuta è discreto solo nelle zone dove le condizioni climatiche non hanno interferito sull'impollinazione".

## Le arnie devono essere identificabili

Molti apicoltori trentini, pur avendo fornito i dati richiesti dal censimento reso obbligatorio dalla legge provinciale 11 marzo 2008 e relativo regolamento di attuazione, dimenticano o trascurano di segnare sui singoli alveari il codice aziendale ed una numerazione progressiva. Queste indicazioni consentono al medico veterinario incaricato dall'Azienda sanitaria della Provincia di Trento che effettua periodici sopralluoghi negli apiari, di identificare le famiglie con problemi. Gli stessi numeri vengono riportati sulla nota che il sanitario rilascia a fine visita per segnalare gli interventi da effettuare negli alveari.

## Tartufo estivo: raccolta dal 1° luglio



Il tartufo estivo chiamato anche scorzone è tra le specie importanti che crescono anche in Trentino. In base alla legge provinciale sui tartufi la raccolta inizia con il 1° luglio e si chiude con il 31 ottobre. Secondo Giuseppe Cattoi, raccogliitore di consumata esperienza, le continue piogge primaverili potrebbero avere provocato conseguenze negative sullo sviluppo del micelio e dei tuberi nei terreni male esposti e poco soleggiati.



Testi e foto di Walter Nicoletti  
Walter@girovagandointrentino.it



# CAPRA MOCHENA

## *La custode della montagna*

**L**a storia di "Agi" appartiene alla grande vicenda dell'agricoltura. Alle frequenti trasmigrazioni dei popoli, alle continue movimentazioni della natura. Venti che spostano pollini e generano nuove piante, navi che trasportano nuovi semi verso vecchi e nuovi continenti. Quello contadino appare come un universo statico, che in realtà nasconde la grande essenza della contaminazione, del dialogo, della scoperta. Agitu Ideo Gudeta è una giovane studentessa di sociologia con la passione per l'allevamento. Grazie ad un amico, il compianto Massimo Pirola, apprezzato ed indimenticato tecnico dell'Assessorato provinciale all'agricoltura, scopre le qualità del latte di

capra e, poco dopo, il particolare carattere di questi piccoli ruminanti. Sulle montagne di Trambileno sperimenta la Pezzata Mochena e la Camosciata, ma presto si affeziona alla prima, giudicata più rustica ed indipendente.

Recentemente Agi si è stabilita a Valle San Felice, in valle di Gresta, dove alleva un gregge di 40 capre, 25 delle quali in lattazione. In una casa padronale, collocata proprio nel centro del paese, sta per inaugurare un piccolo caseificio artigianale e un punto vendita. Così, grazie alla passione di una giovane pastora di origini etiopi, in una zona a rischio di abbandono rivive e si consolida la passione per l'allevamento che a sua volta contribuisce al presidio di una parte di que-

sto territorio. E contemporaneamente prende corpo una nuova attività commerciale con benefiche ricadute sul turismo e l'offerta complessiva della valle.

Agitu spiega così il paradosso di una capra poco produttiva e tuttavia grande amica della montagna: «un animale al pascolo ed in piena lattazione arriva ai due litri di produzione al giorno contro i quattro delle Camosciate o i sei delle Saanen. Tuttavia, la minore produzione viene compensata dal risparmio sul mangime e dal fatto che questa capra, essendo un'ottima pascolatrice, rimane all'aperto da aprile a ottobre con un grande risparmio circa le spese di alimentazione, integrazione e gestione del gregge». La spiccata indipendenza di questo animale





consente poi al pastore di assentarsi periodicamente dal gregge risparmiando un gran quantità di tempo.

Questa filosofia produttiva, quella che potremmo ascrivere al movimento culturale del "meno e meglio", si è diffusa in diverse esperienze produttive che oggi rientrano nell'Associazione Allevatori Razza Pezzata Mochena. Questa razza rustica si era ridotta a pochi esemplari sopravvissuti per lo più in val dei Mocheni, da qui il nome della capra, dove l'animale assume il nome di Pletzet goes van der Bernstol.

Grazie all'interessamento di Massimo Pirola e di Adriano Moltre, allevatore e valutatore della razza, e sotto l'impulso della tesi di laurea dell'allora studente Bruno Grisenti, anch'esso, oggi, valutatore, l'idea del recupero genetico e del rilancio della Mochena è diventato realtà.

Oggi gli allevatori iscritti all'associazione sono circa

una ventina, distribuiti fra la valle del Fersina ed il pinetano, la Valsugana ed il Basso Trentino, con 297 capi iscritti al registro di razza dell'Associazione Nazionale della Pastorizia. Data la convinta adesione dell'Assessorato provinciale all'agricoltura, il progetto ha consentito l'attivazione dei finanziamenti previsti per le razze in via d'estinzione. Progetto che ha garantito in questi anni 18.000 euro di contributi per l'organizzazione di un'area attrezzata per il pascolo e la mungitura situata nel comune di Bedollo, oltre ad una serie di interventi di miglioramento del pascolo e di approntamento di recinti per le greggi di capre giovani ed asciutte.

Il latte di questi associati viene lavorato presso l'azienda di Marco Casagrande, dove si realizzano delle tome e delle caciotte in purezza messe in commercio tramite la vendita diretta o il mercato di Coldiretti, il sabato mattina a Trento.

Questo progetto di riscoperta delle attitudini pascolative della Mochena e dell'alta qualità dei suoi prodotti, ha spinto gli associati ad intraprendere un serrato confronto con Slow Food per il riconoscimento del Presidio per il latte, i formaggi, i salumi e gli insaccati. Fiorenzo Varesco, patron dell'Osteria storica Morelli di Canezza, ha realizzato una serie di prove in collaborazione con la macelleria Dagostin di Varena, per la produzione di lucaniche, kaminwurtz e violini (prosciutti) di capra. Il risultato è stata un'apprezzata rassegna di prodotti



che sottolineano il carattere gastronomico della razza e le notevoli potenzialità di queste produzioni.

La razza Pezzata Mochena si propone dunque con una rinnovata attenzione verso quegli ambienti più sensibili ed attenti alla coerenza fra animali e territorio.

Marco Casagrande è un convinto assertore della massima secondo la quale "è il territorio che indica la razza" e per questo, nella sua stalla di Bedollo, trovano posto le vacche Grigio alpine e le Rendene, oltre naturalmente alle capre Mochene e, caso unico in Trentino, un gregge stanziale di pecore Frisone e Comisane.

Un esempio, quello dell'azienda Casagrande, di un impegno di filiera e di diversificazione nell'allevamento che fa della montagna un grande laboratorio di bio diversità e ricerca continua dell'eccellenza.

E così, mentre gli allevatori di capre Mochene si apprestano al trasferimento di alcuni animali verso le malghe e le praterie d'altura, l'associazione si sta preparando per la settima edizione dell'importante Mostra mercato e Rassegna delle capre di Pezzata Mochena in cantiere per domenica 13 ottobre presso il campo sportivo di Bedollo. Sarà l'occasione per una verifica sul livello di selezione della razza, sul miglioramento genetico (progetto portato avanti in collaborazione con la Federazione allevatori) e la qualità del latte. ■

**ASSOCIAZIONE ALLEVATORI RAZZA PEZZATA MOCHENA**

Via Verdi, 1  
38043 Bedollo (TN)  
Tel. 349-3911803  
340-4776739

A fianco Agitu Ideo Gudeta con una delle sue capre



# L'UOMO *del bosco*

## *La dispensa naturale di Angelo*

«**A**bbiamo perso una generazione, adesso si tratta di recuperare un mondo che è andato perduto». Angelo Rigacci da Bondone di Storo continua a ripetere che dobbiamo fare presto: la conoscenza legata al bosco, a questo importante patrimonio dietetico e curativo sta scomparendo. Un tempo la foresta rappresentava la grande "farmacia naturale" da dove si ricavano, oltre alla legna a al le-

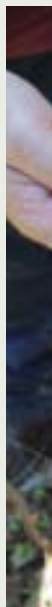
gname, anche alimenti e prodotti per la cura e l'estetica del corpo.

Dopo decenni di oblio il "grande polmone verde" torna così ad interessare schiere di consumatori che si rivolgono con insistenza ai prodotti naturali, a negozi specializzati, ad erboristerie e farmacie all'insegna delle produzioni naturali e spontanee.

Angelo Rigacci fa il "raccoltore spontaneo": da primavera ad autunno percorre i territori della valle del Chiese, dal fondovalle fino

all'alta montagna, seguendo le fioriture e la crescita di radici, fiori, erbe e piante per trasformarli in prodotti alimentari e cosmetici.

Si inizia in pianura con i fiori e le radici di tarassaco, per passare all'aglio orsino e al sambuco, per portarsi in quota verso il bosco e raccogliere i primi asparagi di monte, la cicerbita alpina (la radis de l'orso), il pino mugo, i licheni di montagna passando per l'arnica, l'iperico, il timo e l'achillea. In estate le tundre d'altura offrono anche mirtilli e lam-





L'Azienda agricola La Contadina e i suoi prodotti. Nella pagina a sinistra Angelo Rigacci e il figlio Moreno intenti a raccogliere erbe spontanee.

poni spontanei, mentre in autunno inoltrato maturano il sorbo dell'uccellatore e la rosa canina.

Angelo di mestiere faceva il cuoco. Una passione che ha poi riversato in questa nuova attività alla quale si è avvicinato fin dagli ultimi anni ottanta, quando ha intrapreso "un percorso di ritorno" all'agricoltura. Grazie ai corsi di Trentinerbe, Angelo ha potuto ricevere il patentino di raccoglitore spontaneo e grazie all'esperienza di cuoco ha potuto affinare l'arte della trasformazione e conservazione di questi prodotti.

Da queste esperienze è nata l'azienda agricola la Contadina che offre un vasto repertorio di prodotti che sono anche il risultato dell'impegno di Angelo nella coltivazione in campo di lamponi e more con il metodo biologico. Nel punto vendita aderente a Campagna Amica di Bondone di Storo i clienti possono trovare le confetture biologiche provenienti dalla coltivazione che Angelo ha realizzato in località Casali, oltre a marmellate di lamponi e miele, sambuco, rabarbaro, rosa canina e altri prodotti biologici tra-

sformati quali i crauti, i cuori di tarassaco, aceto aromatico, biscotti con farina di Storo, dado vegetale, sciroppo al lichene. E ancora sott'olio a base di peperoni, radis de l'orso, rape rosse, accanto a sali aromatici e sciroppi di varia natura.

Oltre al settore alimentare, è attivo un vero e proprio scrigno dedicato alla bellezza e alla cura del corpo con creme ed unguenti per gli sportivi a base di arnica e iperico, uno shampoo naturale con ortica, pino mugo e melissa, un balsamo per le vie respiratorie ed i dolori muscolari a base di pino mugo, eucalipto e menta piperita. A questi si aggiungono il balsamo per le labbra, alcune creme per il viso e diversi sali da bagno, prodotti per i quali Rigacci si affida ad un laboratorio specializzato esterno.

Accanto alla raccolta e trasformazione di tanti prodotti, Angelo ha aperto un appartamento agriturismo nel centro di Bondone, mentre presso il maso di montagna ha organizzato una serie di lezioni per i giovani come fattoria didattica. Le lezioni vertono sull'esperienza di raccoglitore e trasformato-

re di prodotti spontanei e biologici e vengono ripetute periodicamente ai turisti e ai giovani ospiti grazie alla collaborazione con l'Ecomuseo della valle del Chiese.

L'azienda La Contadina è infine presente, tutti i sabato mattina, al mercato di Cascina Maggio di Brescia e nei mercati contadini natalizi di Coldiretti a Trento e Arco.

Grazie alla collaborazione della moglie Elisabetta e del figlio Moreno, Angelo ha così coronato il sogno di tornare nei campi e soprattutto nei boschi a ripercorrere le strade ed i sentieri dei nostri padri per reinventare e rilanciare un'economia forestale altrimenti dimenticata. ■

**AZIENDA AGRICOLA LA CONTADINA**

Via Giusti, 12  
38080 Bondone (TN)  
TI 0465-299546  
info@lacontadinabondone.it  
www.lacontadinabondone.it

# L'OASI BIOLOGICA

## *sul Monte di Mezzocorona*



60

**S**arà la crisi economica, sarà la passione per l'ambiente che sollecita la creatività e aguzza l'ingegno. Tant'è che a Mezzocorona si sta puntando con convinzione su un progetto che intende collegare la vendita diretta dei prodotti con l'agricoltura biologica. Il tutto per la ricerca di un reciproco vantaggio ed una nuova alleanza fra contadini-produttori e cittadini-consumatori.

Il mercato di Campagna Amica di Coldiretti è già una realtà: undici bancarelle, per un totale di ben 18 aziende sono collocate dalla fine di maggio ogni sabato mattina nel centro della borgata. Vini di qualità assieme ad ortaggi e fiori, formaggi e confetture, fattorie didattiche ed agriturismi uniti dalla precisa volontà di corrispondere all'interesse crescente degli acquirenti per i prodotti del territorio, buoni, puliti e giusti (anche nel prezzo).

Accanto a questa nuova iniziativa del sindacato agricolo, l'amministrazione comunale, tramite il suo assessore all'agricoltura Luigi Stefani, ha promosso il rilancio del Monte di Mezzocorona in chiave ecologica.

Il progetto prevede la riqualificazione di un'area che potenzialmente si estende su 6 ettari di territorio per convertirla a biologico, collegandola con il nuovo mercato contadino.

Oltre alla valorizzazione dei prodotti agricoli e della loro vendita diretta, il progetto prevede il rilancio ambientale ed economico di questa vera e propria oasi ambientale, facilmente raggiungibile con una funivia, seguendo un sentiero per escursionisti, nonché dalla celebre ferrata Giovanelli, particolarmente apprezzata da alpinisti ed appassionati.

Un rilancio che passa attraverso la riscoperta della vocazione turistica della montagna dei mezzocoronesi anche in rela-

zione alle sue eccelse qualità botaniche e forestali, recentemente enfatizzate grazie all'approntamento di una serie di percorsi didattici e all'itinerario artistico nei pressi di malga Kraun.

Accanto all'interesse di diversi privati e proprietari di case ed alberghi, particolarmente impegnati nella cura di orti famigliari e giardini, stanno prendendo forma una serie di progetti imprenditoriali destinati a lasciare il segno in Rotaliana.

Quella a cui si sta assistendo in questo periodo è dunque una vera e propria rinascita dell'agricoltura del Monte. Andrea Martinelli è ad esempio un giovane discendente di un'antica famiglia di proprietari agricoli impegnati un tempo nella produzione e vendita di vini a Mezzocorona. Dopo gli studi in agricoltura e dopo una serie di esperienze a livello nazionale e all'estero, Andrea ha deciso di investire sulla campagna recuperando l'antica casa padronale del monte,



Coltivazione di Melissa. In alto a destra mercato contadino a Mezzocorona. Sotto e nella pagina a fianco natura e coltivazioni sul Monte di Mezzocorona (Foto Alessandro Vaccari per Girovagando in Trentino)



riconvertendo al biologico i terreni di famiglia. Qui al monte Andrea Martinelli sta preparando i terreni per coltivare piccoli frutti, viti e ortaggi.

Poco distante Michele Weber prosegue nella semina delle patate e di altri ortaggi, mentre il custode forestale Michele Schgraffer nel tempo libero si diletta nella coltivazione di erbe officinali per la preparazione di infusi e decotti.

Poco distante, sul terreno di Sandra, Nadia e Lara Viola, alcuni giovani vignaioli stanno gestendo un vigneto per la produzione di uve Chardonnay e Pinot nero. Su questo piccolo appezzamento si è formata, a partire dalla vendemmia del 2011, una piccola comunità di giovani vignaioli quali Giulio de Vescovi, Andrea Moser, Denis Zeni e Enzo Berlanda, allievi di Herbert Tratter, il capostipite della nuova generazione di contadini biodinamici del Trentino Alto Adige. L'obiettivo è quello di approfondire la conoscenza della viticoltura biodinamica e produrre, con questo metodo, un cru di spumante metodo classico di montagna.

Il progetto di bio-agricoltura del Monte di Mezzocorona prevede anche un intervento attivo del Consorzio di miglioramento fondiario, che ha inserito questo perimetro di campagne nelle aree di sua competenza. «L'obiettivo - spiega in proposito l'assessore Stefani - è quello di definire in autunno un progetto di irrigazione per questi terreni». ■

**MUNICIPIO DI MEZZOCORONA**

Piazza della Chiesa 1  
38016 Mezzocorona  
info@comune.mezzocorona.tn.it

# RICERCA IN VITIENOLOGIA PREMIO ALLA FONDAZIONE MACH

a cura di Silvia Ceschini

Ufficio Stampa Fondazione Edmund Mach - IASMA

**I**l premio Assoenologi 2013 per la ricerca scientifica in viticoltura ed enologia è stato assegnato quest'anno ad un gruppo di ricercatori della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige che ha operato in stretta collaborazione con due studiosi delle università di Trento e Verona. Il riconoscimento, uno dei più prestigiosi che l'associazione assegna da oltre trent'anni per premiare gli studi volti al miglioramento e al progresso del settore vitienologico, ha premiato una serie di studi mirati a comprendere i meccanismi chimici e molecolari che nuovi incroci resistenti di vite mettono in atto nelle foglie per autodifendersi dalla infezione della peronospora. I vincitori sono Giulia Malacarne, Urska Vro-

vsek, Domenico Masuero, Luca Zulini, Marco Stefanini, Alessandro Cestaro, Massimo Delle Donne (Univr), Riccardo Velasco, Graziano Guella (Unitn), Claudio Moser e Fulvio Mattivi.

Istituto nel 1976, il Premio Assoenologi è stato assegnato solo 16 volte e negli ultimi tre lustri solo cinque. ma per la Fondazione Mach non è la prima volta: nel 1981 fu assegnato a Giulio Margheri, nel 1985 a Giuseppe Versini, nel 1991 ad Attilio Scienza, nel 1995 a Fulvio Mattivi e Giorgio Nicolini.

I titoli dei lavori premiati sono: "Caratterizzazione degli oligomeri del resveratrolo, importanti metaboliti da stress che si accumulano nelle foglie dei genotipi degli ibridi di Vitis Vinifera (Merzling per Teroldego) infettati da Plasmopara viticola"; "La resistenza a Pla-



Foto Archivio Iasma

smopara viticola in una popolazione di vite segregante è associata all'accumulo di stibelnoidi e a risposte trascrizionali specifiche dell'ospite"; "Analisi e quantificazione di trans-resveratrolo, trans-piceide, trans-pterostilbene e 11 viniferine indotte da plasmopara viticola in foglie di vite parzialmente resistenti.

62

## Salute e sicurezza in azienda agricola



Dall'andamento degli infortuni e delle malattie professionali in agricoltura all'attività di vigilanza e prevenzione, dalla sicurezza sul lavoro alla proposta di uno specifico programma di formazione. Sono i principali temi che sono stati affrontati venerdì 14 giugno, a San Michele, presso la sala conferenze del convitto della Fondazione Mach, nell'ambito del seminario "Salute e sicurezza sul lavoro nei settori agricolo e vitivinicolo", promosso dall'Associazione professionale italiana ambiente e sicurezza in collaborazione con la Fondazione Edmund mach e con il patrocinio dell'Inail. I settori agricolo e vitivinicolo presentano diverse criticità per quanto riguarda la sicurezza sul lavoro e la salute degli operatori. trattori, attrezzature, fitofarmaci, ambienti confinati, caratteristiche degli ambienti di lavoro, stagionalità degli operatori, sono gli elementi di cui chi si occupa di prevenire i rischi per gli operatori del settore deve necessariamente tener conto. Il seminario, moderato da Franco Mugliari, coordinatore regionale di Aias, ha offerto agli operatori interessati alcuni elementi normativi, tecnici ed organizzativi, utili per prevenire infortuni e malattie professionali nei settori di riferimento.

## Viticultura bio sotto la lente



La viticoltura biologica e i macchinari innovativi che riducono il compattamento del suolo e il consumo di energia sono al centro dell'incontro svoltosi recentemente alla Fondazione Mach. Un evento di aggiornamento per tecnici e viticoltori biologici promosso dal Centro Trasferimento Tecnologico. Presentato da Enzo Mescalchin, l'incontro ha visto intervenire il ricercatore svizzero Olivier Viret di waedenswill che ha fatto il punto sulle malattie del legno della vite, mentre Mauro Varner del gruppo Mezzacorona ha parlato di peronospora illustrando le esperienze realizzate nel 2012. Spazio poi alla discussione ed esposizione di macchine e attrezzature per ridurre il compattamento del suolo. Nella parte finale della mattinata sono state infatti esposte alcune macchine e attrezzature utili alla riduzione della compattezza del suolo. Si tratta di congelati gommati o di moto a quattro ruote che possono sostituire la trattore in alcune operazioni colturali con una notevole riduzione di pesi e consumi. Queste attrezzature sono particolarmente interessanti per la viticoltura provinciale in quanto si prestano ad essere utilizzate su aziende di ridotte superfici e in condizioni di elevata pendenza.

Seguici su [fmach.it](http://fmach.it)  
e sui nostri social media!



Facebook  
[www.facebook.com/fondazionemach](http://www.facebook.com/fondazionemach)



Twitter  
[www.twitter.com/fondazione\\_mach](http://www.twitter.com/fondazione_mach)



Youtube  
[www.youtube.com/fondazionemach](http://www.youtube.com/fondazionemach)



Pinterest  
[www.pinterest.com/fondazionemach](http://www.pinterest.com/fondazionemach)



LinkedIn  
[www.linkedin.com/company/fondazione-edmund-mach](http://www.linkedin.com/company/fondazione-edmund-mach)



Google+  
<http://bit.ly/100AuHx>



EUROPE DIRECT TRENTINO  
PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO - SERVIZIO EUROPA

via Romagnosi, 7 - 38122 Trento  
tel. +39 0461 495088 - fax +39 0461 495095  
europedirect@provincia.tn.it

## SCOPRI LE AREE PROTETTE EUROPEE

**D**ai deserti polari artici alle acque cristalline del Mediterraneo, dai prati fioriti delle Alpi alle rigogliose faggete dell'Europa centrale, l'Europa possiede un'incredibile varietà di ambienti naturali. Oltre 26 400 di queste aree, per una superficie complessiva di oltre 985 000 kmq (pari al 18% della superficie dell'UE) costituiscono la rete Natura, che comprende i territori salvaguardati dalle direttive europee "Habitat" e "Uccelli". Alcune di queste sono zone uniche che necessitano di una grande protezione, mentre altre consentono una profonda interazione fra uomo e ambiente. Tutte queste aree possono essere scoperte con "Natura 2000 viewer" il visualizzatore di Natura 2000 elaborato dall'Agenzia Europea dell'Ambiente e diventato in pochi anni uno strumento prezioso per chiunque sia in

cerca di informazioni sui siti Natura 2000 in Europa.

Il viewer consente agli utenti di individuare ed esplorare online uno dei circa 26.400 siti compresi nella rete partendo da diversi strumenti di ricerca. Si possono ad esempio facilmente trovare tutti i siti Natura 2000 di una specifica zona, oppure individuare uno specifico sito Natura 2000, o ancora trovare siti per determinate specie o habitat digitando il nome scientifico di una specie o selezionando un tipo di habitat dalla lista.

Ingrandendo poi un'area particolare (come un Paese o una regione) l'utente può approfondire le informazioni sui singoli siti di interesse e troverà visualizzati in rosso i siti designati nell'ambito della Direttiva Uccelli (Zone di Protezione Speciale) e in blu quelli della direttiva Habitat (Siti di Interesse Comunitario).

Si può approfondire ulteriormente utilizzando

Google Earth o guardando le foto della zona su Panoramio, come pure è possibile scaricare il documento ufficiale che accompagna ogni sito appartenente alla rete Natura 2000 leggendo così preziose informazioni sulle specie protette dell'UE e degli habitat presenti, nonché sul loro stato di conservazione.

Per facilitarne l'accessibilità, il visualizzatore è ora disponibile anche come applicazione, scaricabile su smartphone o tablet e nel corso del 2012 sono stati apportati dei miglioramenti, come ad esempio per quanto riguarda il campo di applicazione (ora sono coperti tutti i 27 Stati membri dell'UE), la precisione dei confini del sito (errore massimo di 5 metri per la maggior parte degli Stati membri).

Ricordiamo che in Trentino i siti Natura 2000 sono 142 per un totale di 176.181 ettari (dati aggiornati a febbraio 2013).

<http://natura2000.eea.europa.eu>

### Insetticidi, restrizioni per salvaguardare le api



Il prossimo 1° dicembre entreranno in vigore le limitazioni all'uso di tre pesticidi (clotianidin, imidacloprid e tiametoxam) che la Commissione europea ritiene dannosi per la popolazione delle api in Europa. Entro il 30 settembre 2013 gli Stati membri devono revocare o modificare le autorizzazioni esistenti per questi pesticidi e possono consentire l'uso delle scorte esistenti al massimo fino al 30 novembre.

Non appena saranno disponibili ulteriori informazioni, e al massimo entro due anni, la Commissione riesaminerà tale restrizione per tener conto degli sviluppi scientifici e tecnici.

Il nuovo provvedimento fa parte della strategia generale della Commissione europea per combattere il declino delle popolazioni europee di api. Dopo la pubblicazione nel 2010 della strategia della Commissione sulla salute delle api (disponibile presso Europe Direct Trentino), sono state adottate o sono in corso di realizzazione varie azioni,

come ad esempio la designazione di un laboratorio di riferimento dell'UE per la salute delle api, l'aumento del cofinanziamento europeo per i programmi apicoli nazionali, il cofinanziamento agli studi di sorveglianza in 17 Stati membri volontari (sono stati 3,3 i milioni di euro assegnati nel 2012) e la realizzazione di programmi di ricerca specifici che analizzano i diversi fattori ai quali può essere attribuito il declino delle api in Europa.

### Nel 2012 calate le emissioni di CO<sub>2</sub>

EUROSTAT stima che nel 2012 le emissioni in atmosfera di CO<sub>2</sub> dovute ai combustibili fossili si siano ridotte del 2,1% nell'UE rispetto all'anno precedente, dopo che nel 2011 già si erano ridotte del 4,1% rispetto al 2010.

Queste emissioni sono la principale causa del riscaldamento globale del pianeta e corrispondono a circa l'80% delle emissioni di gas serra dell'UE. Sono influenzate da fattori come le condizioni climatiche, la crescita economica, la quantità di popolazione, i trasporti e le attività industriali e negli ultimi anni l'UE ha avviato numerose iniziative di efficienza energetica volte a ridurre le emissioni di CO<sub>2</sub> e di altri gas serra.

Gli Stati membri che nel 2012 hanno fatto registrare i più alti livelli di emissioni in termini assoluti sono stati la Germania (728 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub>), il Regno Unito (472 milioni), l'Italia (366 milioni), la Francia (332 milioni), la Polonia (297 milioni) e la Spagna (258 milioni). Questi sei paesi assommano più del 70% delle intere emissioni dell'UE.

Secondo le stime di EUROSTA solo a Malta, nel Regno Unito, in Lituania e in Germania le emissioni sono aumentate nel 2012 rispetto all'anno prima, mentre Belgio e Finlandia hanno fatto registrare la diminuzione più significativa con -11,8%.

### La contabilità dei gas serra

Il Consiglio europeo per l'Agricoltura e la Pesca ha recentemente approvato due atti legislativi legati alle emissioni di gas serra. In particolare alle emissioni di gas serra relative alle attività antropiche che prevedono l'utilizzo del suolo, i cambiamenti di uso del suolo e le attività di carattere silviculturale; in pratica l'ambito che in termini tecnici internazionali è denominato LULUCF (Land Use, Land Use Change & Forestry).

Le due norme approvate sono una decisione sulle modalità di contabilizzazione e sui piani di azione relativi alle emissioni e agli assorbimenti di gas a effetto serra risultanti da attività connesse all'uso del suolo, ai cambiamenti di uso del suolo e alla silvicoltura ed un regolamento sul meccanismo di monitoraggio e comunicazione delle emissioni di gas a effetto serra.

Gli Stati membri dovranno in sostanza elaborare e tenere una contabilità che rifletta con precisione tutte le emissioni e gli assorbimenti derivanti dalla attività sul loro territorio che riguardano l'afforestazione, la riforestazione, la deforestazione e la gestione delle foreste. In un secondo momento questa contabilità dovrà riguardare anche la gestione dei terreni coltivati e dei pascoli.

## Gruppi micologici in Federazione

Anche i gruppi micologici regionali fanno "rete" dando vita alla Federazione dei Gruppi e delle Associazioni Micologiche del Trentino Alto Adige. Di essa fanno ora parte i seguenti gruppi: Gruppo micologico Giacomo Bresadola di Trento, Associazione micologica Bresadola di Bolzano, Gruppo micologico protezione flora Guido Barbacovi di Rovereto, Gruppo micologico Elio Orben di Ala, Gruppo micologico don Giovanni Corradi di Daone, Gruppo micologico Bruno Cetto di Levico, Gruppo micologico di protezione flora alpina don Pietro Porta di Riva del Garda, Gruppo micologico Ettore Bettini di Pergine, Gruppo micologico G.A. Scopoli Val di Fiemme Cavalese, Gruppo micologico G. Bresadola Val di Sole di Dimaro, Gruppo micologico Rotaliano di Mezzolombardo, Gruppo Anaune Micologico di Cles. Coordinatore della neo costituita Federazione è stato eletto Fabio Arnoldi (Dimaro) e, quali vice-coordinatori, Gianni Errigo (Trento) e Karl Kob (Bolzano).

In occasione della seduta costitutiva dello scorso 8 giugno a San Michele All'Adige, la Federazione ha annunciato di voler potenziare e migliorare la mappatura dei funghi su tutto il territorio regionale, tenendo conto che i funghi sono importanti indicatori dello stato di salute dei nostri boschi, e di supportare l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige in un'importante ricerca su "Armillaria mellea s.l.", fungo noto come chiodino.

Si tratta di una specie collettiva che cresce soprattutto sui ceppi degli alberi e che è in grado, a determinate condizioni ad essa favorevoli, di aggredire e distruggere interi alberi viventi, causando gravi danni sia naturalistici che economici per i proprietari dei boschi. Con tale ricerca l'Istituto si pone l'obiettivo principale di determinare, con il supporto dei micologi appartenenti alla Federazione e tramite indagini genetiche, le singole specie maggiormente aggressive che appartengono a questa specie collettiva con l'intenzione di ridurre, tramite provvedimenti efficaci e mirati, la loro diffusione ed i relativi danni per i nostri boschi.



*Armillaria ostruagae*, una delle specie di *Armillaria* più diffuse in Trentino. Caratterizzata dalle colorazioni bruno rossastre scure, si sviluppa soprattutto su legno di conifere. Si tratta di un parassita piuttosto aggressivo, causa di seri danni per le piante attaccate. (Foto Marco Floriani)

### Trentingrana-Concast verso le 100 mila forme



Foto Archivio Iasma.

L'assemblea dei soci del Consorzio Trentingrana-Concast ha approvato a fine maggio il bilancio 2012. I 744 allevatori soci dei 17 caseifici sociali aderenti al consorzio hanno conferito lo scorso anno 1.126.400 quintali di latte. Volume di affari: 61.056.000 euro (rispetto ai 59.812.000 dello scorso esercizio). Utile di 153.342 euro. Nel 2012 la produzione di latte in Trentino è stata pari a 1.358.000 quintali dei quali 1.126.000 quintali (83%) conferiti a strutture cooperative del territorio provinciale. La produzione della burreria nel 2012 è stata di 15.882 quintali. Per il sierificio buona richiesta di mercato e i prezzi di vendita della polvere sono rimasti elevati per tutto l'anno raggiungendo un prezzo medio di 83 euro al quintale contro i 77 euro al quintale dell'annata precedente. Il fatturato complessivo del sierificio ha superato i 6 milioni di euro in aumento del 38% rispetto all'esercizio precedente.

### Piano di azione nazionale definitivo a novembre

Tecnici del Servizio agricoltura della Provincia di Trento e della Fondazione Edmund Mach hanno partecipato ad una giornata informativa che si è svolta a Bologna riguardante lo stato del Piano di azione nazionale che avrebbe dovuto tradurre in testo definitivo entro il 16 dicembre 2012 il contenuto della direttiva 128/2009 sull'utilizzo sostenibile dei prodotti fitosanitari. L'Italia è tra i 9 Paesi ritardatari rispetto agli altri 18. Il ritardo è dovuto a motivi organizzativi ma anche alla volontà rispetto agli altri Paesi di voler trasferire in normativa cogente l'intero contenuto della direttiva. Il testo sarà comunque pronto per il mese di novembre 2013, ma dovrà superare il confronto Stato Regioni prima di essere sottoposto alla Commissione europea per la ratifica definitiva.

### Boschi cedui trasformati in arboreti

Salendo lungo le strade dei due versanti che portano da Gamiga alle Viote e da Sopramonte al Monte Bondone anche i profani di gestione forestale dei boschi possono apprezzare i risultati della trasformazione da bosco ceduo in arboreto con prevalenza di faggio avviato più di 30 anni fa dall'ispettore Bruno Tamanini. Poi seguito ed applicato dai giovani forestali che hanno preso il suo posto mutuandone gli indirizzi tecnici. Il bosco diradato e cresciuto è più luminoso, si può percorrere tranquillamente, offre visibilità. Ma soprattutto garantirà una buona provvigione al momento del taglio.

### Confagricoltura del Trentino: Cinzia Cainelli presidente



Per la prima volta una donna alla guida di Confagricoltura del Trentino: si tratta di Cinzia Cainelli, 38 anni, laureata in matematica e madre di tre figli, imprenditrice agricola che si occupa di vivaismo, frutticoltura, viticoltura e agriturismo. Cainelli è stata scelta dal consiglio d'amministrazione di Confagricoltura assieme ai due nuovi vice-presidenti Giovanni Sassudelli e Christian Endrizzi. La nuova Presidente intende "favorire e sostenere sempre più l'ingresso dei giovani e delle donne" nel mondo agricolo e lavorare per una "politica unitaria" fra i diversi sindacati agricoli del territorio.

### Imprenditore agricolo: 688 brevetti in 10 anni

Sono 688 i giovani trentini che dal 2001 al 2012 hanno ottenuto il brevetto di imprenditore agricolo dopo aver frequentato con profitto il corso biennale di 600 ore attivato dal dipartimento qualificazione professionale agricola della Fondazione Edmund Mach di S. Michele.



Il primo corso è stato allestito nel 2001. Già dal 1986 l'Istituto agrario di S. Michele, oggi Fondazione Mach, teneva un corso annuale di 150 ore impostato su norme e contenuti fissati dall'Unione Europea. Anch'esso dava diritto ad accedere a fondi di finanziamento speciali.

## Cala il consumo di carne bovina etichettata



Foto Giovanni Cavulli.

Il mercato della carne bovina si mantiene attivo per le vacche da latte a fine carriera. Ha invece subito un calo del 10% il prezzo dei vitelloni e delle scottone allevati per l'intero ciclo in Trentino. Il calo dei consumi fa sentire il suo peso anche sulla vendita di carni bovine certificate e di elevata qualità. Mario Tonina, responsabile delle attività commerciali della Federazione provinciale allevatori di Trento, ritiene possibile realizzare anche nel 2013 il collocamento redditizio di 1800-1900 capi da carne rossa etichettata. I canali di vendita sono rappresentati dal Centro carni di via delle Bettine, dalla rete degli spacci Sait e dal macello cooperativo di Pegognaga.

## Mele in confezione al Cobav di Villagnedo

La realizzazione di una sala di impacco da adibire al confezionamento delle mele rappresenta per il Consorzio ortofrutticolo Bassa Valsugana di Villagnedo un cambiamento storico del sistema di vendita. La cooperativa di Villagnedo era tra le poche, se non l'unica, a vendere le mele in cassette. Della sala, che occupa una superficie di 500 metri quadrati, è stata finora realizzata la struttura muraria. Gli amministratori stanno cercando di acquistare una linea di lavorazione usata ma ancora efficiente. Il costo di una linea nuova della capacità di lavorazione giornaliera di 300-400 quintali è infatti pari a 250.000 euro.

## Giudicarie: sarà un'annata da fieno

Le continue piogge che hanno bagnato abbondantemente il terreno costringono gli agricoltori delle Giudicarie esteriori e della Valle del Chiese a ritardare la semina del mais da foraggio e da granella e delle

patate. La semina non si può fare finché non è possibile entrare con le macchine nei campi e il terreno non ha ripreso la giusta tempera e conseguente struttura. Sono invece soddisfatti gli allevatori di bestiame bovino perché le piogge hanno favorito la crescita dell'erba nei prati permanenti. I funzionari dell'Ufficio agricolo periferico di Tione prevedono un'annata di abbondante fienagione.

## Uova di persico nel lago di Caldonazzo

Gli esperti ittiologi del Servizio foreste e fauna della Provincia di Trento sono impegnati in una operazione intesa a favorire la deposizione delle uova di pesce persico nel lago di Caldonazzo. Il lavoro consiste nel mettere in acqua, in prossimità delle rive, reti di forma cilindrica denominati bastovelli o bartedei. Sopra e all'interno di queste reti di convogliamento forzato si pongono rami di varie specie arboree od arbustive sui quali il pesce persico depone strisce gelatinose di uova lunghe fino a 50-60 cm. Le strisce di uova possono essere trasportate prima della schiusura in altri laghi. Ad esempio nei bacini artificiali dove la variazione periodica di livello dell'acqua impedisce la riproduzione naturale. Il pesce persico è onnivoro fino a quando raggiunge i 15-20 cm. Poi diventa predatore e svolge un'importante funzione regolatrice dell'ecosistema acquatico.

## Agriturismo trentino: strutture e servizi



La variegata tipologia di aziende agrituristiche esistenti in Trentino - erano 380 alla fine del 2012 - risulta dai seguenti dati forniti dall'Associazione agriturismo trentino alla quale aderisce il 90% delle imprese. Le aziende che forniscono servizio di pernottamento in stanze sono 207, mentre sono 159 quelle che danno ospitalità in appartamenti per un totale di 4000 posti letto. Forniscono ristorazione con oltre 5.700 posti tavola 147 aziende; 125 aziende offrono in degustazione i propri prodotti; le fattorie didattiche sono 80; 9 agritur sono dotati di spazio attrezzato per agricampeggio.

## Distretto biologico in Val di Gresta



Fototeca Trentino Marketina S.p.A. Foto Alexander Deblasi.

Il gruppo di lavoro che ha avuto l'incarico dal Servizio agricoltura della Provincia di Trento di redigere un piano di rilancio socio-economico e tecnico della Valle di Gresta sta affrontando l'ipotesi di istituire all'interno della valle un distretto biologico di coltivazione di ortaggi con metodi naturali senza l'impiego di concimi minerali e di prodotti fitosanitari di sintesi.

Nel frattempo sono state ultimate, con un ritardo di 15-20 giorni a causa delle piogge, le semine di patate e trapianti di varie specie di ortaggi. La presidente del consorzio ortofrutticolo di Ronzo Chienis, Vanda Rosà, è comunque soddisfatta per il fatto che i soci hanno rispettato i programmi aziendali di coltivazione concordati individualmente. Il numero di piantine trapiantate ha raggiunto anche quest'anno 1 milione 300 mila unità. Gli ettari coltivati a patate e ortaggi che saranno conferiti al consorzio sono circa 80. Le patate occupano una superficie di 40 ettari, alle carote sono stati destinati 10 ettari.

## Due laghetti naturali sconosciuti ai trentini

Descritti da Cesare Battisti nella sua intensa attività di geografo. Distanti una mezz'ora di cammino dalla città di Trento. Sono due laghetti situati sopra le Novaline di Mattarello denominati rispettivamente Lago turchino e Lago delle cannelle. Il primo misura 90 metri x45; il secondo 50 metri x40.

La profondità non supera i 3 metri. Su richiesta dell'associazione cacciatori della Provincia di Trento gli ittiologi dell'Ufficio faunistico hanno effettuato un sondaggio con reti di assaggio per valutare e quantificare la presenza di pesci. Luccio, tinca, alborella, scardola e triotto sono le specie pescate e poi rimesse in acqua.

Degna di nota, secondo gli ittiologi, è la naturalità dei laghetti che rivelano un perfetto equilibrio biologico non essendo mai stati disturbati da pescatori o da immissioni di materiale da ripopolamento. I due laghi sono rimasti finora sconosciuti anche per la mancanza di strade di accesso.

## Vini trentini nella Grande Mela

Bilancio positivo per il programma "Trentino. Taste of Dolomites" che dal 6 al 12 maggio scorso ha visto nove aziende vitivinicole trentine partecipare a New York ad un ricco programma di eventi, incontri business to business, seminari degustazione e azioni di promozione presso alcuni templi della ristorazione italiana nella Grande Mela.

Al programma di promozione commerciale hanno partecipato Cantine Monfort, Concilio, Maso Martis, Cesconi, Gaierhof, Letrari, Endrizzi, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo e La-Vis, coordinate dal Consorzio Vini del Trentino e supportate da Trentino Sviluppo-Divisione Turismo e promozione, dal Dipartimento per l'Internazionalizzazione della Provincia autonoma di Trento e da Unione Italiana Vini.

Una notevole presenza di pubblico specializzato - circa 250 tra distributori, buyer, ristoratori e giornalisti di settore - ha contraddistinto l'evento principale svoltosi giovedì 9 maggio presso l'Astor Centre, luogo di culto per chi si occupa di vino a New York. L'evento, inaugurato dal vice console generale d'Italia a New York, Lucia Pasqualini, e dal direttore della Rete Stati Uniti dell'Agenzia per il commercio Estero, Pierpaolo Celeste, ha fornito l'occasione agli operatori newyorkesi di degustare i prodotti e avviare contatti diretti con i produttori trentini presenti e si è concluso con un seminario guidato da Lesile Sbrocco, famosa wine speaker per la TV americana e autrice del libro "Wine for Women", nel quale i veri protagonisti sono stati i produttori che hanno parlato delle proprie realtà produttive e dei vini offerti in degustazione, suscitando forte interesse nei giornalisti ed esperti presenti.

Per quattro giorni consecutivi le aziende trentine hanno avuto l'opportunità di presentarsi e promuovere i propri prodotti presso 12 ristoranti tra i più blasonati e frequentati della Grande Mela. Particolare rilievo assume, infine, la collaborazione avviata con l'Associazione Trentini nel Mondo che ha consentito di chiudere la settimana promozionale con una cena organizzata presso un famoso ristorante newyorkese, gestito da uno chef di origine trentina. L'iniziativa di New York è parte di un progetto promozionale più ampio - che si avvale dei finanziamenti OCM Vino - e che vede ben 13 aziende vitivinicole trentine aderire con propri fondi al programma "Wine and Mountains - Trentino. Taste of Dolomiti" volto a rafforzare le vendite dei vini trentini nei mercati russo, svizzero e statunitense, valorizzandone la comune appartenenza territoriale e la forza distintiva della viticoltura di montagna.



### 26a Rassegna Muller Thurgau



Foto Archivio lasma.

Dal 3 al 7 luglio Cembra ospiterà la 26ª rassegna dei vini Muller Thurgau dell'Arco Alpino e il 10° concorso internazionale aperto agli stessi vini presenti in Mostra. La rassegna è stata presentata per la prima volta anche fuori dal Trentino in due incontri promozionali che si sono svolti a Padova e a Bologna. Il tema predominante della rassegna 2013 riguarderà l'eno-turismo. Il 5 luglio è infatti in programma un convegno che vedrà impegnati su questo tema gli assessori delle regioni Valle d'Aosta, Lombardia, Veneto e Trentino Alto Adige che si confronteranno con una rappresentanza qualificata di giornalisti di settore. Alla grappa di Muller Thurgau sarà dedicata una serata di assaggio guidata da una ricercatrice della Fondazione Edmund Mach di S. Michele che si svolgerà il 4 luglio ad ore 20.

### Nosiola trentino superiore all'Agraria di Riva

Fulvio Battelini, enologo della cantina della Società Agraria di Riva del Garda, è soddisfatto dei consensi ottenuti a Vinitaly 2013 da un vino Nosiola Trentino superiore vendemmia tardiva denominato RENA. Il vigneto è situato a poche centinaia di metri dal lago ed occupa circa 7000 metri quadrati. Il nome è legato al fatto che il vigneto si trova all'interno di una cava ed è protetto da due pareti di arenaria. Numero di bottiglie 2500, annata di produzione 2011. La tecnica della maturazione tardiva nel Basso Sarca rappresenta un'antica tradizione che forse ha preceduto nel tempo il mito del Vino Santo da uva Nosiola appassita sui graticci anziché in piana.

### Confusione in vigneto: il costo a ettaro

Il 90% della superficie a vigneto coltivata in Trentino e stimata intorno a 10.500 ettari è interessata alla difesa preventiva contro tignola e tignoletta dell'uva attuata con il metodo della confusione sessuale. Nei vigneti sono già stati collocati durante il mese di aprile due tipi di erogatori di feromoni, in base alla specie di fitofago presente o prevalente. Da quest'anno in alcune zone si prova un nuovo tipo di erogatore che svolge azione attrattiva anche nei confronti delle farfalle maschio di Eulia, lepidottero della famiglia ricamatori. Il numero di erogatori va da 400

a 500 a ettaro. Il costo è di 110-160 euro a ettaro, compreso il lavoro di distribuzione che richiede 1 ora a ettaro.

### Viticultura biologica nella Valle dei Laghi

La cantina Toblino di Sarche ha proposto ai viticoltori associati che hanno vigneti nella zona di Vezzano di aderire ad un progetto comune che ha per scopo l'istituzione di un distretto viticolo biologico. Gli ettari interessati sono circa 70. Per assecondare l'adesione degli associati, il direttivo della cantina ha chiesto ed ottenuto la collaborazione degli esperti di viticoltura biologica della Fondazione Edmund Mach. La Cantina dispone già di 40 ettari di vigneto biologico. Altri viticoltori della zona coltivano 65 ettari di vigneto con lo stesso metodo.

### Vivaisti viticoli: cresce la richiesta di pinot nero

I vivaisti viticoli trentini hanno venduto in Bulgaria e Romania un decimo della media di barbatelle che riuscivano ad esportare negli anni scorsi grazie agli ingenti allestimenti di nuovi vigneti sostenuti da contributi dell'Unione Europea che sono stati ridotti od eliminati. Il mancato ricavo dai Paesi dell'Est è stato ampiamente compensato da una forte richiesta di barbatelle di Pinot grigio, non solo dalle regioni viticole del Nord-Est.

## Trentino e Palestina, nuova occasione di collaborazione

La collaborazione nel campo delle produzioni agricole di qualità tra imprese cooperative e la formazione sono i campi nei quali potrebbe crearsi una partnership fra il Trentino e la Palestina. E' quanto hanno affermato il presidente della Provincia autonoma di Trento Alberto Pacher e l'assessore all'agricoltura Tiziano Mellarini in occasione dell'incontro, il 13 giugno scorso, con il ministro palestinese all'agricoltura Wallid Assaf, in visita i primi giorni di giugno in Trentino per approfondire la fattibilità di alcuni percorsi di collaborazione. "Ci sono - ha detto Pacher - tutte le condizioni per costruire un percorso produttivo". Il ministro Wallid Assaf si è complimentato per la bellezza del nostro territorio ed ha sottolineato di aver colto il legame della popolazione trentina con l'ambiente naturale e la capacità dimostrata nel valorizzarlo. Si è detto particolarmente interessato all'esperienza della cooperazione, modello presente anche in Palestina con alcune differenze. All'incontro ha partecipato anche il consigliere provinciale Michele Nardelli.

Nel marzo scorso si era parlato di cooperazione e ricerca scientifica nell'ambito dei colloqui avuti in Palestina, a Ramallah, dal presidente Alberto Pacher con i ministri all'agricoltura e al lavoro dell'Autorità palestinese Wallid Assaf e Ahmed Madjalani, e con il consigliere del presidente Abu Mazen, Nehmer Hammad. Anche in quella occasione era stato ribadito che il settore dove la collaborazione potrebbe dare maggiori frutti è quello agricolo, vitale per l'economia della Cisgiordania. La Palestina, era emerso anche allora, considera preziose le competenze della Fondazione Mach, soprattutto nel campo della genetica, e importante l'esempio della cooperazione trentina nell'ambito del credito e della commercializzazione.



## prodotti a cura di Sergio Ferrari

### Esordio positivo per le prime fragole



Foto Romano Magrone.

Nella prima settimana di giugno è iniziata in Alta e Bassa Valsugana e nella Valle del Chiese la raccolta delle fragole varietà Elsanta prodotte da impianti messi a dimora nell'estate del 2012 e che hanno già dato una prima produzione autunnale. Il ciclo vegetativo rivela un ritardo di 7-10 giorni. Il clima fresco ha con-

tribuito a mantenere alto il livello qualitativo dei frutti che presentano una buona pezzatura. Le partite vendute finora hanno realizzato un prezzo medio soddisfacente: 7-8 euro a confezione o platò contenente 8 vaschette da 250 grammi di frutti per un totale di 2 kg. La raccolta continuerà per 3-4 settimane. L'esito dipende dal clima: giornate di caldo intenso accelerano la maturazione contemporanea dei frutti a scapito della qualità.

### Salmerino alpino nel lago di Molveno

L'Associazione pescatori dilettanti dell'altopiano di Fai della Paganella ha provveduto anche quest'anno alla semina di avannotti di salmerino alpino allevati nell'impianto ittico autogestito. Si tratta di avannotti di circa 3 cm. di lunghezza che avevano riassorbito il proprio sacco vitellino e quindi possono vivere autonomamente. "Il lago di Molveno" afferma

Leonardo Pontati, ittiologo del Servizio foreste e fauna della Provincia di Trento, "offre garanzie di rapido accrescimento del novellame immesso, soprattutto da quando è stato normalizzato il deflusso dell'acqua dal lago alla centrale idroelettrica sottostante di Santa Massenza. Nell'arco di 3-4 anni gli avannotti raggiungeranno la lunghezza di 30-35 cm. In altri laghi situati a quote più alte non si va oltre i 10-15 cm. di lunghezza raggiunta nello stesso periodo di tempo".

### Minimo storico per le patate da seme

La cooperativa Copag di Dasindo nelle Giudicarie Esteriori ha concluso la vendita delle patate da seme prodotte nella stagione 2012. La quantità disponibile era di appena 2800 quintali. La Kennebec vi era compresa con 1200 quintali. Giova ricordare che la Copag è nata come cooperativa specializzata nella

## mercati

### Mele trentine vendute ai paesi nord africani

Gli Emirati Arabi ed i Paesi della terza sponda del Mediterraneo, dall'Egitto alla Tunisia, hanno assorbito il 70-80% delle mele del Trentino. Inizialmente ritirando Gala e Red Delicious, in seguito soprattutto mele Golden di pezzatura 70-80 ma anche 65-70. L'esito della campagna per le cooperative del fondovalle trentino e della Valsugana si può considerare positivo, ma avrà come contrappeso il mancato o ridotto pagamento di

partite di Golden contestate perché arrivate a destinazione dopo 7-10 giorni di trasporto via nave in container non refrigerati con una percentuale di marciume lenticellare che in alcuni casi arrivava al 20-30%.

### La crisi dei consumi penalizza i formaggi

La vendita dei formaggi del Trentino diversi dal grana marchiato risente in misura crescente del calo dei consumi. I prezzi realizzati sono inferiori del 3-5% rispetto ai primi mesi del

2012. La situazione, dice Fabio Malfer operatore nel comparto Formaggi del Trentino che fa capo al Consorzio Concast-Trentingrana, è in fase cedente soprattutto fuori dal Trentino. La minore richiesta coinvolge anche i tipi di formaggio più rinomati, perché i prezzi di vendita si scontrano con quotazioni molto basse di formaggi importati. Gli addetti sperano in una ripresa nella campagna estiva sostenuta dal flusso turistico. I punti vendita a portata dei turisti recanti l'insegna Formaggi del Trentino sono 20. Vi si devono aggiungere i 10 spacci gestiti dalla cooperativa Latte Trento.

Una mostra a Villa Welsperg in Val Canali

## Urogallo, il signore dei boschi

**L**a conservazione di una specie non passa solo attraverso la ricerca, ma anche e soprattutto attraverso la divulgazione delle conoscenze così maturate al grande pubblico ed agli operatori che lavorano negli ambienti in cui questa specie vive. Ciò vale anche per il Gallo cedrone o Urogallo al quale, nell'ottica di far conoscere meglio la biologia e l'ecologia di questo affascinante uccello, il Parco Naturale Paneveggio Pale di San Martino dedica quest'anno la tradizionale mostra estiva allestita presso il Centro visitatori di Villa Welsperg in Val Canali. Grazie alla mostra - che è curata da Cristina

Zorzi e da Elena Luise e che rimarrà aperta fino al 30 settembre, - attraverso testi, immagini, disegni e filmati, grandi e piccini saranno accompagnati nel mondo affascinante e in gran parte ancora sconosciuto di una delle più rare specie d'uccelli presenti sulle Alpi. Come affronta i rigori dell'inverno? Di che cosa si nutre? Quali sono i suoi predatori naturali? Quali caratteristiche devono avere i boschi perché la specie vi possa vivere? Perché i pulcini sono così delicati nelle prime settimane di vita? Come si deve comportare l'uomo quando frequenta i suoi habitat? sono tutte domande, insieme a molte altre, a cui "Urogallo. Il signore dei boschi" darà una risposta.

"Con questa mostra - dice il direttore del Parco Vittorio Ducoli, - vogliamo documentare un'attività di ricerca che dura da quattro anni. L'aver scelto un animale così schivo e timido, che in pochi possono dire d'aver mai visto, preferendolo al più noto cervo, ad esempio, o al capriolo, è per il Parco una scommessa. Siamo convinti che i nostri sforzi serviranno a sensibilizzare sul fatto che la sua conservazione in futuro potrà essere garantita solo attraverso un utilizzo ed una frequentazione più consapevole degli ambienti in cui la specie è ancor oggi presente.

"Il Gallo cedrone o Urogallo - spiega l'esperto Luca Rotelli, - è presente nel Parco Naturale



Gallo cedrone. (Foto Cosimo Rotondi)

Paneveggio Pale di San Martino con una popolazione stimata in circa 200 esemplari, 100 maschi e 100 femmine. In tutto il Trentino, invece, in primavera si muovono all'incirca un migliaio di maschi. Nel corso della ricerca avviata nel 2009 abbiamo catturato 28 esemplari, 22 maschi e 6 femmine, la cui osservazione ci ha consentito di studiarne le abitudini in modo diretto. Di positivo il Gallo cedrone ha un alto tasso di sopravvivenza, visto che gli adulti possono vivere anche 15 anni. Molto critico al contrario e fonte di preoccupazioni è l'altissimo tasso di mortalità: si calcola che a ogni primavera le 100 femmine del Primiero depongano complessivamente all'incirca 700 uova, ma a cinque settimane i pulcini ancora vivi sono solo una settantina. La sopravvivenza del Gallo cedrone, insomma, dipende da noi, dalla nostra sensibilità e dall'impegno dei singoli e delle istituzioni a conservare ambienti integri e favorevoli alla presenza di questa specie". (Mauro Neri)



Un allestimento della mostra.

Immortalato sul monte Peller in Val di Non

## Sciacallo dorato in fototrappola

**A**lcune immagini relative ad un esemplare di sciacallo dorato (*Canis aureus moreoticus*) sono state scattate lo scorso mese di gennaio da una fototrappola sui versanti orientali del monte Peller, in val di Non. La fototrappola era stata posizionata nell'autunno scorso nell'ambito del monitoraggio fotografico della lince e dell'orso condotto dal Servizio Foreste e Fauna della Provincia, dal Museo delle Scienze, dal Parco Naturale Adamello Brenta e da alcuni volontari (sia professionisti che dilettanti) esterni. Sono una quindicina gli apparecchi (sia dei tre enti che di alcuni collaboratori) che sono stati collocati sul terreno a questo scopo tra il tardo autunno scorso e la fine di questa primavera. L'eccezionalità delle foto è dovuta al fatto che si

tratta delle prime immagini di un esemplare in vita di sciacallo dorato mai registrate in Trentino, nonché della segnalazione di presenza più nord-occidentale dell'espansione della specie in Italia. La prima segnalazione certa per la nostra provincia si registrò lo scorso 8 aprile 2012 quando un esemplare investito con ogni probabilità da un'auto fu rinvenuto morto ai bordi della strada in Valsugana, all'altezza di Villa Agendo.

Come noto lo sciacallo dorato è originario della regione balcanica (il suo areale comprende anche il Medio Oriente, l'Asia e l'Africa) dalla quale, negli ultimi decenni, ha colonizzato diverse nuove aree dell'Europa occidentale, tra le quali anche le Alpi orientali e, negli ultimissimi anni, quelle centrali. Si tratta di un feno-



Sciacallo dorato. (Foto Servizio Foreste e fauna PAT)

meno di espansione naturale, che ha portato questa specie per la prima volta sulle Alpi. Lo sciacallo dorato è un animale assolutamente innocuo per l'uomo, nonostante la nomea che ingiustamente lo accompagna; opportunista, onnivoro, si ciba di mammiferi di piccola o media taglia, ma anche di rifiuti e di risorse vegetali (frutta, radici, tuberi, piante erbacee, semi).

# Comunicare l'agricoltura attraverso la cultura

**D**a alcuni anni Bayer CropScience, azienda leader per volume d'affari e per innovazione nelle tecnologie applicate all'agricoltura, è impegnata in un ambizioso progetto che ha portato alla realizzazione di una serie di monografie sulle maggiori colture del nostro Paese. Si tratta della collana *Coltura & Cultura* che vanta, ad oggi, la pubblicazione di ben 15 volumi realizzati con la collaborazione di circa 700 autori, grandi nomi della ricerca, della comunicazione, della filiera, con l'obiettivo comune di fornire gli strumenti necessari per apprezzare l'agricoltura vera e sostenibile e di contribuire a far conoscere i valori di qualità e sicurezza, quali elementi distintivi e caratterizzanti la produzione agroalimentare italiana.

L'approccio scelto nella trattazione delle tematiche è quello interdisciplinare e divulgativo, che associa il valore dell'innovazione in agricoltura con gli aspetti più facilmente percepibili e apprezzabili dal pubblico, come storia, arte, paesaggio, cucina, alimentazione e salute.

Nel susseguirsi delle pagine, il lettore scorre con piacevolezza tematiche affascinanti come l'origine del prodotto, la sua evoluzione e diffusione nel mondo, non tralasciando gli aspetti storici, culturali, religiosi ed economici. Non mancano le curiosità, i modi di dire legati al prodotto trattato, le sue implicazioni.

L'uso di un linguaggio agevole e una presentazione arricchita con quadri riassuntivi e foto eleganti, rende il testo facilmente consultabile da chi desidera avvicinarsi alle basi teoriche e ai concetti generali.

Con questo metodo, sono state raccontate le colture del pomodoro, della patata, della vite, dell'ulivo, del carciofo, dell'uva da tavola e ultima, in ordine di tempo, dell'insalata da tavola. Tra i volumi va certamente menzionato quello sul melo, una delle produzioni più rappresentative del territorio italiano oltre che regionale dove, per la sua realizzazione, sono stati coinvolti, oltre i più noti docenti universitari, grandi specialisti della ricerca e della sperimentazione territoriale, nonché alcuni tra i responsabili delle maggiori associazioni dei produttori italiani.

Durante la lettura, abbiamo così potuto apprendere che le ragioni del successo di questa coltura risiedono, oltre che nella gradevolezza del frutto assunto a simbolo delle tentazioni umane, nella grande serbevolezza e nella particolare idoneità ai trasporti che hanno fatto della mela uno degli esempi più compiuti di globalizzazione dei mercati. Ma abbiamo anche saputo che il *Solanum tuberosum* – comunemente conosciuta come patata - ha un'origine molto antica risalendo a più di settemila anni fa e che in Europa, giunta alcuni decenni dopo la scoperta dell'America, fu utilizzata per scopi ornamentali prima che alimentari perché ritenuta tossica.



Insalate quarta gamma in campo.

La chiarezza espositiva, la ricchezza delle illustrazioni che non trova riscontro in nessun'altra collana di testi tecnici, i capitoli sulla storia e l'arte, sul paesaggio e sulla cucina fanno di questo volume un'opera preziosa per gli studiosi, i frutticoltori professionisti, i tecnici, ma anche per gli studenti e i frutticoltori amatoriali sempre più numerosi e sempre più competenti.

Va ricordato che Bayer CropScience investe ogni anno il 10% del suo fatturato nel campo dell'innovazione di prodotto e della ricerca. Dopo aver sostenuto e partecipato a due innovativi progetti di sostenibilità, Magis vino e



Magis uva da tavola, Bayer CropScience in Italia è intenzionata a promuovere una collaborazione ancora più stretta fra mondo della ricerca e produttori anche nella filiera delle insalate con il progetto Magis IV gamma. L'obiettivo è di far crescere questa importante filiera, non solo economicamente ma anche in termini di preparazione tecnica, di cultura della sicurezza, di tracciabilità delle produzioni. (Vittorina Fellin)

# SEDANO

*Da coste, rapa o da taglio  
Un ortaggio dalle molte proprietà*

Iris Fontanari  
iris@martinatti.com

70

**I**l sedano è una pianta di origine mediterranea: lo si trova sia coltivato sia spontaneo o inselvaticato. Allo stato spontaneo è biennale, mentre coltivato è annuo e produce foglie aromatiche, con guaine e piccioli carnosì variamente utilizzati in cucina. L'uso del sedano come ortaggio ha probabilmente avuto inizio nel Medioevo, mentre la specie spontanea, dalla quale derivano tutte le varietà coltivate, era molto nota già parecchi secoli prima di Cristo. Le proprietà del sedano coltivato sono le stesse di quello selvatico, sebbene leggermente meno efficaci: guadagnando in sapore e in tenerezza, la pianta ha perso un po' dei principi attivi posseduti allo stato selvatico, pur rimanendo sempre molto aromatica, tonica e digestiva.

## Note botaniche

I sedani coltivati appartengono tutti alla specie *Apium graveolens* e possono essere classificati in: 1) sedani da coste, dei quali si utilizza il picciolo molto sviluppato e carnoso; 2) sedani-ropa, dei quali si utilizza la grossa radice; 3) sedani da taglio, dei quali si usano le foglie per condimento.

I più apprezzati e più largamente coltivati sono i sedani appartenenti al primo gruppo e proprio di questi vogliamo qui trattare.

Il sedano da coste (*Apium graveolens* var. *dulce*) è una pianta appartenente alla famiglia delle Umbrellifere, con radice fusiforme e fusto eretto, scanalato, cavo internamente e molto ramificato. Le foglie, di color verde intenso, hanno il picciolo molto allungato, ingrossato, carnoso, con lamina profondamente divisa in 9-11 segmenti lobati o dentati.

I fiori, bianco-giallastri e riuniti in ombrelle, compaiono in estate nel secondo anno di vita della pianta.

Il sedano ha sapore dolce e piacevole e viene coltivato in numerose cultivar con coste (cioè piccioli) ingrossate e carnose, piene e semipiene, di varia lunghezza e conformazione e di colore che varia dal bianchissimo al giallo dorato, fino al verde-violetto.

Il sedano selvatico ama gli ambienti umidi, che si trovano lungo i fiumi, i fossati e gli stagni,





ma in particolare privilegia i luoghi salsi lungo i litorali. Ha fusto più corto e foglie più piccole, odore intenso e sapore amaro.

### La coltura

Il sedano esige climi umidi e freschi, ma non freddi; perciò nelle zone calde può essere coltivato solo se c'è possibilità di irrigazione. L'origine paludosa rende questo ortaggio molto esigente per quel che riguarda l'umidità del terreno: predilige, infatti, terreni freschi, profondi e ricchi di sostanze organiche. La semina inizia in gennaio su letto caldo<sup>1</sup> e può proseguire fino alla fine di aprile su semenzaio di pieno campo. Le piantine ottenute si trapiantano a dimora in aprile-maggio per la semina di gennaio e in giugno-luglio per le semine più tardive.

Con queste semine scalari le prime raccolte si possono fare in giugno-luglio e proseguire poi fino all'inverno.

Il terreno per il trapianto del sedano va preparato con un'aratura molto profonda, seguita da una concimazione con preparati fosfa-

tici, potassici e azotati.

Le piante si dispongono in file semplici distanti circa un metro l'una dall'altra e 20-25 cm sulla fila.

Nel corso della coltivazione si effettuano sarchiature e frequenti irrigazioni, oltre che concimazioni in copertura (con terreno già coperto dalla vegetazione).

Per ottenere sedani con foglie più bianche, tenere e gustose (ottime per il pinzimonio!), si può praticare il metodo dell'imbianchimento, che si ottiene lasciando le piante sul posto o trapiantandole. Nel primo caso l'imbiancamento avviene dopo aver legato i piccioli delle foglie in mazzi e ricalzato le piante in tre tempi: prima fino a 1/3, poi fino 1/2 e infine fino a 2/3 della loro lunghezza. Nei climi freddi è tuttavia necessario togliere i sedani dal campo e disporli in fosse protette da cassoni vetrati senza fondo. Nelle fosse le piante si mettono vicine e si coprono con terra per tutta la lunghezza della costa. Le piante imbiancate vengono poi estirpate, lavate, legate in mazzi e avviate al mercato.

### Proprietà terapeutiche e usi

Tutta la pianta, dalle foglie al fusto ai semi e alle radici, ha proprietà terapeutiche che si possono sfruttare attraverso il consumo alimentare sia della stessa che del suo succo fresco. Quest'ultimo costituisce una bevanda ricostituente, febbrifuga e antireumatica e contiene pure un tasso elevato di vitamina E, fattore stimolante delle funzioni sessuali (perciò fortemente afrodisiaco).

Nel sedano, oltre alle vitamine, si trovano anche acidi organici, un olio essenziale, resine, magnesio e zolfo, ossia sostanze stimolanti le proprietà aperitive, digestive e carminative (soprattutto i semi), diuretiche (la radice essiccata), espettoranti, sudorifere, depurative e particolarmente toniche del sistema nervoso. Alle persone che desiderano dimagrire alcuni fitoterapisti consigliano di sgranocchiare qualche gambo di sedano crudo fra un pasto e l'altro: così facendo, l'appetito diminuisce e nel contempo la cellulosa contenuta nel gambo stesso diventa un'ottima "ramazza" dell'intestino!

Un tempo si usava il decotto di foglie (30 g in un litro d'acqua) unito al latte caldo per combattere vari malanni, quali la raucedine, l'asma, la gotta, l'idropisia e i catarri bronchiali ecc.

Per uso terapeutico i semi vanno raccolti tagliando le ombrelle fiorali al termine della fioritura (agosto-settembre) e le radici, nel corso dell'inverno, da piante di un anno.

### In cucina

Il sedano coltivato, da crudo, non è per tutti di facile digeribilità, tuttavia è ben tollerato una volta cotto. In cucina questo ortaggio viene considerato una pregevole erba aromatica, ma spesso è utilizzato come una verdura vera e propria. Cotto, rientra nella preparazione di

diverse pietanze (minestre, sughi, carni ecc.) ed è indispensabile nei soffritti.

I gambi freschi si possono servire aggiunti alle insalate miste o da soli, accompagnati da un pinzimonio. Gli stessi gambi, puliti con un panno umido e riposti in appositi sacchetti, si possono pure congelare.

Le foglie del sedano, essiccate e aggiunte alla minestra, le conferiscono un aroma eccellente. Il sedano da coste si può conservare anche sott'olio o sott'aceto come nella seguente ricetta:

### Sedani sotto aceto

Ingredienti: sedani, sale, grani di pepe, aceto. *Levare le coste dure dei sedani, tagliare a pezzi regolari quelle interne e lavarle con cura, poi farle bollire per pochi minuti in acqua leggermente salata. Metterle in vasi di vetro quando sono ancora calde, spolverizzarle con poco sale, aggiungere qualche grano di pepe e coprire con aceto bollente.*

*Dopo tre giorni colare l'aceto in una pentola, farlo ribollire e versarlo di nuovo sui sedani rimasti nei vasi. Chiudere subito ermeticamente e riporre i recipienti in un locale buio, fresco e asciutto. ■*



Sedano selvatico  
*Abium oense L.*

<sup>1</sup> Ammasso di sostanze organiche ricoperto di terriccio che fermentando genera calore così da favorire la germinazione dei semi e lo sviluppo anticipato delle piantine.



# Delizie selvatiche

## *Corniole, more, marasche, sambuco*

Iris Fontanari

### Confettura di corniole

*Poiché le corniole non si prestano ad essere disossate, è necessario precuocerle per poter passare la polpa al setaccio ed eliminare i noccioli.*

*Aggiungere poi ad ogni kg di passato circa 750 g di zucchero, cuocere a fuoco dolce e per poco tempo perché questa marmellata tende subito ad ispessire.*

*Essendo le corniole un po' acidule, vi si possono mescolare frutti di stagione, ad esempio pere (o mele).*

### Liquore di more

**Ingredienti:** Ingredienti: g 600 di more, g 300 di zucchero e 1 litro di grappa.

*Con la polpa delle more nere mia madre preparava un liquore molto buono.*

*Mettere le more, lo zucchero e la grappa in un vaso ed esporlo al sole per 4 giorni, agitando di tanto in tanto per far sciogliere lo zucchero.*

*Ritirare il vaso e tenerlo al buio e all'asciutto per 40 giorni; quindi filtrare e imbottigliare. Prima di consumare il liquore lasciarlo "invecchiare" per 2 mesi.*





**N**ei tempi passati i nostri contadini, assieme alle tante varietà di frutta coltivata, tenevano in gran conto anche i frutti selvatici che maturavano sulle siepi e sugli arbusti ai margini dei campi, nei prati incolti, nei boschi e lungo i sentieri di campagna. Ogni stagione offriva le sue "specialità" e i bambini, in particolare, ne andavano molto ghiotti perché in quegli alimenti trovavano

le vitamine e i minerali di cui il loro gracile organismo necessitava. Chi di noi, infatti, non ricorda ancora il delizioso sapore delle fragoline di bosco a primavera, dei mirtili, delle more di rovo o delle rosse corniole durante l'estate, delle cotogne e delle nespole sul finire dell'autunno?

Queste specie erano anche allora considerate "minori", rispetto a quelle che il mercato richiedeva, tuttavia non venivano mai trascurate perché servivano, nella stragrande maggioranza dei casi, per il consumo familiare: sia fresche che trasformate in conserve, liquori, gelatine ecc., esse costituivano un'autentica delizia per il palato!

Nel corso dei secoli la popolazione rurale delle nostre vallate ha assegnato a questi prodotti anche un importante ruolo curativo, oltre che alimentare: la nostra tradizione popolare abbonda, infatti, di ricette mediche e di suggerimenti alimentari nei quali i frutti selvatici svolgono un ruolo da veri protagonisti.

Il sapore delle corniole è particolarmente legato ai miei ricordi d'infanzia; ricordo, infatti, con nostalgia le scorpacciate di questi frutti nel boschetto che si trovava accanto a casa mia sulla collina di Trento. Ad ogni estate ne facevo delle autentiche scorpacciate; per meglio gustarle, aspettavo che diventassero color rosso cupo

e molto molli e che fossero già cadute al suolo perché solo allora risultavano davvero gradevoli.

Poco prima che ciò accadesse, anche mia madre si dedicava alla raccolta per preparare una deliziosa confettura di corniole.

Nel secolo scorso, in molte campagne del nostro Trentino, c'erano numerosi gelsi piantati dai nostri antenati per l'allevamento dei bachi da seta. Quando la bachicoltura ebbe a cessare, i gelsi rimasti accanto alle case coloniche fornirono ancora ai contadini i loro frutti dolcissimi, ossia le gustose more, bianche, nere e rosate, che costituivano un'autentica leccornia per i bambini ed anche un'opportunità per le massaie che ne traevano gustose e insolite ricette.

Anche le marasche facevano parte di quei frutti minori che un tempo erano presenti in tutti i nostri orti, al margine dei campi o vicino alle siepi.

Talora, durante le afose giornate estive, piluccavamo direttamente dall'albero queste piccole ciliegie dalla polpa piuttosto acidula e asprigna; più spesso le nostre mamme e nonne le conservavano al naturale con lo zucchero e sotto grappa o ne facevano sciropi e gustose marmellate.

Ancora oggi, a distanza di anni, quando il marasco che ho nell'orto offre frutti in abbondanza, preparo le marasche giulebbate, ottimo ingrediente per dessert, ma anche sciropo tonico e rinfrescante.

E che dire del rustico sambuco, quasi sempre presente accanto alle case rurali, di cui era possibile utilizzare sia la corteccia e le foglie, che i frutti e i fiori, tutte parti dotate di proprietà numerose terapeutiche? Sono, infatti, moltissime le ricette sia mediche che culinarie, tramandateci dalla civiltà contadina, che si possono preparare con questa benefica e antichissima pianta.

Una delle tante è costituita dall'ottimo infuso, col quale si possono combattere gli stati febbrili, l'influenza e tutte le malattie da raffreddamento. Basta versare 2 cucchiaini di fiori essiccati in una tazza d'acqua bollente, filtrare e bere caldo e aggiungere di latte miele ■

## Marasche giulebbate

**Ingredienti:** 2 kg di marasche e 2 kg e mezzo di zucchero.

*Dopo aver tolto i piccioli, tenere i frutti al sole per una giornata; metterli poi in un recipiente assieme a un baccello di vaniglia e ad un pezzetto di cannella e porli sul fuoco. Lasciar bollire lentamente fino a quando non si sarà formato un po' di succo, allora aggiungere lo zucchero, un po' alla volta e mescolando di continuo. Lasciar bollire a fuoco basso finché le ciliegie saranno diventate scure e grinzose. Invasare a caldo e chiudere ermeticamente.*

*All'occorrenza, si potrà metterne qualche cucchiainata nella macedonia o sopra il gelato.*

*Una piccola dose di questo dolcissimo giulebbe privo di frutti, versato in un bicchiere di acqua gelata, potrà costituire un'ottima bibita dissetante contro la calura estiva.*

## Sciropo di sambuco

**Ingredienti:** 12 fiori di sambuco, 4 limoni, 1 litro d'acqua, 1 kg di zucchero, un bicchiere di vino bianco o di aceto (però scarso).

*Tipico della tradizione contadina ma molto noto e utilizzato ancor oggi è anche lo sciropo di sambuco, da sempre considerato una bibita "terapeutica", rinfrescante e diuretica.*

*Mettere in un recipiente smaltato o di cotto l'acqua, i fiori di sambuco, i limoni spremuti e tagliati a pezzi (buccia compresa).*

*Lasciar macerare 3-4 giorni, dopo di che filtrare il liquido dentro una pentola, strizzando bene i fiori e i limoni macerati per non perdere niente, aggiungere lo zucchero e l'aceto e portare ad ebollizione facendo cuocere per un paio di minuti. Imbottigliare freddo.*



# PAESE CHE VAI CIBO CHE TROVI

*Il mantra del viaggiatore: "Alimenti esotici? Lavali, sbucciali, cuocili o dimenticali"*

**Rosaria Lucchini**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
delle Venezie - Sezione di Trento

74

**I**l rapporto dell'uomo con il viaggio è qualcosa che ha riempito milioni di pagine di libri, racconti, diari e la fantasia di molti di noi. Paura, gioia, timore, curiosità; quante emozioni legate al viaggio, quante sollecitazioni nell'aprirsi all'ignoto. "Fatti non foste a viver come bruti ma per seguir virtute e conoscenza" (Dante) nella Divina Commedia dona al viaggio tutta la sua portata di apertura mentale, di abbandono, per poco o tanto tempo, delle nostre abitudini.

Viaggiare è spostarsi nel tempo oltre che nello spazio, è scoprire luoghi ed epoche quasi remote, è vedere vestigia di tempi lontanissimi, è ammirare spazi naturali talvolta incontaminati, su cui il tempo ha disegnato mutamenti profondi.

Oggi viaggiare è diventato molto facile, è alla portata di molte persone anche grazie ai costi più contenuti degli spostamenti aerei e ad offerte vantaggiose, sempre più ampie e variegate che dando davvero la possibilità di viaggiare a persone che, diversamente, non lo avrebbero mai potuto fare. Proust diceva: "Il vero viaggio di scoperta non consiste nel trovare nuove terre ma nel trovare nuovi occhi".

Che si viaggi per piacere, per lavoro, per amore, per inseguire un sogno o perché un sogno si è infranto, è sempre qualcosa

che introduce nella mente il cambiamento e il movimento. Quando la mente viaggia i ricordi si mettono a giocare sbarazzini, le immagini si sbizzarriscono per non sbiadire e noi ci sentiamo più recettivi.

## **"ASSAGGIARE" SEMPRE MA CON PRECAUZIONE**

Viaggio, dal latino viaticum, stava ad indicare ciò che era necessario portarsi dietro per mettersi in cammino. Se è facile preparare il bagaglio per una breve gita "fuori porta" è altresì importante prepararsi per le località dove trascorreremo i giorni di vacanza. Anche se ci rivolgiamo alle agenzie o partecipiamo a viaggi organizzati, l'alimentazione è il primo confronto che bisogna affrontare quando si visita un Paese, permettendoci di "aprire" il palato a nuovi sapori e la mente ad altre culture. E' importante avvicinarsi in modo consapevole alle tradizioni alimentari dei paesi del mondo.

L'alimentazione ci racconta, più di ogni altra cosa, la cultura, il clima e la geografia di un Paese. Le tradizioni alimentari sono probabilmente l'aspetto più facilmente avvicinabile di un popolo: il cibo può rappresentare la soglia più accessibile di una cultura. Provare cibi tipici di paesi diversi dal nostro è certamente strumento di scambio culturale, prima forma di contatto tra due civiltà o tra

due individui. Durante un viaggio è fondamentale "assaggiare" le specialità del posto ed i cibi caratteristici, ma con qualche piccola precauzione che ci permetterà di non rovinare la nostra vacanza! Molte persone che viaggiano, infatti, vanno incontro a disturbi gastroenterici, spesso non gravi e di breve durata, che si risolvono spontaneamente in pochi giorni. E' bene precisare che non necessariamente questi piccoli disturbi dipendono dalla non salubrità dei cibi, ma spesso è solo questione di tempo .....

Il nostro organismo, l'apparato digerente, si deve abituare ad una diversa alimentazione. A causa di una minor efficacia delle difese immunitarie, è necessario avere qualche attenzione in più per l'alimentazione dei bambini, delle donne in stato di gravidanza e degli anziani. E' comunque necessario per tutti attenersi a poche e semplici regole, soprattutto nei paesi caldi o con condizioni igieniche non ottimali. Nelle regioni a clima caldo ed in estate aumenta il rischio di tossinfezioni alimentari perché la temperatura ambiente più elevata favorisce la moltiplicazione dei microrganismi nel cibo. Inoltre, il rischio aumenta per il consumo di cibi crudi (per esempio il "carpaccio" di carne o pesce). La cottura, specie ad alta temperatura, sanifica gli alimenti e quindi elimina o attenua questo rischio. Il primo consiglio è quel-



A sinistra cibi orientali in un Bazar (Foto Peretz Partensky from San Francisco, USA Creative Commons) e, qui sopra, piatti tradizionali nepalesi (Foto Bigen 182 Creative Commons).

lo di acquisire informazioni sul Paese meta del viaggio: il clima e lo sviluppo economico spesso condizionano il livello igienico generale ed in particolare quello dei cibi.

Alcune piccole precauzioni però possono ridurre il rischio di esposizione ad eventuali agenti infettivi o patogeni. Consumare un alimento che ha un bell'aspetto è indispensabile per i nostri occhi, ma ciò non costituisce una garanzia di cibo sano e non è sufficiente a evitare rischio di infezioni. Gli esploratori coloniali sembra avessero un loro "mantra del viaggiatore" che, a proposito di alimenti recitava: cuocilo, lavallo, sbuccialo o dimenticalo.

A seconda delle mete di viaggio e della presenza del rischio di contagio con agenti pericolosi per la salute, laddove possibile, i viaggiatori possono essere resi immuni attraverso la vaccinazione, e solamente in un secondo stadio si può mirare all'eliminazione del germe specifico. Ma la conoscenza è alla base per un viaggio ben riuscito.

Cos'è una malattia infettiva?

Una malattia infettiva è una malattia determinata da agenti patogeni, quali virus, batteri, funghi, parassiti in genere (protozoi, vermi, ecc.) che entrano in contatto con un individuo. La malattia è il risultato della complessa interazione tra l'organismo infettato e la sua risposta immunitaria. Tutti gli organismi sono soggetti a malattie infettive: le piante, gli animali e l'uomo. Alcune malattie sono tipiche della singola specie vivente. Altre possono essere trasmesse, per esempio, dagli animali all'uomo (tali malattie sono dette zoonosi).

### COSA SONO LE ZOONOSI?

Le zoonosi sono malattie trasmesse da animali e comprendono numerose infezioni che possono essere trasmesse agli uomini attraverso morsi di animali o contatto con animali con sangue o feci infette, o attraverso il consumo di cibi di origine animale in particolar modo carne, latte e formaggi. Il

rischio di infezione può essere ridotto evitando qualunque contatto con animali sia selvaggi che tenuti in cattività che domestici, nei posti dove le infezioni sono presenti. Inoltre, deve essere rivolta un'attenzione particolare ai bambini che non dovrebbero avvicinarsi né toccare gli animali.

### PERCHÉ POSSIAMO AMMALARCI?

Affinché venga contratta una malattia infettiva in genere è necessario che una persona sia stata a contatto con il microrganismo responsabile di quella malattia ed in particolare, nel momento del contagio, si trovi in uno stato immunitario "vulnerabile", ossia non capace di rispondere in modo adeguato per respingere il microrganismo. In assenza di queste due cause (che devono essere presenti contemporaneamente) una persona e tanto meno il viaggiatore non contrarrà la malattia. Per prevenire il contagio è pertanto importante conoscere gli agenti portatori di malattia e le principali modalità di contagio, perché prevenire è meglio che curare.

### LE PRINCIPALI FONTI DI CONTAGIO

Le malattie possono essere trasmesse direttamente da persona a persona, i germi

possono essere veicolati da alimenti contaminati, da acqua contaminata, da polvere e da animali.

Le malattie trasmesse attraverso il consumo di cibi o bevande contaminati, possono essere controllate con l'adozione di norme igieniche legate all'assunzione e preparazione del cibo e delle bevande. Inoltre è opportuno evitare di consumare carni e prodotti della pesca crudi se non di accertata provenienza, evitare il contatto diretto con acqua contaminata anche mediante bagni in acque non sicure dal punto di vista igienico.

Sono numerose le infezioni di grave natura che vengono trasmesse da insetti o da altri vettori come ad esempio le mosche e gli acari. Il rischio di contrarre l'infezione diminuisce adottando precauzioni nei confronti di punture di insetti e/o contatti con altri vettori nei posti dove le infezioni sono presenti. È opportuno quindi adottare semplici accorgimenti come indossare abiti leggeri ma lunghi per riparare e allontanare gli insetti, evitando colori vivaci e profumi intensi che attirano gli insetti, e possono diventare fastidiosi se non pericolosi.

La trasmissione aerea delle malattie avviene quando nell'aria si trovano disperse goccioline (*droplets*) evaporate nell'aria, che contengono microrganismi patogeni. Tali goccioline si formano normalmente con colpi di tosse, durante gli starnuti o semplicemente parlando. È da sottolineare che la trasmissione mediante goccioline di grandi dimensioni può avvenire anche a una distanza inferiore a uno-due metri, nonché droplets più piccoli (diametro <5 micron - la punta di uno spillo) possono essere presenti nell'aria perché disseminati in polveri e contenenti l'agente infettivo.

Alcune parassitosi intestinali, come la ascariasi e la trichuriasi, sono trasmesse attraverso il terreno e l'infezione può avvenire mediante il consumo di verdure contaminate dal terreno stesso. Le infezioni da funghi, invece, possono essere contratte sia mediante inalazione sia mediante contatto diretto con terreno contaminato. ■

### IL DISINFETTANTE FAI DA TE

Una buona soluzione disinfettante ad uso domestico può essere ottenuta diluendo un cucchiaino da tavola di comune varechina in un litro di acqua. La soluzione risultante può essere usata per disinfettare posate, stoviglie e altri utensili, di servizi igienici e di biancheria e può essere usata anche per disinfettare frutta e verdura da consumare cruda, dopo risciacquo con abbondante acqua sicura (meglio se bollita).

La comune varechina può essere usata anche come disinfettante per l'acqua da bere versando un cucchiaino da te in un litro d'acqua e lasciare riposare un'ora prima di consumarla

*Materiale tecnico informativo predisposto dal Ministero della Salute, consultabile sul sito [www.governo.it](http://www.governo.it)*



**COI FERRI  
GIUSTI  
SI LAVORA  
MEGLIO**

Scarica l'**APP**  
per iPad e iPad mini  
potrai accedere  
e visualizzare  
gli **incentivi**  
più adatti a te!



Provincia autonoma di Trento

