



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



www.trentinoagricoltura.net

terratrentina

gen./feb. 2013 | nr. 1 anno LVIII

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

- > **PRIMO PIANO**
Nuova Pac, l'Agenda delle regioni alpine
- > **ATTUALITÀ**
I piccoli boschi dove nasce il verde urbano
- > **TURISMO**
Dolomiti, patrimonio del turismo sostenibile

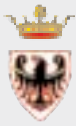


- > **RICERCA**
Pollini allergenici, lo "spettro" del 2012
- > **CIBO E SALUTE**
Siamo ciò che mangiamo. Lo dice l'etichetta



Broccolo di Torbole e Vino Santo

***I NUOVI PRESIDI
DEL GUSTO***



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 Malcott

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:

Sergio Ferrari
Attilio Scienza
Lorenzo Rotondi
Laura Ruaben
Lucia Facchinelli
Davide Pozzo
Carmelo Bruno
Rosaria Lucchini
Iris Montanari
Walter Nicoletti
Jacopo Tomasi
Silvia Vernaccini
Marco Pontoni
Fondazione E.Mach
CCIAA Trento
Mart

Foto in copertina
di Marco Simonini

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

STAMPA
Tipografia Alcione - Trento

Chiuso in redazione il 7/3/2013

terratrentina@provincia.tn.it

“ *Gli alberi sono sacri e vivi. Il bosco è vivo perchè è composto da questi alberi. La montagna è sacra perchè nutre il bosco. Nel bosco ci sono tutte le forme di vita. Gli animali sono una parte del bosco. Il bosco è una parte della montagna. E noi, umani, siamo in vita grazie a tutto questo.* ”

Takuya Murata
Neuropsichiatra giapponese



SOMMARIO

PRIMO PIANO

AGRICOLTURA DI MONTAGNA

“Una preziosa diversità che l’UE deve sostenere”

L’AGENDA DELLE REGIONI ALPINE

PSR 2014-2020, SI LAVORA ALLA PROSSIMA PROGRAMMAZIONE



4

ATTUALITÀ



16

ALTRE FATTORIE

Il sociale in agricoltura. E l’agricoltura nel sociale?

STORIAEVITIS

Un bene comune

VINO SANTO

Il dolce presidio

*Un “vino corale” con una storia di 500 anni
Nosiola, aréle e muffa nobile*

PRODOTTI

Un’unica strada per vino e sapori



11

AMBIENTE

Riserve, una rete per lo sviluppo

FILIERE

*Vivai forestali, i piccoli boschi dove nasce il verde urbano
L’oro verde all’asta
Medaglia al legno di Fiemme*

FRONTIERE

*Fermalga, caccia ai fermenti lattici d’alpeggio
La viticoltura del futuro
Le montagnine che fanno bene alla pelle*

MOSTRE

Che buono, sa di design!

FIRMATO PROVINCIA

34

Speciale 37 Broccolo di Torbole



A renderlo “unico” sono il freddo e il vento che soffia nell’entroterra del lago di Garda, dove in poche e ristrette zone è coltivato (quasi segretamente) da pochissimi produttori. La storia, le caratteristiche e i segreti della “brocola” diventata un presidio Slow Food di tendenza.

RUBRICHE

56

A COME
AGRICOLTURA
ALIMENTAZIONE,
AMBIENTE



NOTIZIE FEM
UE INFORMA

NOTIZIE

In breve, Prodotti, Agenda, Enonews, Scaffale

AROMATICHE

Ginepro

RICETTE CONTADINE

Le chiacchiere più dolci



70

CIBO E SALUTE

Cibo per la mente

*Siamo ciò che mangiamo,
lo dice l’etichetta*



MARKETING E TURISMO

**DOLOMITI, PATRIMONIO
DEL TURISMO SOSTENIBILE**

**IL RESORT PIÙ VERDE?
SUGLI ALBERI**



46

TECNICA, RICERCA, SPERIMENTAZIONE

48

GIORNATA TECNICA A CLES

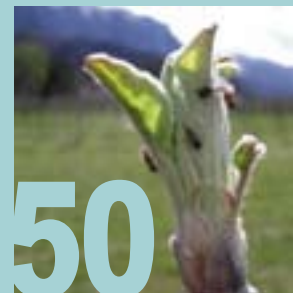


SCOPAZZI

POLLINI ALLERGENICI

ARNICA

■ **TECNICA FLASH**



50



54



CIOLOS: *“Una diversità che l’UE deve sostenere”*

di Marco Pontoni

Foto Romano Magrone. Archivio Ufficio Stampa PAT

Sono entrate nella fase “calda” le negoziazioni sulla riforma della Pac, la Politica Agricola Comune dell’Unione europea. Le regioni dell’arco alpino, fra cui il Trentino, sono impegnate a creare condizioni più favorevoli per gli agricoltori di montagna, che affrontano, va ricordato, problemi molto diversi rispetto a quelli delle grandi aziende di pianura, e che svolgono inoltre un ruolo insostituibile nella cura e mantenimento del territorio.

Prima delle votazioni nel Parlamento europeo e nel Consiglio, che avranno luogo questa primavera, le regioni alpine hanno voluto chiarire la loro posizione al Commissario per l’agricoltura Dacian Ciolos e al presidente della Commissione agricoltura del Parlamento Paolo De Castro, nel corso di un incontro tenutosi nella sede della Rappresentanza dello Stato libero di Baviera a Bruxelles, a cui ha preso parte anche l’assessore all’agricoltura e foreste della Pro-

vincia autonoma di Trento Tiziano Mellarini, assieme al dirigente generale Paolo Nicoletti e ai tecnici del settore.

Un incontro importante, quello di Bruxelles, e chiaro fin dal titolo l’orientamento degli organizzatori: “Una Pac forte, garanzia per un’agricoltura di montagna vitale.” A discuterne, fra gli altri, anche il ministro dell’alimentazione, agricoltura e foreste dello Stato libero di Baviera Helmut Brunner, l’assessore Hans Berger per la Provincia autonoma di Bolzano, l’europarlamentare altoatesino Herbert Dorfmann, il presidente della Commissione Agricoltura Paolo De Castro, oltre a numerosi rappresentanti delle regioni alpine italiane e dei Länder austriaci.

Un punto di convergenza, capace di unire le rivendicazioni di tutti, potrebbe essere così riassunto: la nuova Pac dovrà garantire futuro per l’agricoltura di montagna, sia in termini produttivi che nei confronti delle tante externalità positive che essa può garantire, in molteplici settori: cultura, biodiversità,

spazi naturali, acqua, controllo e assorbimento delle emissioni di CO2 per il contrasto ai cambiamenti climatici. Rispetto agli sforzi fatti dai produttori e al ruolo di presidio del territorio che svolge, l’agricoltura di montagna non è sufficientemente remunerata. Gli aiuti sono quindi indispensabili, perché se a decidere della sua vita o della sua morte è solo il mercato, non esistono margini di confronto con chi produce su scala più vasta e a condizioni, sia economiche che ambientali, molto più favorevoli.

Una visione che sembra condivisa dallo stesso Commissario Ciolos: “L’agricoltura di montagna deve essere sostenuta non in quanto portatrice di svantaggi, ma per il valore aggiunto che è in grado di apportare alle comunità che la praticano e al sistema paese nel suo complesso.” Secondo Ciolos la Commissione europea ha già dato diverse risposte alle proposte avanzate dalle Regioni alpine. “Lo ha fatto - ha spiegato - perché fermamente convinta che il disegno europeo

**Incontro a Bruxelles
con il Commissario
europeo Ciolos
alla vigilia delle
votazioni finali
sulla nuova Pac**



Il Commissario Dacian Ciolos e l'assessore Tiziano Mellarini a Bruxelles



deve tenere conto delle diversità, ovunque e in qualsiasi modo esse si manifestino. Abbiamo detto sì, dunque, alle richieste riguardanti la convergenza interna, a livello continentale, e siamo favorevoli ad un sostegno obbligatorio ai giovani agricoltori e alle piccole aziende, a chi svolge attività di rimboschimento, nonché a nuove iniziative sul versante della semplificazione burocratica e sui controlli. A proposito di questi ultimi, proponiamo che per le micro aziende non vadano più in là della verifica sull'esistenza effettiva dell'azienda. “

Ciolos ha insistito inoltre sulla necessità di riformare le reti di sicurezza e di incentivare le sinergie fra produttori, aiutandoli a raggiungere la massa critica sufficiente per risultare competitivi rispetto alle produzioni di pianura. Ma la competitività, per l'agricoltura di montagna, significa innanzitutto riconoscimento più pieno della qualità delle produzioni. Un tema, quello della certificazione, su cui è ritornato nel suo intervento anche l'assessore Mellarini, che ha parlato di un'etichettatura specifica per i prodotti di montagna, “per andare incontro alle legittime richieste di una platea di consumatori a cui sta a cuore innanzitutto la qualità di ciò che mangia e di ciò che beve, sul duplice versante gustativo e della salute.”

Mellarini si è detto rinfancato da quanto udito nel corso dell'incontro: “Il Commissario Ciolos ha pronunciato parole importanti, che

vanno proprio nella direzione da noi auspicata: meno burocrazia, più sostegno ai giovani e alle piccole imprese, un marchio che contraddistingua i prodotti di montagna e rafforzi la loro presenza sui mercati. Ed ancora, sostegno agli agricoltori che svolgono la loro attività part-time, come la maggior parte di coloro che vivono e lavorano alle alte quote, a differenza di quanto sembra emergere dalla proposta italiana, che intende considerare solo gli agricoltori full time.”

La casella che rimane ancora da riempire è naturalmente quella delle risorse: “Auspicchiamo che la previsione di un taglio sul budget Ue annunciata da De Castro – dice Mellarini - risulti contenuta, perché altrimenti i tanti progetti che potremmo realizzare rischierebbero di non concretizzarsi.”

L'assessore ha anche avanzato una proposta dal contenuto specificamente territoriale, che può essere tuttavia replicata anche in altre realtà dell'arco alpino. “Il Trentino, l'Alto Adige e il Tirolo, che da tempo ormai hanno dato vita ad una Euroregione alpina, vogliono rafforzare la loro collaborazione attraverso l'avvio di partenariati specifici su progetti legati all'agricoltura di montagna di comune interesse, peraltro previsti dalla nuova proposta normativa e sollecitati anche dello stesso Commissario. Lavoreremo per togliere gli steccati che ancora ci sono e per unire le forze su tante piccole agende, perché i problemi che i nostri agricoltori e allevatori devono affrontare sono i medesimi.” ■

Intervista all'assessore Tiziano Mellarini

“UNA PAC NEL SEGNO DELL'EQUITÀ”

L'Agenda delle regioni alpine

Il percorso di revisione della politica agricola comune ha visto intensificarsi, negli ultimi anni, nei confronti di Bruxelles l'azione della “lobby alpina” nella ricerca di una posizione comune a difesa dell'agricoltura di montagna. La collaborazione tra le regioni dell'arco alpino ha contribuito a sensibilizzare la Commissione su tale tematica, ottenendo nelle prime proposte regolamentari positivi riscontri. L'importante strumento della codecisione introdotto con il trattato di Lisbona vede ora il Parlamento Europeo impegnato nel delicato compito di difesa delle diverse specificità riferite ai tanti territori rurali che l'Unione Europea rappresenta. E proprio in virtù delle specificità di questi territori le regioni alpine hanno individuato le proposte emendative a sostegno dell'agricoltura di montagna illustrate in questa intervista dall'assessore all'agricoltura Tiziano Mellarini.

Assessore Mellarini, la futura PAC prevede alcune novità per la percezione degli aiuti come la definizione di agricoltore attivo, demandata nello specifico agli Stati membri, che non corrisponde alla nostra realtà.

Su questo aspetto è infatti doveroso che la Commissione operi una attenta riflessione, soprattutto nei confronti della proposta italiana che vorrebbe identificare l'agricoltore attivo come agricoltore full-time. In Trentino oltre il 60% degli agricoltori è part-time ed il loro ruolo è fondamentale per il mantenimento dei territori difficili che le agricolture competitive di pianura non guardano con interesse perché troppo costosi in termini produttivi. Limitare l'accesso agli aiuti verso gli operatori full-time determinerebbe un pericoloso processo di abbandono dell'agricoltura attiva dai territori di montagna.

Al commissario Ciolos le regioni alpine hanno anche chiesto garanzie per quanto riguarda gli aiuti legati alle azioni “ambientali”.

I nuovi aiuti PAC hanno introdotto una componente greening obbligatoria quale contropartita per la difesa del bilancio agricolo europeo. Su tale argomento credo vadano fatte due distinte riflessioni: la prima è che a fronte

di vincoli produttivi importanti verso i quali gli agricoltori dovranno impegnarsi, non sembra corrispondere una altrettanto forte azione di difesa del bilancio agricolo. La seconda è che le azioni greening paiono sovrapporsi alle misure agroambientali dello sviluppo rurale, con il rischio di annullarsi a vicenda.

Quali interventi chiedono le regioni alpine per ridurre il gap esistente nella concessione degli aiuti comunitari tra agricoltori di pianura e di montagna?

I pagamenti diretti assorbono oggi circa il 74% della spesa per la PAC e rimarranno la principale forma di sostegno all'agricoltura anche per il periodo 2014-2020. Nei territori che non hanno ancora attuato la regionalizzazione degli aiuti PAC, per gli agricoltori di montagna gli aiuti diretti del primo pilastro non rappresentano ancora un adeguato strumento di sostegno. E' quindi indispensabile che tutti gli Stati Membri attivino un processo di convergenza degli aiuti diretti per garantire equità di trattamento almeno tra gli agricoltori di uno stesso Stato.

Oggi un allevatore lombardo o veneto può percepire un aiuto diretto mediamente pari a 600€/ha mentre lo stesso allevatore trentino o altoatesino (che opera in montagna) può percepire un aiuto medio di 90€/ha.

Per non ritardare i tempi di attuazione e per non compromettere gli attuali precari equilibri produttivi del sistema agricolo europeo, nei confronti delle realtà svantaggiate di montagna si potrebbero prevedere azioni di compensazione con l'ausilio dei fondi strutturali ed in particolare dello Sviluppo Rurale, con un'assegnazione minima per le zone svantaggiate di montagna attraverso i riparti nazionali.

Un altro elemento di disparità, penalizzante per il Trentino e le altre regioni alpine, potrebbe crearsi a proposito degli aiuti previsti per la coltivazione dei prati permanenti e pascoli. Ne avete discusso con Ciolos?

Sì, anche questo è un argomento che abbiamo affrontato. I nuovi “aiuti PAC” potranno essere ottenuti in funzione della superficie che un agricoltore si impegna a condurre nel rispetto



L'assessore all'agricoltura, turismo e promozione Tiziano Mellarini

delle condizioni previste dai nuovi regolamenti. Rispetto alle condizioni storiche entreranno a far parte di questo nuovo percorso anche le superfici condotte a vigneto e frutteto oltre che i prati permanenti ed i pascoli. Su questi ultimi è doveroso focalizzare l'attenzione su una specificità tipica dell'arco alpino che vede la superficie a pascolo in prevalenza di proprietà pubblica e/o collettiva con il rischio quindi di vedere gran parte dei pascoli esclusi dal premio unico. E' bene quindi che nelle nuove regole comunitarie sia prevista tale specificità in modo da garantire equità di sostegno a tutti gli agricoltori comunitari.

Le risorse destinate dalla nuova Pac allo sviluppo rurale arriveranno anche alle piccole aziende agricole?

I fondi strutturali ed in particolare lo Sviluppo Rurale rappresenteranno anche per il futuro lo strumento di principale sostegno per l'agricoltura di montagna. Con un'adeguata dotazione finanziaria sarà quindi importante poter disporre di strumenti di aiuto specifici per le piccole e micro aziende. La proposta di elevare il massimale per gli aiuti deminimis agricolo va quindi letta quale importante strumento per il sostegno e la semplificazione dei regimi di aiuto per i tanti micro produttori che nella



nostra realtà sono fortemente organizzati nel sistema cooperativo.

In questo senso positiva è la nuova proposta regolamentare che all'articolo 18 apre gli aiuti anche alle imprese intermedie, nella consapevolezza che se vogliamo creare una agricoltura europea competitiva dobbiamo aiutare le imprese a raggiungere e rapportarsi con il mercato.

Ci preoccupano invece le indicazioni del "Position Paper" dei Servizi della Commissione sulla preparazione dell'Accordo di Partenariato e dei Programmi in Italia per il periodo 2014/2020, dove viene data priorità in via esclusiva alle piccole e medie imprese. L'esperienza insegna che tali indicazioni di indirizzo, in sede di negoziato molte volte rappresentano limiti insuperabili. Auspichiamo al riguardo quindi rassicurazioni per non vanificare il lavoro fin qui svolto.

Un importante strumento di compensazione degli svantaggi per chi opera in zona di montagna è rappresentato dagli aiuti di Indennità Compensativa. Quali sono le vostre osservazioni in proposito?

Rispetto alla sperequazione prima evidenziata in ordine agli aiuti diretti, i premi di indennità compensativa nelle nuove formulazioni regolamentari determinano un ulteriore elemento di squilibrio per chi opera in zona svantaggiata. La proposta di calcolare l'aiuto medio, pari a 300 €/ha, con riferimento aziendale anziché di regione geografica oltre ad abbassare il livello di aiuto ai singoli agricoltori rispetto alla



Foto Romano Magrone

condizione attuale, di fatto annulla la possibilità di esercitare politiche locali di sostegno, mirate a talune micro attività poco performanti dal punto di vista della sostenibilità economica ma fondamentali per il presidio e mantenimento del territorio.

Accanto agli aiuti diretti ed allo Sviluppo Rurale la nuova PAC pone l'accento su un terzo strumento di indirizzo e sviluppo della propria economia agricola: le OCM. Quali sono le richieste delle regioni alpine a questo proposito?

I programmi operativi sono uno strumento formidabile e per certi versi innovativo perché per sua natura è costretto a seguire il mercato

e le proprie logiche che mutano e si adattano alle sempre nuove situazioni. In questo senso abbiamo già sensibilizzato i diversi organi europei verso un utilizzo più forte dei programmi operativi mutuando anche in altri settori l'impianto dell'OCM ortofrutta. Gli aiuti diretti erogati attraverso i programmi operativi risultano per il nostro territorio un fondamentale strumento di competitività forte di un sistema cooperativo che rappresenta la quasi totalità delle nostre produzioni. Il processo di revisione della PAC ci obbliga ad una attenta riflessione in difesa di questo strumento che nel prossimo futuro rischia di venire meno in funzione di una possibile armonizzazione di tutte le colture e produzioni agricole sugli aiuti diretti del primo pilastro. (m.p.) ■

Un valutatore indipendente unico
per tutti i fondi UE e il supporto di Inea

PSR 2014-2020 si lavora alla nuova programmazione



Foto Montini, Archivio Marketing S.p.A.



Foto Rensi

Elaborare e coordinare tutte le attività relative al nuovo Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020: questo il compito del gruppo di lavoro "PSR 2014-2020" costituito l'8 agosto dello scorso anno per volere dell'assessore Tiziano Mellarini. Del gruppo, coordinato dal dirigente dell'Agenzia Provinciale per i Pagamenti Alberto Giacomoni, fanno parte i rappresentanti dei Servizi provinciali coinvolti nell'attuazione della nuova programmazione e la Fondazione E. Mach.

Le proposte di Regolamento dei Fondi europei e le strategie delineate da Europa 2020, evidenziano come principali caratteristiche del prossimo periodo di programmazione la sinergia e la coerenza tra i fondi europei al fine di raggiungere gli obiettivi generali e specifici in modo efficace ed efficiente. Pertanto, il gruppo di lavoro opererà al fine di definire un solido quadro strategico, curando con particolare attenzione il raggiungimento degli obiettivi e la verifica dei progressi.

Nell'autunno 2012, a seguito della pubblicazione del "Position paper dei servizi della Commissione sulla preparazione del contratto di partenariato e dei programmi in Italia" e del successivo documento "Metodi ed obiettivi per un uso efficace dei fondi comunitari", il gruppo di lavoro PSR, in collaborazione con il Servizio Europa, ha concentrato

le proprie attività sulla valutazione ex ante.

La valutazione ex ante è il primo passo del processo di sviluppo e redazione di un Programma ed agisce come una sorta di "specchio critico" per le Autorità di Gestione. In particolare, formula un giudizio in merito ad alcuni aspetti centrali del Programma quali i fabbisogni del territorio, la pertinenza della strategia e degli obiettivi proposti rispetto alle esigenze individuate, la coerenza dell'approccio rispetto alle altre politiche che agiscono sul territorio, la fondatezza dei risultati e degli impatti attesi rispetto alle ipotesi formulate e alle risorse disponibili.

Nell'ottica, sempre, di impostare una strategia unitaria e coerente ed armonizzare l'attuazione dei diversi strumenti, è stato quindi deciso di selezionare un valutatore indipendente unico per tutti i fondi UE (FEASR, FSE, FESR) a cui affidare la valutazione ex ante.

Parallelamente a tali lavori, vi è l'intenzione di avvalersi del supporto di INEA (Istituto Nazionale di Economia Agraria), per un supporto metodologico e scientifico al PSR 2014-2020. INEA è un ente pubblico che svolge attività di ricerca, rilevazione, analisi e previsione nel campo strutturale e socio-economico del settore agro-industriale, forestale e della pesca. Negli ultimi anni l'attività dell'Istituto si è ampliata con il supporto alla pubblica amministrazione; lo stesso è coin-

volto dai servizi della Commissione Europea, dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e da numerose Regioni in attività di assistenza tecnica, monitoraggio e valutazione delle politiche di sostegno al settore agricolo e di sviluppo rurale. Inoltre, da molti anni è stato designato quale organo di collegamento tra lo Stato Italiano e l'Unione Europea per la creazione e la gestione della Rete d'Informazione Contabile Agricola (RICA) (DPR 1708/65).

In particolare, il supporto di INEA si concentrerà nella realizzazione del disegno di analisi, per offrire un solido supporto metodologico e scientifico all'individuazione della strategia del nuovo Programma di Sviluppo Rurale, collaborerà all'impostazione del monitoraggio, aspetto sempre più importante per il PSR. Infatti, rispetto al 2007-2013, il periodo 2014-2020 sarà ancora più orientato al raggiungimento degli obiettivi con una verifica costante dello stato di avanzamento del Programma da un punto di vista economico e finanziario.



Archivio Foreste e fauna PAT

Inoltre, in stretta collaborazione con l'Autorità di Gestione e il gruppo di lavoro, INEA organizzerà un calendario di eventi e incontri specifici per il confronto con gli stakeholder. Questa attività sarà opportunamente coordinata con il valutatore ex ante. Alcuni incontri o workshop tematici verranno gestiti attraverso l'utilizzo di particolari tecniche comunicative in grado di aumentare l'efficacia delle discussioni e dei dibattiti, coinvolgendo i partecipanti agli eventi e massimizzando gli esiti delle iniziative poste in essere nel percorso di definizione dei documenti preparatori del nuovo Programma.

Infine, INEA fornirà un supporto alla determinazione delle strategie di sviluppo locale (Leader).

Il gruppo nei prossimi mesi procederà a determinare quali misure della Programmazione 2007-2013 potrebbero essere utilizzate nella nuova programmazione. Attualmente sono già iniziate le consultazioni interne tra gli Uffici dei Servizi provinciali coinvolti nell'attuazione dello Sviluppo rurale e la Fondazione Edmund Mach, per poi allargare le attività ai diversi soggetti portatori d'interesse.

Si ricorda che nel corso dell'estate è prevista l'approvazione definitiva dei Regolamenti dei Fondi europei e da tale data ci saranno solo sei mesi di tempo per la presentazione dei Programmi. **(Gruppo di Lavoro PSR 2014-2020)** ■

Il 15 marzo un convegno a Trento

LE FORESTE NELLE POLITICHE DI SVILUPPO RURALE

"Il settore forestale nella Politica agricola comune 2014-2020": questo il tema che il prossimo 15 marzo sarà al centro di un seminario tecnico promosso dal Servizio foreste e fauna della Provincia presso la sala Calepini della Camera di commercio.

Anche se il legno non rientra fra i prodotti agricoli considerati nella politica agricola dell'UE e se il settore forestale rappresenta in termini finanziari meno del 10% dell'importo complessivo, il Programma di Sviluppo Rurale è divenuto uno strumento essenziale della politica forestale delle regioni rurali europee: la riduzione delle risorse pubbliche (e quindi delle disponibilità per gli incentivi) e la necessità di notificare comunque tutte le forme di aiuti di stato hanno fatto sì che questo strumento divenisse importante per tutte le regioni (per molte è l'unico strumento di sostegno nel settore forestale).

Il Programma ha grande rilevanza anche perché il settore ambientale contiene misure per la conservazione della biodiversità e la gestione delle aree Natura 2000 (28% del territorio).

Il Regolamento per lo Sviluppo Rurale 2014-2020 è in fase di definizione: la Commissione ha elaborato una proposta sulla quale il Parlamento Europeo, che deve approvare la proposta di regolamento, ha presentato numerosi emendamenti.

L'incontro presenta pertanto molti motivi di interesse e di attualità. Ne parleranno tre interlocutori particolarmente qualificati: l'europarlamentare e membro della Commissione agricoltura Herbert Dorfmann, Guido Castellano della Commissione Europea, Direzione Generale Agricoltura, e Luca Cesaro dell'INEA, principale consulente del Ministero dell'Agricoltura per lo Sviluppo Rurale.

Per partecipare ai lavori - che inizieranno alle ore 9.15 per concludersi alle ore 13.00 - è necessario registrare il proprio nominativo presso la segreteria del Servizio Foreste e Fauna: tel. 0461 495984 - e-mail: luisa.casapiccola@provincia.tn.it ■

IL SOCIALE IN AGRICOLTURA

E l'agricoltura nel sociale?

di Laura Ruaben

10

Il modello agricolo familiare ha storicamente un ruolo importante nell'organizzazione delle comunità rurali, in particolare nel farsi carico dei bisogni di soggetti deboli o vulnerabili. "L'agricoltura sociale - spiega Alfonso Pascale, ex presidente della Rete Fattorie Sociali - è l'insieme di pratiche che generano benessere alle persone e alle comunità locali mediante processi produttivi e beni relazionali propri dell'agricoltura e delle tradizioni rurali". Le attività agricole, oltre a produrre beni alimentari, possono svolgere un ruolo di promozione e inclusione sociale. Così la rete di cooperative sociali presenti sul territorio trentino ha scelto l'agricoltura, in particolare quella biologica, come ambito di supporto a percorsi terapeutico-riabilitativi e per l'inserimento lavorativo, poiché presenta peculiarità favorevoli all'utilità sociale: le attività si possono svolgere sia all'esterno, a contatto con la natura, sia al coperto.

Ci si può dedicare alla coltivazione per un periodo breve o più lungo, assistere a tutto il percorso della filiera agricola e godere della soddisfazione del proprio lavoro. È quanto dimostra, ad esempio, Villa Rizzi della Comunità Murialdo a Sardinia, che ha intrapreso il percorso di trasformazione dalla

coltivazione tradizionale di piccoli frutti a quella biologica certificata ICEA di erbe officinali e aromatiche.

Un'altra testimonianza arriva dal vivaio biologico a Maso Pez di Progetto '92 a Ravina, dove al posto delle viti, dei ciliegi e degli ortaggi che non garantivano una continuità nella coltivazione e quindi meno indicati allo scopo educativo-terapeutico, si sono costruite con i ragazzi tre serre che ospitano piantine di erbe officinali e aromatiche e fiori. E ancora l'orto eco-consapevole di Maso Toffa della Cooperativa Oltre di Varena e i prodotti ortofrutticoli biologici del Mas del Gnac ad Isera di Gruppo '78.

I masi trentini, con terreni di proprietà, attraverso gli operatori sociali e l'esercizio dell'attività agricola accolgono ragazzi e adulti con disagio sociale o psichico, lieve disabilità cognitiva o con problemi comportamentali segnalati dal Servizio Sociale, dalle scuole e dall'Azienda Sanitaria. Un'attività sostenuta dall'assessorato alla salute e politiche sociali e, per quanto possibile, dagli introiti della vendita dei prodotti coltivati o lavorati.

"I nostri ragazzi, di età compresa tra i 14 e i 30 anni - racconta Corrado Ferrari, educa-

tore a Villa Rizzi - arrivano ogni mattina al maso, svolgono attività agricole e non solo con percorsi individualizzati, rinforzando risorse personali e abilità sociali in vista di una maggiore autonomia. Il periodo di permanenza varia da alcuni mesi per i giovani con problemi comportamentali ai tre anni per altre persone".

Alcuni di questi ragazzi, soprattutto i minorenni stranieri non accompagnati, possono fare il tirocinio in azienda e inserirsi nel mondo lavorativo. Il senso di responsabilità viene dato loro grazie agli incarichi per l'accoglienza dei gruppi scolastici in visita alla struttura, ai corsi di igiene e di sicurezza sul lavoro, cucinando a turno il pasto e tenendo in ordine gli spazi comuni. Altri giovani, invece, rimangono per più tempo e si dedicano alle attività lavorative completando il ciclo delle erbe officinali e aromatiche: dalla col-





Mas del Gnac ad Isera

tura alla raccolta, dall'essiccazione alla defogliazione, dal confezionamento alla vendita delle stesse.

"Il contatto con la natura - dice Ferrari - è un beneficio per i ragazzi ed altrettanto importante è seguire tutto il periodo della filiera: si vede la soddisfazione dell'impegno dato durante il lavoro quando si vendono gli infusi, i sali aromatizzati, le saponette, i profuma biancheria ai mercatini o ai privati...". I ragazzi partecipano alla promozione e alla vendita dei prodotti a "Fà la cosa giusta!" Trento, al Mercatino di Natale e al Mercato Contadino di Arco nel periodo estivo.

Anche a Maso Pez le piante del vivaio sono coltivate secondo criteri biologici e vendute dai ragazzi sia al dettaglio sia a Villa Rizzi. "Qui per riscaldare le serre si usa anche la legna - spiega l'educatore Silvano Pellegrini - che il Comune ci mette a disposizione con la potatura delle piante della città, noi la tagliamo e la usiamo per la nostra caldaia". Oltre alle attività legate

all'agricoltura, quindi, i giovani si dedicano ad altre lavorazioni nei laboratori di legatoria, carpenteria metallica, falegnameria o assemblaggio per conto terzi. La gratificazione del lavoro svolto è importante per il processo rieducativo quindi è fondamentale seguire l'intera filiera del prodotto.

"In questi centri - afferma Alfonso Pascale - i ritmi naturali, la semplicità e molteplicità dei lavori, il contatto con la terra e con gli animali e le particolari relazioni interpersonali che si stabiliscono sono tutti elementi che contribuiscono a migliorare la felicità delle persone coinvolte". Le cooperative sociali infatti interagiscono con strutture pubbliche e private: servizi socio-sanitari locali, servizi per le tossicodipendenze, amministrazione penitenziaria, servizi per il volontariato, associazioni di familiari di persone in difficoltà, aziende ospedaliere, centri di cura e riabilitazione, co-

SCHEDA

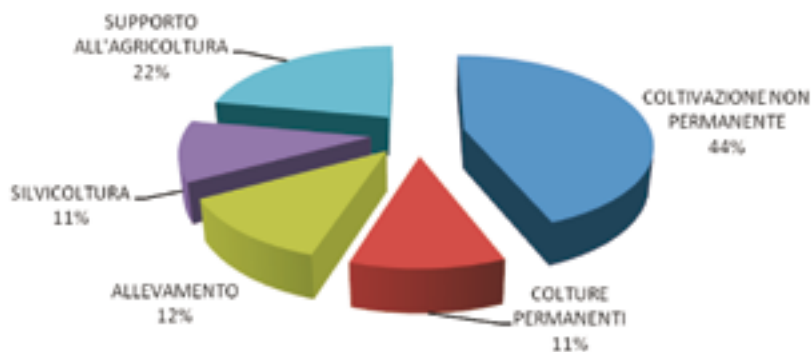
Un fenomeno da definire



I dati, di Euricse, INEA (Istituto Nazionale di Economia Agraria) e AIDA (Associazione Italiana di Diritto Alimentare), alquanto carenti a livello nazionale, fanno emergere un quadro di un settore molto eterogeneo della cooperazione sociale agricola in Italia, con imprese di dimensioni e dinamiche economiche molto variegata tra di esse. Quasi assente una definizione univoca di agricoltura sociale, poiché include in questa categoria organizzazioni con caratteristiche e forma giuridica diversa. Negli anni '80 le cooperative sociali nascono da un'iniziativa autopromossa dai cittadini per rispondere all'insoddisfazione di interesse sociale. La forma giuridica viene riconosciuta con la legge 381/1991 che istituisce le cooperative sociali; a fine 2008 in Italia se ne contavano 13.938, con più di 317.000 lavoratori dipendenti complessivamente e l'impiego di 530 soggetti ogni 100mila a livello nazionale. Elevata è la presenza al Nord-Est con quasi 3.100 cooperative ed in crescita significativa negli ultimi anni al Sud, anche se di piccole dimensioni. Di queste 389 sono impegnate nell'attività agricola, con 3.992 lavoratori dipendenti sul territorio nazionale e dal grafico qui riportato è possibile vedere la suddivisione delle attività nel settore. Nel 2009 il settore della cooperazione sociale agricola in Italia nel complesso ha generato un valore di produzione di 182 milioni di euro grazie all'attività di piccole e medie imprese, di cui il 71% al Nord nonostante registri il 37% delle imprese.

Il rapporto offre una prima riflessione sulla cooperazione sociale agricola in Italia ma non esaustiva poiché il quadro rimane parziale: non si considerano per esempio le imprese sociali agricole non cooperative sociali ma con obiettivo sociale e non fornisce dati sull'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati.

COOPERATIVE SOCIALI CON ATTIVITÀ AGRICOLA IN ITALIA





Maso Toffa a Varena



munità terapeutiche, comunità di accoglienza per minori, scuole, e centri di accoglienza per gli immigrati. "Si collocano - riferisce Pascale - nella rete locale dell'economia solidale contribuendo al miglioramento della qualità della vita e dell'attrattività dei territori".

Adulti con disagio mentale e psichico sono gli utenti di altre due realtà trentine: la Cooperativa Oltre a Varena e Gruppo '78 a Isera. A Maso Toffa, unica struttura della Cooperativa Oltre in Valle di Fiemme, il frutto del proprio lavoro arriva in tavola dall'orto eco-consapevole. Qui ci si dedica, come attività affine all'agricoltura, anche all'allevamento delle capre. "Grazie alla lavorazione della lana, raccolta dalla tosatura degli animali del maso e dalle pecore di alcuni contadini della zona - dice Alessandra Dallafior, direttrice della Cooperativa Oltre - si creano oggetti in feltro che sono poi venduti ai vari mercatini locali o su commissione, ai privati o ad alcuni alberghi della valle".

Mas del Gnac della Cooperativa Gruppo

'78 è un centro diurno di formazione ai prerequisiti lavorativi per persone con disturbi mentali e punta sulla coltivazione e trasformazione dei prodotti ortofrutticoli biologici per l'avviamento al lavoro. "Il laboratorio - racconta l'educatore Walter Nones di "Progetto Teseo", uno dei laboratori di trasformazione dei prodotti - garantisce una borsa di 10 euro a giornata e 5 euro per mezza giornata di lavoro a circa 30 persone che nei nostri laboratori producono crauti, passata di pomodoro e succo di albicocca". Molte di queste riescono ad inserirsi poi nel mondo del lavoro ed il riscontro a livello commerciale si sta consolidando.

Per quanto riguarda la promozione sul mercato dei prodotti realizzati dalle cooperative sociali trentine i risultati stanno arrivando: le farmacie comunali, per esempio, fanno gli auguri di Natale donando una piccola confezione di infuso di Villa Rizzzi; si possono trovare i prodotti derivanti dalla coltivazione delle erbe officinali e aromatiche in punti

vendita come Mandacarù, Naturasi, Famiglia Cooperativa di Caldonazzo, Povo e Cognola, Panificio Ianes, ai mercatini locali e al dettaglio. Alcuni prodotti vengono anche venduti ai GAS trentini.

Con il progetto di orto-terapia culturale "Antiche radici" della Cooperativa Oltre si concretizzerà l'idea di fattoria sociale, di integrazione relazionale tra soggetti più deboli, comunità e agricoltura. Alessandra Dallafior di maso Toffa annuncia che "con la Provincia autonoma di Trento e gli adulti con disagio mentale o psichico del centro si costituirà la fattoria sociale di tipo B, dove cioè verranno svolte attività economico-produttive con l'inserimento lavorativo in questo settore". Si tratta di un vivaio che valorizza quello Forestale dei Masi di Cavalese già esistente, coltiva piante officinali biologiche per la vendita sul mercato e recupera antiche colture arboree e cerealicole grazie ad una specifica mappatura delle specie vegetali. ■



Le serre di Maso Pez di Progetto '92 a Ravina e, sotto, Villa Rizzi della Comunità Murialdo a Sardegna



SVILUPPO RURALE E POLITICHE DI WELFARE: UN CONVEGNO PROMOSSO DA ACLI TERRA

Aumenta la sensibilità e l'attenzione alla cooperazione sociale agricola. L'agricoltura non è solo produttrice di alimenti di qualità ma anche di servizi con funzioni ambientali, didattiche e sociali. In relazione a quest'ultimo aspetto le Acli Terra intendono cogliere le potenzialità del recupero socio-economico di soggetti deboli o svantaggiati con la promozione e lo sviluppo delle fattorie sociali. "In Trentino - afferma Fausto Gardumi, presidente di Acli Terra Trento - esiste una normativa nell'ambito dell'assistenza socio-sanitaria ma non esiste una legge in quello agricolo. Ci sono disabilità non coperte e la domanda viene dalle famiglie che si rivolgono direttamente a noi per chiedere sostegno. Oggi ci sono forse più speranze dato che anche la Commissione Europea nel prossimo Piano sviluppo rurale dedicherà un capitolo specifico alle fattorie sociali."

Si punta sul concetto di multifunzionalità dell'impresa agricola. "L'agricoltore potrebbe, magari a fronte di un incentivo, dare terreno al disagio sociale che cresce accogliendo il soggetto debole e l'educatore - spiega Gardumi - favorendo le relazioni locali e la sinergia tra aziende, associazioni e Istituzioni coinvolte". Anche da quest'esigenza nasce il programma per il seminario che si terrà in primavera promosso da Acli Terra Trento in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige.

ALLA FONDAZIONE E. MACH

Il caso Olanda e i progetti degli studenti

Da qualche anno l'agricoltura sociale è una "materia" studiata anche presso la Fondazione E.Mach. Nel 2011 il seminario "Agricoltura sociale, una tradizione innovativa" ha messo a confronto studenti, associazioni, gruppi di volontariato e imprese agricole. I ragazzi di una classe quinta hanno sviluppato durante l'anno scolastico il progetto sull'agricoltura sociale facendo anche un viaggio-studio in Olanda, dove mondo agricolo e Servizio Sociale collaborano già attivamente.

"Quest'anno - racconta il professore Alessandro Di Martino - con gli studenti del terzo anno del percorso professionale in operatore tecnico agricolo andremo a Roma nella sede nazionale delle fattorie sociali per studiarne tutti i possibili fruitori, quindi dal disagio sociale all'anziano, dall'ex tossicodipendente all'ex carcerato". Ogni alunno presenta il proprio progetto

di fattoria sociale in base alle norme vigenti, ad esempio il "floro-vivaismo" con cinque serre che riproducono i microclimi dei Continenti all'interno delle quali lavorano persone con diverse abilità e dove si coniugano ragione sociale e agevolazione fiscale grazie al reddito percepito. Si punta con ciò ad avere un panorama a livello nazionale che metta in luce la "zona grigia" ovvero il vuoto legislativo che ora si registra in Italia. "Il mondo agricolo - spiega il professor Di Martino - dovrebbe dare incentivi all'agricoltura sociale che garantisce una diversificazione del reddito coinvolgendo l'attività didattica e turistica, ed alcuni servizi, come quelli agli anziani per esempio, che per i Comuni sono diventati ora insostenibili. Il contributo dell'agricoltura sociale inizia ad avere profili quindi più marcati e punta anche a colmare gap legislativi. (l.r.)

Un volume dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino

LA VITIVINICOLTURA DEL TRENINO HA LA SUA "STORIA"

Sergio Ferrari



14

Viticoltura, **UN BENE COMUNE**

di Attilio Scienza

Il 20 dicembre scorso nella sala maggiore di palazzo Roccabruna a Trento è stato presentato ad un pubblico numeroso ed eterogeneo un volume dedicato alla storia della viticoltura del Trentino. A coordinare l'evento è stato il prof. Antonio Calò, presidente dell'Accademia nazionale della vite e del vino. Il volume fa parte di una collana che l'Accademia sta completando sulla storia

regionale della vitivinicoltura nazionale. Il volume dedicato alla vitivinicoltura del Trentino segue quelli già pubblicati sul Veneto, Piemonte, Sardegna, Toscana, Valle d'Aosta e Puglia.

Si tratta di un'opera di altissimo livello. Per la vastità dei temi e degli argomenti affrontati, la ricca documentazione prodotta a supporto degli stessi, la perfetta aderenza al filo narrativo che riesce a proporre un intreccio magistrale di informazioni e conoscenze in tre ambiti di specializzazione (archeologica, viticola storica) che si compenetrano e si completano a vicenda.

Gli autori coinvolti per specifica e diversificata competenza - tra loro Attilio Scienza,

al quale *Terra Trentina* ha chiesto una presentazione al volume - sono ventiquattro. Molti operano in Trentino, altri conoscono la realtà oggetto di analisi per ragioni professionali. Una ricchissima bibliografia accompagna i singoli articoli specialistici. A causa del linguaggio, tutt'altro che semplice, usato dagli autori e soprattutto per le continue citazioni bibliografiche che interrompono il testo, i lettori meno acculturati troveranno forse qualche difficoltà a seguire ed apprezzare i singoli contributi. Tanto da suggerire l'idea di una lettura guidata, riservata a gruppi di ascolto motivati, (corsi di aggiornamento, scuole, biblioteche, vitivinicoltori associati, ecc.). ■



Se dovessimo cercare una parola con la quale riuscire a sintetizzare la storia della viticoltura trentina, una sorta di paradigma interpretativo, questa parola potrebbe essere il confine. Pensate a quanti castelli ha il Trentino (qualche centinaio) e traslate questa constatazione nel ruolo che i castelli hanno ricoperto in passato: ogni castello segnava un confine, divideva terre e uomini, difendeva proprietà ed identità. I confini erano interni come le valli, o esterni come le montagne a nord, segnavano climi e suoli diversi. Non erano solo fisici, erano soprattutto culturali: le etnie con le diverse lingue, le consuetudini di vita quotidiana, le forme di religiosità; storici: i conquistatori, gli eserciti di passaggio, le dominazioni; economici: le economie di valle e di piano, i viticoltori, gli allevatori, i mercanti. E tanti altri ancora, molto più sottili e sfumati.

I confini sono luoghi di grande entropia, di contrapposizione, isolamento, conservazione, tradizionalismo ma anche interazione, nascita di nuove idee, innovazione, crescita. Basti pensare alla Vallagarina veneziana ed al Trentino del Principato vescovile, ai territori asburgici e tirolesi, ai conflitti tra Bolzano e Trento per l'esportazione del vino al di là delle Alpi e quelli tra Trento ed il Veneto per la concorrenza provocata dai vini italiani, alle viticolture di valle che si opponevano alle viticolture delle colline attorno a Trento, alle tasse applicate ed al contrabbando, ai percorsi alternativi che hanno fatto nascere nuove viticolture di valle.

Ciò che il Trentino viticolo appare ai nostri occhi è il risultato del giornaliero confronto, durato secoli, dei suoi abitanti con un ambiente ostile, non solo dal punto di vista climatico ma soprattutto culturale ed economico e dove spesso i contrasti dei confini non sono ancora sopiti. I vitigni antichi, le forme d'allevamento, le tipologie di vino, gli strumenti per la vinificazione o la terminologia tecnica rappresentano il sostrato, la tettonica secolare di ciò che ancora sopravvive alla pressione della modernità.

I confini sono però un antidoto efficace all'omologazione, mantengono le differenze e creano quelle espressioni di storia che lo storico francese Fernand Braudel chiamava di "storia ciclica", reiterativa, dove sono i ritmi del tempo geografico, quelli che si stabiliscono tra le comunità rurali e l'ambiente, a segnare emigrazioni, carestie e malattie.

Ma il Trentino ha anche saputo modernizzarsi prima di altri territori, anche vicini, attraverso la creazione di società agrarie che avevano lo scopo di diffondere l'innovazione e l'acquisto collettivo degli strumenti produttivi, e la fondazione dell'Istituto Agrario di San Michele, il vero motore dello sviluppo dell'agricoltura trentina, attraverso l'istruzione nel secolo delle grandi calamità europee e guidando il rinnovamento postfillosserico. Bernard de Chartres, filosofo francese del XII secolo, affermava che "siamo come nani sulle spalle dei giganti, cosicché possiamo vedere più cose di loro e più lontane", e che quindi la cultura degli uomini cresce grazie alle scoperte fatte nelle epoche che li hanno preceduti.

Non è facile resistere alle lusinghe della globalizzazione e "tradire" in modo fedele quella parte della tradizione viticola che ci consente di non dimenticare le nostre origini, e di investire di più sulla nostra identità, ma non dovremmo mai dimenticare le innumerevoli crisi che hanno messo a dura prova le doti di resistenza dei nostri predecessori. Per riuscirci, oltre alla lezione della storia, dovremmo pensare alla viticoltura quale bene comune, come si pensa all'acqua, alla scuola, all'ambiente, per farci sentire parte di un destino comune.

Un libro è un messaggio in una bottiglia, ha sempre scopi pedagogici e quindi l'auspicio, e penso di interpretare il pensiero degli autori, è che i contenuti di questo libro possano suscitare nei produttori trentini, soprattutto quelli più giovani, un maggiore spirito di corpo e che l'orgoglio dell'appartenenza ad una terra così ricca di storia e di risorse naturali faccia superare localismi e chiusure aziendali. ■

Il dolce **PRESIDIO**



IL VINO SANTO
TRENTINO DOC
NELLA FAMIGLIA
SLOW FOOD

di Sergio Ferrari

La storia e la filiera produttiva del Vino Santo Trentino Doc sono note alla maggior parte dei trentini. Merito anche di un documentatissimo libro di Andrea Andreotti, "Vino Santo Trentino, un luogo, un mito". Il primo riconoscimento al Vino Santo risale ad oltre quarant'anni fa, quando arrivò, era l'agosto del 1971, la Doc Trentino Vino Santo. Il disciplinare non prevedeva la delimitazione di un territorio di origine specifico ed individuava nella Nosiola e nel Pinot bianco le uve da mettere in vinsantaia per il lungo appassimento (fino a 6 mesi). Nel 1985, grazie all'interessamento del Consorzio per la tutela del Vino Santo Trentino (oggi Associazione vignaioli produttori Vino Santo Trentino) venne introdotta con decreto presidenziale una più precisa e rigorosa regolamentazione. Essa riguardava la zona di produzione che comprendeva undici comuni: Arco, Calavino, Cavedine, Drena, Dro, Lasino, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, Tenno e Vezzano. La varietà di uva indicata come principale per la produzione di Vino Santo era la Nosiola.

Al 2002 risale una generale revisione della Doc Trentino - promossa dal Consorzio tutela vini trentini e recepita con decreto del 6 settembre - che riconosceva tra l'altro la tipologia "Vino Santo Superiore". Il decreto limitò la zona di produzione ai comuni di Calavino, Cavedine, Lasino, Padergnone e Vezzano e stabilì parametri qualitativi e procedure di filiera produttiva (invecchiamento più prolungato) per il prodotto di fascia alta. Tale percorso ha determinato una sempre più marcata identità del Vino Santo Trentino come prodotto di altissima qualità, la cui distintività è strettamente legata ad un ben individuato e limitato territorio di origine.

Oggi per il Vino Santo Trentino ha compiuto un ulteriore passo: il riconoscimento del presidio Slow Food. Il 18 dicembre scorso nella sala di rappresentanza di Palazzo Roccabruna a Trento sono state presentate finalità e contenuti dell'iniziativa che ha portato al riconoscimento di Presidio Slow Food al Vino Santo Trentino Doc. Protagonisti

dell'incontro/cerimonia i vignaioli produttori che hanno creduto nella validità e nel ruolo di rappresentanza della Valle dei laghi e del Trentino vitivinicolo in generale che - aderendo al progetto Slow Food Italia ed accollandosi l'intero onere finanziario dell'iniziativa - può svolgere il rinomato vino passito di uva Nosiola.

I vignaioli promotori dell'iniziativa, e che potranno fregiare le bottiglie di Vino Santo prodotte e poste in commercio con il marchio del presidio Slow Food, sono cinque: Azienda agricola fratelli Pisoni di Pergolese, Azienda agricola Gino Pedrotti di Cavedine, Azienda agricola e distilleria Francesco Poli di Santa Massenza, Azienda agricola e distilleria Giovanni Poli pure di Santa Massenza, Azienda agricola Pravis di Lasino. La cantina Toblino di Sarche, che pure fa parte dell'associazione produttori Vino Santo Trentino Doc, non ha aderito al progetto ritenendolo non conforme al ruolo di una cooperativa vitivinicola. Il cda della Toblino si era dichiarato in passato più propenso alla richiesta della denominazione di origine controllata e garantita, ma la scelta condivisa dai 5 vignaioli di chiedere il riconoscimento di presidio Slow Food prodotto dalle rispettive cantine ha però precluso definitivamente l'accesso alla denominazione di origine controllata e garantita. La defezione della Toblino non significa però che la cantina verrà meno all'impegno di valorizzare non solo il Vino Santo ma anche gli altri prodotti agroalimentari ed enoici del distretto.

La domanda di assegnazione del marchio presidio Slow Food è stata accompagnata dalla sottoscrizione di un severo disciplinare di produzione e dall'accettazione della carta di utilizzo del contrassegno e del logo. Aderendo al progetto, i vignaioli hanno accettato sia l'autocontrollo esercitato dall'associazione sia le verifiche che saranno realizzate da Slow Food Italia. "Il gruppo ha aderito al progetto con entusiasmo e convinzione" spiega Giuseppe Pedrotti, presidente pro tempore dell'associazione. "Riteniamo di avere onorato il coraggio dei nostri genitori, che negli anni '70 si sono impegnati in una difficile operazione di rilancio del Vino Santo".

Sergio Valentini, responsabile di Slow Food Italia per la regione Trentino Alto Adige ha promesso un forte coinvolgimento dei ristoratori di entrambe le province per far conoscere e apprezzare il Vino Santo Trentino Doc ai consumatori locali e ai turisti, mentre Elda Veronesi, dirigente dell'APT Trento-Bondone-Valle dei Laghi, ha preannunciato che il Vino Santo Trentino Doc insignito nella nuova qualifica di presidio Slow Food Italia sarà al centro del programma della quinta edizione di "DiVinNosiola" che si prefigge di valorizzare tutte le eccellenze del distretto, non solo agroalimentari ed enogastronomiche.

Per Slow Food è intervenuta infine anche Francesca Baldereschi, che ha assicurato che i produttori aderenti al progetto Presidi d'Italia saranno assistiti dai tecnici dell'Associazione in ogni evenienza. ■





NOSIOLA, ARÉLE e muffa nobile

All'origine del Trentino DOC Vino Santo c'è un'uva a bacca bianca, autoctona, la Nosiola: il disciplinare di produzione del passito trentino prevede che la sua quantità non sia inferiore all'85% lasciando il rimanente 15% alla scelta del produttore. I vigneti più adatti alla produzione sono quelli che hanno più di 15 anni, cioè quelli che hanno ormai superato l'esuberanza giovanile. Ultima uva bianca ad essere raccolta per la sua maturazione tardiva, la Nosiola è più facilmente esposta agli effetti delle variazioni meteorologiche, più frequenti in ottobre, che la possono rovinare.

Raccolta con cura, per non schiacciarne gli acini, l'uva viene portata negli appassitoi dove resterà fino ai primi giorni di marzo. Qui i grappoli vengono distesi sulle arèle i graticci, un tempo col fondo in canne, oggi con rete metallica dal-

Responsabile principale del fenomeno è una muffa nobile, la *Botrytis cinerea*, un fungo del tipo dei Deuteromiceti, appartenente alla grande famiglia delle Maniliacee, che in determinate condizioni di temperatura, umidità e ventilazione aggredisce gli acini favorendo l'evaporazione dell'acqua e la concentrazione degli zuccheri. Durante la Settimana santa, da cui – probabilmente – il nome del vino, le uve appassite subiscono la spremitura. Il mosto che si ottiene, travasato più volte per essere ripulito, viene poi lasciato decantare.

Con la fermentazione si verifica anche un lento processo di illimpidimento che accompagna il lungo invecchiamento del vino. La fermentazione avviene in botti di legno (per lo più rovere) "esauste", ormai incapaci di cedere sapori di legno al prodotto. Il tipo di botti, la composizione dei mosti, la resa dei lieviti sono tutti fattori che possono incidere sul risultato finale.

Dopo quattro anni dalla vendemmia – periodo minimo fissato dal disciplinare – avviene l'imbottigliamento: ma la maggior parte dei produttori aspetta molto di più, mediamente sette anni, normalmente dieci.

Una volta in bottiglia il Vino Santo può sfidare il tempo: gli esperti raccontano che anche dopo mezzo secolo (se il tappo e la qualità del vino sono buoni) una bottiglia di Vino Santo resta sempre un'esperienza gratificante. Un vino quindi da dimenticare in cantina per riscoprirlo piacevolmente dopo anni.

La produzione di Trentino Doc Vino Santo, che presenta una forte oscillazione da un anno all'altro per aspetti legati al clima e alla qualità delle uve, si aggira mediamente intorno alle 30.000 bottiglie annue (0,375 cl). ■



le maglie più o meno fitte, dove prende avvio il processo di appassimento che ne riduce il peso di circa un terzo.

UN "VINO CORALE"

con una storia di 500 anni



Non si sa con certezza quando sia nato il Vino Santo trentino, tuttavia a guardare l'attaccamento con cui ancor oggi i vignaioli della Valle dei Laghi coltivano la vite in campi strappati alla montagna, incastonati fra le rocce, l'orgoglio con cui conservano cimeli, ricordi e vecchie bottiglie che raccontano della storia di questo vino, si ha la netta impressione che esso sia un'eredità orgogliosamente difesa e intensamente partecipata: il Vino Santo può essere considerato un 'vino corale', un patrimonio di esperienze cui generazioni e generazioni di vignaioli hanno dato il loro contributo.

Le prime testimonianze storiche di questa tradizione risalgono al Cinquecento quando cominciano ad essere citati dei vini bianchi dolci, veri e propri progenitori del Vino Santo. In un documento del 1508, fra i beni che vengono pagati ogni anno dal capitano di Castel Toblino al principe vescovo di Trento, si citano "sei palustri di vino bianco dolce"; il Mariani, storico del Concilio, parlando del banchetto offerto il 25 luglio del 1546 dal cardinale di Trento parla di "vini squisitissimi, bianchi, rossi e rosati dei colli di Trento e vini dolci di Santa Massenza", vini, questi ultimi, citati anche da Giano Pirro Pincio

nella descrizione del banchetto allestito il 12 settembre 1536 per l'arrivo a Trento del re Ferdinando.

Notizie che confermano il forte radicamento nella zona di una tradizione legata alla produzione di apprezzati vini dolci.

Venendo a tempi più recenti la documentazione si fa più ricca, ed è così che nel 1825 il Vino Santo trentino è già una realtà consolidata tanto da essere insignito in Australia, a Melbourne, di un diploma di merito per le sue grandi qualità.

Per tutto l'Ottocento e fino ai primi anni del Novecento la sua fama è in continua crescita. Lo si trova nei principali centri d'Europa: da Vienna, capitale dell'Impero austro-ungarico, a Mosca degli zar, da Parigi a Londra e in molte altre città d'Europa.

Le due guerre mondiali segnano un momento di profonda crisi nella produzione di Vino Santo: molte cantine sono costrette a chiudere o a ridimensionare la produzione sia per i danni causati dalle vicende belliche sia per l'incipiente concorrenza di vini dolci prodotti industrialmente con tecniche veloci ed economiche. Nel secondo dopoguerra la produzione viene quasi sospesa, ma ecco che negli anni Sessanta, con uno scatto di orgoglio in nome di un'eredità visuta come tratto identitario di un'intera co-

munità, un centinaio di agricoltori associati alla cantina di Toblino rilancia l'appassimento delle uve Nosiola per produrre Vino Santo. È una rinascita non facile, ma sorretta dalla convinzione di vignaioli decisi a restituire prestigio ad un prodotto indissolubilmente legato alla Valle dei Laghi. Il numero delle bottiglie ricomincia a crescere e il Vino Santo recupera il proprio posto d'onore fra i grandi vini dolci. Nel 1976 nasce il Consorzio per la tutela e la valorizzazione del Vino Santo Classico Trentino". Il resto è storia recente:

l'esposizione di Firenze nel '94 a Palazzo Pitti, l'inserimento nella DOC Trentino, la Mostra della Nosiola e del Vino Santo, "Dulcenda", fino a "Passito è Passione", l'evento che rappresenta un appuntamento costante della primavera di Palazzo Roccabruna, e "Divin Nosiola". ■



Un'unica strada **PER VINO E SAPORI**

di Lucia Facchinelli

20



Il presidente della Strada del vino e dei sapori Francesco Antonioli ed il coordinatore Stefano Andreotti

Nato dalla fusione delle precedenti cinque Strade storiche del Trentino, con i suoi 3.600 Km² di territorio (il 70 % della superficie provinciale) è uno dei soggetti di promozione enogastronomica più vasto in Italia

Non una strada, ma una vera e propria autostrada se ci riferiamo alle potenzialità in termini promozionali per il nostro territorio". E' questa la battuta che l'assessore provinciale al turismo Tiziano Mellarini ha espresso in occasione della nascita della nuova "Strada del Vino e dei Sapori", avvenuta lo scorso dicembre. Un'iniziativa che fonde al suo interno le cinque Strade storiche, presenti sul territorio provinciale a partire dal 2001. Un percorso, quello che ha portato alla nascita di un'unica Strada del Vino e dei Sapori, nato dal basso, dai soci e dagli operatori che lavorano sul territorio, convinti che solo l'unione di tutte le esperienze e la messa a fattor comune delle diverse iniziative promozionali, potesse contribuire al rilancio del territorio trentino e dei suoi prodotti enogastronomici, veri ambasciatori del Trentino.

Il progetto punta inoltre alla razionalizzazione dei soggetti deputati a confrontarsi con la pubblica amministrazione, e soprattutto ad innovare in termini di modalità di lavoro. Un riassetto della governance sostenuto con convinzione dall'assessore Mellarini e dai vertici di Trentino Sviluppo, che punta a "fare rete", razionalizzando i costi e coordinando maggiormente le azioni di comunicazione.

Il nuovo soggetto, costituitosi in associazione, nasce dalla "fusione"

delle precedenti strade di Vallagarina, Lago di Garda e Dolomiti di Brenta, Colline avisiane Faedo e Valle di Cembra, Piana Rotaliana, Trento e Valsugana. Un territorio di oltre 3.600 km², pari a circa il 70% della superficie provinciale, che si qualifica così come uno dei soggetti di promozione enogastronomica più vasto a livello italiano "L'idea di unificare le Strade - ha ribadito Mellarini - nasce per incidere con maggior forza e coesione sui turisti che transitano sul territorio. Uno strumento che conferma l'ottimo lavoro sin qui svolto e che punta al rilancio di tutti i prodotti agroalimentari, alcuni dei quali già insigniti del marchio di qualità e riconosciuti e tutelati a livello europeo."

La nuova realtà trentina, prevede una regia unica, ma in costante dialogo con i referenti territoriali, attraverso momenti di confronto e forma-

zione presso la nuova sede di Villa de Mersi a Villazzano. Mission della Strada: promuovere il territorio in diverse chiavi, riuscire a programmare le manifestazioni evitando sovrapposizioni, gli eventi cinematografici e la partecipazione a fiere internazionali come il Vinitaly, collaborando in sinergia con la Strada della Mela (valle di Non) e dei Formaggi che comprende i territori delle valli di Fiemme, Fassa e San Martino di Castrozza.

«Questa unificazione - spiega il nuovo presidente Francesco Antonioli - rappresenta il modo migliore per fare sistema, introdurre metodi di lavoro più efficienti e meno dispendiosi, consoni con gli obiettivi attuali". Affiancano Antonioli, Carlo Filiberto Bleggi (Lago di Garda e Dolomiti di Brenta), Paolo Malfer (Vallagarina), Rosario Pilati (Colline avisiane Faedo e Valle di Cembra), Corrado Gallo (Piana Rotaliana), convinti che tale scelta rafforzi la promozione turistica.

Il logo scelto per la nuova associazione rappresenta un acino d'uva inserito tra le Dolomiti e il profilo di un calice di vino, a conferma della valenza e della stretta relazione tra enogastronomia, territorio, turismo. Ma la nuova "strada" punta molto anche sulla cultura in diversi ambiti, con un occhio di riguardo a manifestazioni come Vinitaly, Mostra dei Vini e D.O.C. (Denominazione di origine cinematografica). ■



RISERVE

UNA RETE PER LO SVILUPPO

di Lorenzo Rotondi

Aree protette, selvicoltura, agricoltura e zootecnia di montagna possono essere le migliori alleate, purché riescano ad integrare le proprie politiche

Conviare la protezione delle aree protette con la loro valorizzazione: era questo il tema di fondo della giornata di riflessioni organizzata il

14 febbraio scorso alle "Gallerie" di Piedicastello. Il convegno, ideato dalla Commissione Tutela ambiente montano della SAT, in collaborazione con la Provincia autonoma di Trento, ha messo a fuoco il ruolo giocato da parchi, riserve naturali e biotopi nella valorizzazione e nel governo complessivo del territorio.

In Trentino circa il 30 % del territorio è soggetto a vario titolo a tutela ambientale. Questo dato da solo basta per rendersi conto di quanto sia attuale il dibattito sul rapporto tra sviluppo e sostenibilità. Biodiversità, conservazione, aree protette e gestione sostenibile sono i concetti attorno ai quali hanno ruotato gli interventi dei relatori, con l'obiettivo di far riflettere sull'importanza delle strategie di gestione

delle aree protette, di sensibilizzare amministratori, professionisti, tecnici, operatori e di diffondere sempre più l'idea che la protezione della natura non è un lusso antieconomico o un freno al progresso.

Il coinvolgimento dei giovani, è emerso, è una componente fondamentale della scommessa su una rinnovata attenzione nei confronti dell'ambiente. Anche con il loro contributo possono essere individuate filiere virtuose che creino sviluppo puntando sulle caratteristiche territoriali, sulla valorizzazione dei prodotti tipici, sulla stagionalizzazione dell'offerta, sulla rinnovata attenzione ad un turismo selettivo ed esigente.

Negli ultimi tempi si sono moltiplicati gli esempi di gestioni del territorio attivate da iniziative politiche dal basso, con le amministrazioni locali sempre più protagoniste e con relazioni sempre più salde tra enti pubblici e i diversi portatori di interessi, compresi agricoltori e cacciatori.

Il nuovo ruolo delle aree protette IL PARADIGMA DELLE "3 E"

La direttiva europea "Habitat", 20 anni fa, ha radicalmente cambiato l'approccio alla tutela ambientale. Oltre ad individuare l'idea della gestione "in rete", ha riconosciuto il valore ecologico degli ambienti su cui l'uomo interviene, come i pascoli, ed ha quindi certificato che la sinergia tra uomo e natura è vitale e che le misure di conservazione devono tener conto anche delle esigenze economiche, sociali e culturali. A partire dall'ultimo decennio si sta superando la logica della protezione per soli fini conservativi, includendovi anche obiettivi economici e sociali. Il paradigma più attuale è quello detto delle "3 E": ecologia, equità, economia.

Le aree protette oggi non sono più considerate solo come ambiti di conservazione ma come vere e proprie riserve di beni e servizi ambientali, come luoghi dove è possibile generale occasioni di sviluppo. In Trentino è intervenuta una legge provinciale (la numero 11/2007) a disciplinare la materia con l'obiettivo di integrare le politiche di conservazione con quelle economiche, agricoltura e turismo in particolare.

L'idea è che l'agricoltura e l'allevamento tradizionali, basati sull'uso sostenibile delle risorse, costituiscono uno dei fattori primari di conservazione del mosaico ambientale che caratterizza le nostre montagne. È l'abbandono della montagna a costituire uno dei maggiori rischi per il paesaggio e la biodiversità nelle Alpi. Aree protette, selvicoltura, agricoltura e zootecnia di montagna possono essere le migliori alleate, purché, dicono gli esperti, riescano ad integrare le rispettive politiche.

LE RETI DI RISERVE DEL TRENTINO

Ma di cosa parliamo, precisamente, quando facciamo riferimento alle "aree protette"? E cosa sono le Reti di Riserve del Trentino?

Si tratta di uno strumento nuovo per gestire e valorizzare le aree protette in modo più efficace e con un approccio dal basso, attivato su base volontaria dai comuni in cui ricadono sistemi territoriali di particolare interesse naturale, scientifico, storico-culturale e paesaggistico. La legge provinciale sul "Governo del territorio forestale e montano, dei corsi d'acqua e delle aree protette" ha convertito in termini istituzionali il concetto di rete ecologica e di coerenza di cui parla la "Direttiva Habitat".

Al convegno è stato ricordato come il nostro sistema delle aree protette conti, accanto ai due parchi naturali provinciali (Adamello-Brenta e Paneveggio-Pale di San Martino) e al settore trentino del Parco Nazionale dello Stelvio, numerose altre realtà ambientali meritevoli di essere preservate. La rete "NATURA 2000", il sistema di aree dell'Unione Europea destinate alla conservazione della diversità biologica e alla tutela di una serie di habitat, specie animali e vegetali, conta in Trentino 19 "Zone di Protezione Speciale" e 129 "Zone Speciali di Conservazione". A queste si aggiungono e talvolta sovrappongono 75 "Riserve Naturali" provinciali. Considerando anche le 222 "Riserve locali" e le

aree di protezione fluviale, la superficie complessiva delle aree protette sfiora in Trentino il 30% del territorio, interessando l'80% dei 217 comuni.

70 MLN L'INDOTTO ECONOMICO DEI PARCHI

Nelle aree protette può inoltre svilupparsi quel turismo sostenibile sempre più ricercato dai mercati più esigenti e in progressiva crescita anche nei numeri. Nel 2011 l'indotto economico dei parchi in Trentino è stato stimato - da un recentissimo report pubblicato dal Dipartimento Turismo della Provincia - in oltre 70 milioni di euro. L'interesse per le Reti di Riserve è accresciuto anche dall'approvazione da parte dell'Unione Europea del progetto LIFE+TEN (Trentino Ecological Network). Coordinato dalla Provincia autonoma di Trento in collaborazione con il MUSE, il progetto - partito nel 2012 e di durata quadriennale, cofinanziato dall'Unione Europea - mira a realizzare e valorizzare la Rete Ecologica provinciale attraverso azioni concrete di ricostruzione della connettività ecologica. Attraverso forum di dialogo e condivisione con le amministrazioni locali e con i soggetti che fruiscono del territorio, come operatori turistici, enti e associazioni, ci si propone di definire un nuovo modello di gestione delle aree protette basato su una visione economicamente sostenibile e socialmente condivisa. ■



Il presidente Alberto Pacher

Alberto Pacher "È un buon momento per parlare di ambiente"

"Questo è un buon momento per parlare di ambiente e tutela - ha affermato il presidente della Provincia Alberto Pacher, intervenuto al convegno sulle aree protette dopo il saluto del presidente della Sat, Claudio Bassetti - perché negli ultimi anni abbiamo assistito ad importanti cambiamenti dei flussi di direzione delle decisioni. I grandi parchi a lungo hanno seguito il classico schema delle decisioni prese dall'alto. Negli ultimi anni invece sono le amministrazioni locali che si mettono insieme, discutono e si confrontano con i diversi portatori di interessi, anche con agricoltori o cacciatori."

"Discutono, definiscono, concordano e poi vengono a proporre alla Provincia. È quanto successo per il Baldo, per l'alta val di Cembra ed è quanto sta accadendo altrove in Trentino. Questa è la vera polizza di assicurazione sulla vita: se queste presenze - dai parchi alle riserve - sono percepite e vissute dal territorio allora vivono. Il Piano delineato è più radicato e più capillare e sindaci e assessori, rappresentativi della comunità, ci portano proprio istanze e domande della comunità. Ed è una domanda che indica con chiarezza da un lato l'aumentata sensibilità sulla tutela dell'ambiente e del paesaggio e dall'altra la consapevolezza che il paesaggio è importante per l'identità di una comunità. La strada intrapresa è quella giusta."

VIVAI FORESTALI

I piccoli boschi dove nasce il verde urbano

di Sergio Ferrari

24

Il vivaio Lagorai di Cavalese
(foto archivio Servizio Foreste e Fauna)

DA “RISERVA”
PER IL RIMBOSCHIMENTO
DELLE FORESTE
A FORNITORI DI PIANTE
PER L’INGEGNERIA NATURALISTICA
E IL VERDE ORNAMENTALE





Il vivaio forestale Casteller di Trento (foto archivio Servizio Foreste e Fauna)



Vivai forestali esistevano in Trentino già alla fine dell'800 e nei decenni successivi. Dal resoconto dell'attività svolta dal Consiglio provinciale d'agricoltura per il Tirolo meridionale si apprende che nel periodo compreso fra gli anni 1898 e 1907 il vivaio di Maso Ginocchio, sito in località Murerei, nella periferia sud della città di Trento, produsse e distribuì nelle valli 3.608.460 piante forestali. La selvicoltura era materia di insegnamento affidato a specialisti nei programmi della Scuola biennale di agricoltura dell'Istituto agrario di S. Michele, fondato nel 1874, ed oggetto di corsi di durata limitata aperti anche a persone adulte.

Alla fine della prima guerra mondiale e soprattutto dopo il secondo conflitto, vivai forestali a gestione pubblica si trovavano distribuiti in tutte le zone del Trentino. Dovevano produrre decine di migliaia di piantine di abete rosso, abete bianco, larice ed altre specie di conifere e di latifoglie per rimboschire il patrimonio forestale, assai consistente e diffuso, devastato dagli eventi bellici o depauperato dagli ingenti prelievi di legname che i Comuni ed altri enti pubblici od amministrazioni di beni di uso civico erano costretti ad effettuare per sostenere i propri bilanci e le consistenti spese di ricostruzione post-bellica di abitazioni e di strade.

La produzione di piante da rimboschimento era ancora consistente negli ultimi decenni del '900. Dalla relazione annuale sull'attività svolta nel corso del 1992 dal Servizio Foreste, caccia e pesca della Provincia autonoma di Trento risulta che l'organizzazione vivaistica disponeva di 7 impianti. In quell'anno i vivai distribuirono un'ingente quantità di piante da rimboschimento: 584.000 *Picea excelsa* (abete rosso), 211.000 *Abies alba* (abete bianco), 128.000 *Larix decidua* (larice), 28.000 *Pinus silvestris* (pino silvestre), 55.000 *Pinus cembra* (pino cembro), 2.000 *Pinus nigra* (pino nero o austriaco), 39.000 *Fagus sylvatica* (faggio), 65.000 *Acer* sp. (varie specie di acero) e 123.000 altre latifoglie.

UNA NUOVA "MISSION" PER I TRE VIVAI PROVINCIALI

Oggi i centri di produzione vivaistica coordinati dall'Ufficio lavori forestali e filiera del legno sono tre, ognuno con una propria distinta specializzazione produttiva: il vivaio Lagorai di Cavalese per le specie continentali alpine, il vivaio San Giorgio di Borgo Valsugana per le specie tipiche della faggeta e il vivaio Casteller di Trento per le specie termofile del piano basale. La produzione complessiva è vistosamente calata nell'arco degli ultimi vent'anni attestandosi ormai da circa un decennio sulle 100.000-120.000 piante all'anno. Ciò è diretta conseguenza dell'introduzione nella gestione del patrimonio boschivo del Trentino, a partire dagli anni '50, della selvicoltura naturalistica che affida il rimboschimento al rinnovo naturale.

La sostituzione delle piante tagliate perché mature (martellate) o colpite da parassiti e da altri agenti di malattia e quindi da eliminare è affidata alla disseminazione spontanea operata da quelle rimaste in piedi. Al rinnovo artificiale con piante da vivaio si ricorre solo in rari casi, ad esempio dopo un evento meteorologico eccezionale che ha provocato schianti. È per contro sensibilmente aumentata la gamma di piante impiegate nelle sistemazioni idraulico-forestali ed in generale nelle opere di ingegneria naturalistica, dove è necessario l'utilizzo di materiale vivaistico di qualità dotato di caratteristiche genetiche che lo rendono idoneo al sito di utilizzo.

Un'altra tipologia di prodotto che negli ultimi anni è stata particolarmente favorita è il materiale prodotto in zolla, conformato ad alberatura o cresciuto in forma libera secondo i criteri della vivaistica ornamentale. Una produzione che negli ultimi anni si attesta intorno alle 1.000-1.200 piante all'anno.

RIPRISTINO DI AREE DEGRADATE

Nel programma di attività predisposto dall'Ufficio incaricato della gestione dei vivai forestali per il 2013 si evidenzia la crescente importanza di tre settori operativi, rappresentati dagli interventi di ingegneria naturalistica, delle opere di mitigazione in ambito stradale e della fornitura e messa a dimora di materiale vivaistico ornamentale destinato alla manutenzione e al miglioramento del verde urbano che interessa parchi, parcheggi, alberatura di viabilità interna ed in particolare aree verdi di pertinenza di edifici scolastici.

L'ingegneria naturalistica è una tecnica costruttiva che si avvale di conoscenze biologiche nell'eseguire costruzioni in terra e nel consolidare versanti e sponde instabili. Per questo scopo s'impiegano piante e parti di piante messe a dimora in modo da ottenere un consolidamento duraturo delle opere di ripristino di aree degradate senza appesantire il carico di superficie. Le specie utilizzate sono quasi esclusivamente arbustive. Per la copertura dell'area sistemata o di superfici franate o rimaste scoperte a seguito di eventi meteo o di lavori operati dall'uomo si ricorre spesso alla semina di miscugli di sementi di varie specie erbacee raccolte con apposita attrezzatura meccanica nei prati polifiti di montagna o della fascia altitudinale nella quale sono situati i siti di intervento. La provenienza autoctona assicura una maggiore durata della copertura verde rispetto a miscugli di semi di provenienza esterna. Per questa delicata scelta l'Ufficio lavori forestali e filiera del legno si avvale della consulenza specialistica dell'Università di Padova. ■

Dai vivai trentini anche il materiale vegetale per il villaggio di Onna, in Abruzzo (foto archivio Servizio Foreste e Fauna)

Una legge innovativa

“Governo del territorio forestale e montano, dei corsi d’acqua e delle aree protette”. E’ il titolo della legge n. 11/2007 della Provincia di Trento che detta linee di indirizzo forestale profondamente innovative rispetto alle precedenti leggi di settore. L’obiettivo centrale è quello di scongiurare il rischio dell’abbandono dei territori di montagna del Trentino per assicurare stabilità delle terre e sicurezza per le popolazioni, tutela dell’ambiente e qualità della vita, sviluppo economico attraverso la gestione delle foreste.

In riferimento ai vivai forestali gestiti dall’Ufficio lavori forestali e filiera del legno, l’art. 32 della legge recita: “La struttura forestale competente in materia di foreste può provvedere alla produzione di materiale forestale di moltiplicazione di provenienza locale allo scopo di garantirne la disponibilità per le opere e gli interventi previsti da questa legge, nonché per gli interventi in aree di particolare importanza naturalistica o con finalità di rinaturalizzazione o di miglioramento ambientale e di piante ornamentali per la realizzazione di interventi a valenza pubblica”.

La legge prevede inoltre che i vivai forestali producano anche alberi e/o arbusti da siepe da utilizzare in agricoltura con varie funzioni: impedire la deriva di miscele di antiparassitari, proteggere le coltivazioni da fumi inquinanti prodotti dal traffico, dare rifugio a uccelli e altri animali insettivori, favorire l’insediamento e la moltiplicazione di insetti ed altre specie di artropodi utili in quanto svolgono azione di contenimento naturale di fitofagi.



“Scuole verdi” per addetti e studenti

Gli operai che lavorano nel settore vivaistico sono organizzati in tre squadre territoriali legate al centro di produzione guidate da un caposquadra. Complessivamente, per la stagione 2013 l'ufficio centrale dispone di 21 operai: 10 al Casteller, 4 al vivaio Lagorai, 7 a San Giorgio. Nel corso della stagione a questi prestatori d'opera fissi si potranno aggiungere un paio di operai avventizi per far fronte a particolari momenti del ciclo vegetativo. L'ufficio preposto dispone anche di un magazzino attrezzato situato a Mattarello dotato di celle per la conservazione temporanea delle piante pronte per la messa a dimora, in attesa della stagione propizia alla piantumazione.

Merita infine segnalare il fatto che i tre vivai dispongono di strutture abitative che possono ospitare, oltre agli addetti, sia corsi di aggiornamento per il personale del Servizio foreste e fauna della Provincia di Trento sia gruppi di visitatori composti da tecnici di fuori provincia e/o provenienti dall'estero, ma soprattutto da alunni di scuole di ogni ordine e grado. Anche questa ospitalità rientra nella funzione di servizio che la nuova legge attribuisce ai vivai forestali.



27

Piante da siepe fornite gratuitamente agli agricoltori

L Dipartimento Agricoltura, turismo, commercio e promozione intende promuovere e sostenere anche nel 2013, tramite l'Ufficio produzioni biologiche, la messa a dimora di piante da siepe che saranno fornite gratuitamente dai vivai del Servizio Foreste.

Oltre ad avere un'importante funzione trofica e di riparo per molte specie animali e per numerosi microrganismi, le siepi possono svolgere molteplici ruoli: frangivento, protezione del suolo dall'erosione, aumento della biodiversità, funzione estetica e protettiva, fornitura di prodotti utili, ecc. Per questo motivo si consiglia l'impiego di più specie vegetali in quanto la siepe mista arricchisce di colori e forme mutevoli il paesaggio.

Gli agricoltori interessati sono invitati a prenotare le piante presentando domanda

di assegnazione su modulo scaricabile dal sito www.trentinoagricoltura.it (area tematica Produzioni biologiche e piante officinali - richiesta piantine siepi) specificando le dimensioni della siepe che si intende realizzare e le specie preferite. La richiesta deve essere accompagnata da una copia fotostatica dell'estratto di mappa catastale dell'appezzamento nel quale s'intende piantare la siepe e deve riportare l'indicazione delle finalità della realizzazione: separazione tra fondi diversi, creazione di barriera fisica dei fondi da strade statali, provinciali o interpoderali, creazione di habitat naturali, separazione tra colture convenzionali e biologiche.

La distribuzione del materiale vegetale, proveniente dai vivai del Servizio Foreste, verrà effettuata in primavera. ■



Venduto il 95% dei tronchi, prezzi di aggiudicazione superiori del 25% alla base d'asta con punte del 50% nel caso del larice e del pino cembro. Tutto venduto l'abete rosso di risonanza

L'oro verde ALL'ASTA

Foto Romano Magrone. Archivio CCIAA di Trento

Tronchi invenduti, sul prato alle spalle della stalla della Federazione provinciale allevatori, ne sono rimasti pochi. Se lo scorso anno, alla sua prima edizione, si era parlato di un ottimo debutto, l'asta di legname trentino di pregio che si è svolta il 22 febbraio scorso si è rivelata una conferma, per l'esito commerciale dell'asta, ma anche un successo sul piano promozionale.

Il 95% del legname posto in asta è stato venduto con un rialzo medio rispetto al prezzo base del 25%, che nel caso del pino cembro e del larice ha raggiunto il 50%. Completamente esauriti sono andati i lotti di abete rosso di risonanza, un'essenza che partiva da un prezzo base di 500 euro a metro cubo.

Ma è soprattutto l'effetto promozionale quello che soddisfa in particolare gli organizzatori, la Camera di Commercio di Trento e il Servizio Foreste e Fauna della Provincia. Più di 200 persone – molti quelli arrivati da fuori provincia – hanno gremito il piazzale della Federazione trentina degli allevatori per visionare direttamente gli oltre 130 tronchi suddivisi in 40 lotti: in vendita essenze pregiate come l'abete rosso – anche con caratteristiche di risonanza – il larice, il pino cembro, l'abete bianco, il pino silvestre, l'olmo, il castagno.

L'asta ha avuto anche un successo mediatico: il quotidiano la Repubblica ha dedicato all'evento una intera pagina, se ne è interes-

sata Radio Vaticana, Rai Educational manderà in onda un servizio "in presa diretta". Per osservare dal vivo gli artigiani, i falegnami, i liutai, gli scultori del legno mentre scelgono il "tronco perfetto" sono arrivati da Feltre anche gli studenti della Scuola agraria.

Un successo che conferma dunque come l'asta del legno di pregio costituisca una forma efficace di valorizzazione dell'eccellenza boschiva trentina e di diffusione di una maggiore consapevolezza dell'importanza, non solo paesaggistica, ma anche economica dei nostri boschi. Sulle foreste potevano contare le genti trentine di un tempo, come ha ricordato con commossa partecipazione il presidente delle Federazione provinciale degli allevatori, Silvano Rauzi, ma possono contare oggi anche la filiera del legno e la moderna green economy. A patto, però, di fare sistema. "L'asta del legname di pregio – ha affermato Mauro Leveghi, segretario generale della Camera di commercio – è un'opportunità unica per diffondere una maggiore sensibilità fra gli operatori sia in fase di selezione sia in fase di lavorazione della materia prima per creare prodotti a maggior valore aggiunto."

A lanciare un appello alla necessità di una maggiore collaborazione fra enti proprietari – che in Trentino sono soprattutto enti pubblici – per superare la frammentarietà della proprietà boschiva, è stato anche il presidente del Consorzio dei comuni trentini Marino Simoni, che ha ricordato che uno dei maggiori vanti delle foreste trentine

è la certificazione della gestione, primo passo per una filiera in grado di garantire l'utente finale sulla qualità della materia legnosa.

In Trentino, lo ha ricordato il dirigente generale del Dipartimento territorio ambiente e foreste della Provincia Romano Masè, ci sono circa 500 milioni di alberi che crescono su 300 mila ettari di bosco, circa il 60% della superficie provinciale, per un valore di circa 50 milioni di metri cubi di massa, con un accrescimento di un milione di metri cubi l'anno e un'utilizzazione di soli 500 mila metri cubi annui. "È ormai fuori discussione il valore del legname, la necessità oggi è far emergere questo valore, superando le criticità date da uno spezzettamento della filiera e da imprese che fanno fatica a fare massa critica, ed investendo sulla gestione".

Prima dell'annuncio dei vincitori dell'asta, Paolo Kovatsch, sostituto dirigente dell'Agenzia provinciale delle foreste demaniali, ha richiamato l'attenzione sul ruolo di difesa idrogeologica delle foreste, mentre Enrico Tonezzer, agronomo forestale, ha fatto il punto sull'andamento del mercato del legno comune in provincia. In particolare Tonezzer, che dispone dei dati di vendita in asta del legname comune fin dal 1994, anno dal quale la CCIAA di Trento ha avviato l'organizzazione delle vendite all'imposto su strada, ha sottolineato come negli ultimi anni si commercializzino con questa modalità circa 85.000 mc annui di legname per un valore della produzione medio di circa 6,5 milioni di Euro. (c.z.) ■

I primi Mondiali di sci certificati PEFC

MEDAGLIA AL LEGNO DI FIEMME

Foto: Fabio e Francesco Dallagioma



La medaglia di legno, si sa, è quella che nessun atleta vorrebbe "conquistare". Ma i Mondiali di Fiemme che si sono appena conclusi passeranno alla storia come quelli che, per primi, hanno visto salire sul podio più alto proprio il legno. Quello certificato dei boschi della valle e che è stato utilizzato per costruire e ammodernare le strutture dei Mondiali (Stadio del Fondo, del Salto e Palafiemme). Filo conduttore dei progetti la consapevolezza di mettere al centro il prodotto locale per valorizzarlo e per influire positivamente sull'economia della valle.

Con la certificazione PEFC - il sistema di certificazione forestale sostenibile più diffuso al mondo - l'intento dei Mondiali Fiemme 2013, della Valle e del Trentino di approcciarsi all'ambiente con una filosofia meno impattante possibile è emersa con forza, dettando uno standard al quale già sta guardando Soči, la località russa che ospiterà l'anno prossimo le XXII^o Olimpiadi invernali.

Ad un edificio realizzato al Centro del Fondo di Lago di Tesero, quello che ha ospitato le 26 cabine servite alla giuria e alle TV, è stato scelto di dare la certificazione di progetto. Il legno usato è abete rosso e larice della Val di Fiemme, materia prima locale certificata e tracciata di proprietà della Magnifica di Cavalese per il 50 per cento e degli altri Comuni della Valle per l'altra metà. 900 i metri cubi di legname usato per tutte le strutture, pari a 3 giorni di crescita per i boschi della Val di Fiemme che crescono, appunto, al ritmo di 300 metri cubi al giorno.

Assieme a quello del Fondo, anche il Centro del Salto di Predazzo - i due luoghi protagonisti delle competizioni mondiali di sci nordico - e il Palafiemme - sede del centro stampa dei Mondiali - con il suo pavimento in legno, nonché il centro per gli accrediti degli atleti con il suo arredo sono stati il biglietto da visita più appropriato per far conoscere al mondo come un prodotto locale - il legno - possa essere valorizzato nella sua totalità. (f.s.) ■

Prodotti tipici e sport: a Cavalese il Villaggio di Campagna Amica Barrette al caprino per i campioni dello sci

Al Villaggio di Campagna Amica, aperto ogni giorno in piazza Fiera a Cavalese per tutta la durata dei Mondiali di sci nordico Fiemme 2013, sono stati presentati e venduti i prodotti dell'eccellenza rurale provenienti da tutta Italia, tra i quali naturalmente protagonisti sono stati i prodotti tipici trentini: accanto a mele e salmerini, il miele e il formaggio, soprattutto il "Formaggio dei mondiali" prodotto con latte di capra del caseificio di Cavalese, di vacca del caseificio di Predazzo e con latte di capra della piccola produzione biologica dell'Agritur Fior di bosco in Valfloriana. Con questo formaggio, ottimo per i suoi valori nutrizionali e consigliato dai grandi esperti di alimentazione, sono state realizzate delle barrette che hanno sostituito quelle energetiche utilizzate nei giorni di gara dai campioni dello sci. Inoltre, è stata realizzata una forma di formaggio da Guinness con tutti i tipi di lattini d'Italia, la cui vendita, una volta stagionata, andrà in beneficenza.

La sinergia tra agricoltura, sport e turismo è soprattutto il segno d'orgoglio di una comunità: in primo luogo, per le realtà coinvolte e che vi sono rappresentate, a partire dal caseificio, dagli agricoltori del mercato contadino e dalle famiglie stesse. Quindi, un riscatto da parte della componente rurale che ancora una volta, si dimostra un settore cardine, ma anche elemento di impulso e di traino della nostra economia. (d.s.)



FERMALGA

Caccia ai fermenti lattici d'alpeggio



Al fine di valorizzare pienamente sia i risultati delle sperimentazioni che l'impegno dei casari nella ricerca di un prodotto d'alpeggio di eccellenza, nell'ambito dello stesso progetto sono stati messi a punto anche un disciplinare di produzione ed un marchio collettivo, "Trentino di malga" - di cui è attualmente titolare la CCIAA di Trento - che hanno lo scopo di promuovere e tutelare "la qualità, l'origine, il metodo di produzione, la stagionatura, l'affinamento e la commercializzazione del formaggio di malga trentino".

Il disciplinare, la cui applicazione dà diritto all'uso del marchio, prevede, fra l'altro, la produzione del formaggio con latte di bovini in alpeggio su pascoli trentini, una stagionatura di almeno 12 mesi, il divieto di OGM nell'alimentazione dei capi, un processo produttivo ispirato alla tradizione e rispetto di particolari requisiti igienico-sanitari, e naturalmente, l'adozione di fermenti lattici riconducibili al territorio trentino, quali quelli ottenuti con le ricerche della Fondazione Mach, o, dove possibile, quelli autoprodotti (latte-innesto, siero-innesto).

Su circa 170 malghe attive in Trentino sono circa 100 quelle che ancora lavorano il latte. Delle 131.000 tonnellate di latte prodotto in provincia solo il 4,5% deriva dalle malghe e di questo solo il 2% viene lavorato in alpeggio. "Tre anni di ricerche, condotte sui pascoli e in laboratorio - ha detto Angelo Pecile, responsabile Risorse foraggiere e produzioni

Produrre un formaggio di malga è un'operazione complessa, il cui esito finale è il risultato della convergenza fra le competenze del casaro e la specificità dell'ambiente naturale. Da un prodotto di questo tipo il consumatore si aspetta una tipicità di aromi e profumi che conservi l'impronta della vegetazione dei pascoli d'alpeggio.

Tuttavia per conservare questi valori organolettici s'impone la necessità di dotare i casari di fermenti lattici selezionati (pool microbiologici e starter) che garantiscano un processo di caseificazione idoneo a salvaguardare le caratteristiche del patrimonio microbico ed enzimatico del latte appena munto. Quelli presenti sul mercato, per esigenze sanitarie e di gusto, riducono le popolazioni microbiche autoctone con l'effetto di standardizzare il gusto del prodotto finale.

Per porre rimedio a questo inconveniente, nasce nel 2011 il progetto Fermalga, frutto della collaborazione fra Camera di Commercio di Trento, Fondazione E. Mach e Provincia autonoma di Trento. L'obiettivo è quello di fornire ai casari delle malghe pool microbiologici isolati a partire dal latte appena munto di bovini al pascolo su prati trentini. La conferenza che il 14 febbraio scorso si è tenuta a Palazzo Roccabruna ha fatto il punto sui risultati del progetto e ne ha delineato gli sviluppi futuri.

zootecniche del Centro per il trasferimento tecnologico della Fondazione Mach - ci hanno portato ad isolare dal latte proveniente dagli alpeggi di tre macrozone della provincia (Val di Sole, Pejo e Rabbi; Valsugana sinistra Brenta; Valsugana destra Brenta) ceppi batterici poco aggressivi, e come tali particolarmente adatti sia a garantire gli esiti desiderati della caseificazione, sia a tutelare il patrimonio microbico ed enzimatico contenuto nel latte di partenza. Il tutto a vantaggio di un prodotto finale in grado di conservare aromi e profumi dei pascoli di montagna".

Il progetto Fermalga non si ferma qui. La Fondazione E. Mach sta pensando ad estendere l'iniziativa su ulteriori zone del Trentino, al fine di garantire fermenti lattici selezionati sempre più legati al territorio in cui sono insediate le malghe ancora attive nella produzione di formaggio.

Al fine di valorizzare pienamente sia i risultati delle sperimentazioni che l'impegno dei casari, la Camera di commercio di Trento ha messo a punto, nell'ambito dello stesso progetto, un disciplinare di produzione ed un marchio collettivo, "Trentino di malga" che hanno lo scopo di promuovere e tutelare "la qualità, l'origine, il metodo di produzione, la stagionatura, l'affinamento e la commercializzazione del formaggio di malga trentino", realizzato a partire dagli starter autoprodotti dai casari o ottenuti dalla Fondazione Mach. (P.M.) ■



La formazione degli operatori

Per agevolare la diffusione delle pratiche virtuose individuate dal progetto Fermalga, Accademia d'Impresa, azienda speciale della Camera di Commercio di Trento, organizza per i casari di malga un corso di formazione in cinque moduli - da febbraio ad aprile 2013 - articolato su tre principali aree tematiche: il progetto di promozione dei formaggi di malga; la stagionatura dei formaggi, l'educazione sensoriale e la degustazione organolettica; l'apprendimento delle tecniche di caseificazione per l'utilizzo di Fermalga. Siccome la catena del valore non si esaurisce nella fase produttiva, è prevista anche l'organizzazione di un corso di formazione che approfondirà le fasi della selezione, dell'affinamento e della stagionatura con l'intento di creare figure professionali capaci di mettere a disposizione del mercato le proprie competenze nell'ambito della commercializzazione e della valorizzazione dei prodotti caseari, non solo quelli di malga.



FORMAGGI DI MALGA

Cosa li rende unici

Le "malghe da formaggio" in Trentino sono circa un centinaio ed ognuna è caratterizzata da una specifica identità che si esprime nei sapori e nei profumi delle proprie produzioni. Si tratta di aspetti organolettici e sensoriali che variano in relazione alla zona (altitudine e tipologia del terreno), alla vegetazione pascoliva (flora microbica locale) e alle competenze del casaro.

Tale biodiversità rappresenta una risorsa economica importante per le realtà locali, perché il consumatore associa il formaggio di malga all'idea di un prodotto artigianale capace di distinguersi per una ricchezza di aromi che non si ritrova in un prodotto ottenuto con procedure standardizzate.

L'unicità e la tipicità di queste caratteristiche derivano dal fatto che il latte, munto da animali al pascolo in quota, viene lavorato crudo in loco, conservando intatto il patrimonio microbico ed enzimatico originale. In un formaggio industriale, per esigenze sanitarie e di uniformità del gusto, le popolazioni microbiche autoctone del latte vengono ridotte e sostituite con microrganismi selezionati in laboratorio.

Proprio per la sua artigianalità, che sul piano sensoriale è il suo punto di forza, il formaggio di malga è soggetto ad una grande variabilità di esiti che molti casari hanno cercato di limitare introducendo nella caseificazione l'uso di starter microbici acquistati sul mercato. Una pratica, questa, che ha come conseguenza l'impoverimento organolettico del formaggio e la perdita del suo legame con l'ambiente di produzione.

Le ricerche condotte nell'anno 2012 sia presso la Fondazione E. Mach sia, in estate, a Malga Juribello (Primiero), stazione gestita dalla Federazione provinciale degli allevatori avevano lo scopo di acquisire esperienze e conoscenze sui ceppi batterici isolati dal latte appena munto presso un gruppo di malghe appartenenti alle tre macrozone che non avessero mai fatto uso di starter industriali. Questi ultimi, infatti, essendo molto competitivi colonizzano rapidamente l'ambiente in cui vengono impiegati e lo rendono inadeguato alla selezione di ceppi batterici autoctoni.

Durante la primavera del 2012 sono state condotte presso il CTT - Centro di trasferimento tecnologico della Fondazione E. Mach - 25 minicaseificazioni sperimentali in latte crudo (10 litri/cad.), al fine di testare l'efficacia dei ceppi starter. Le piccole forme di formaggio sono state sottoposte ad analisi microbiologiche specifiche nonché ad espertizzazione sensoriale dopo 30 giorni. La Fondazione si è avvalsa inoltre del supporto di DAFNAE - Department of agronomy, food, natural resources, animals and environment - struttura dell'Università degli Studi di Padova, presso la quale sono state realizzate 45 microcaseificazioni sperimentali (1litro/cad.) in microcaldaie standard.

Sulla base dei risultati ottenuti l'attività di sperimentazione è proseguita durante i mesi dell'alpeggio presso il caseificio di Malga Juribello dove sono state condotte 35 caseificazioni con latte di malga (150 litri/cad.), per una produzione totale di 70 forme di formaggio Nostrano. Lo schema sperimentale si proponeva di testare in condizioni operative reali i ceppi batterici selezionati. Le forme di formaggio si trovano attualmente in stagionatura e verranno degustate a 2 mesi, a 7 mesi ed a 12 mesi al fine di valutarne l'evoluzione organolettica e microbiologica. Le prove sensoriali a 2 mesi sono già state effettuate con risultati soddisfacenti.

Gli esiti sperimentali e le analisi di laboratorio hanno evidenziato come i pool microbiologici messi a punto dalla Fondazione Mach contribuiscano a ridurre significativamente la presenza di batteri che possono indurre nel formaggio alterazioni organolettiche indesiderate, ma soprattutto come la flora autoctona del latte di partenza

riesca a coabitare con quella inoculata senza esserne sopraffatta a tutto vantaggio della conservazione degli aromi e dei profumi originali.



Alla Fondazione Mach un incontro sull'attività di miglioramento genetico

LA VITICOLTURA DEL FUTURO

tra qualità e resistenza

di Jacopo Tomasi

La sfida per la viticoltura del futuro è già iniziata. Bisogna puntare ad una qualità elevata, attraverso piante resistenti alle principali malattie fungine, che permettano quindi meno trattamenti andando incontro ad una viticoltura più sostenibile. Su questi obiettivi si sta concentrando l'attività di miglioramento genetico della vite, che viene promossa dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele e dal Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale di Laimburg. Attualmente sono allo studio decine di nuove varietà. Nel 2011/2012 a San Michele su quasi 200 piante, frutto di incroci, è stata riscontrata una resistenza importante a oidio e peronospora. Se l'attività dovesse proseguire con questi ritmi, diverse piante resistenti dovrebbero essere disponibili per i viticoltori trentini entro i prossimi 10 anni. Per illustrare le novità in questo campo si è svolto oggi pomeriggio un incontro al Palaz-

zo della Ricerca e della Conoscenza di San Michele al quale hanno partecipato più di 100 viticoltori provenienti anche da fuori regione, che si sono potuti confrontare con i principali esperti a livello europeo nel miglioramento genetico della vite.

Ad aprire il seminario è stato Enrico Giovannini del Civit (Consorzio Innovazione Vite), nato dalla collaborazione tra i vivaisti viticoltori trentini ed i ricercatori della Fondazione Mach. "La viticoltura moderna - ha sottolineato Giovannini - chiede innovazione. Ci sono, infatti, nuovi bisogni: ridurre il numero degli interventi fitoiatrici, soprattutto in aree vicine a centri abitati, ed avere piante che si adattino al cambiamento climatico e alle temperature più alte. Per tutto questo serve un programma di miglioramento genetico mirato e la Fondazione Mach ha un ruolo centrale ed indispensabile in quest'ottica".

Marco Stefanini, responsabile del miglioramento genetico a San Michele, ha ribadito

come "la resistenza alle principali malattie fungine (come oidio e peronospora, ndr) significa favorire una viticoltura più sostenibile. Quindi, attraverso gli incroci, stiamo realizzando e selezionando piante che reagiscono meglio ai patogeni, che si adattano allo stress generato dal cambiamento climatico e che garantiscano maggiore qualità", e quindi vini migliori da mettere sul mercato. Barbara Raifer, presentando il lavoro del Centro di Laimburg, ha invitato a tenere i piedi per terra ricordando che "le resistenze non sono assolute", ma ha mostrato ottimismo per i prossimi anni in quanto "si sta attraversando una fase di forte evoluzione in questo campo e in un futuro non troppo lontano potremmo avere varietà significativamente resistenti". L'attenzione si è poi soffermata sulla qualità delle nuove varietà, "molto buona, soprattutto per quanto riguarda i vini bianchi", ha affermato Raifer.

Infine, Raffaele Testolin dell'Università di Udine ha posto una questione interessante: attraverso questi incroci rinnoveremo le vecchie varietà, come Teroldego, Cabernet o Merlot, oppure nascerà qualcosa di nuovo? "Non sarà possibile - ha spiegato Testolin - ricostituire le varietà usate come "genitori" di quelle nuove. Certo, i profili aromatici possono ricordare varietà alle quali siamo legati, ma sono convinto - ha concluso - che con le nuove varietà si deve rompere col passato, creando qualcosa di innovativo".

A proposito di nuove varietà di vite, sono in costante aumento. Attualmente quelle coltivabili in Italia sono solamente Bronner e Regent. Sono state effettuate domande per altre sei varietà coltivabili, ma la strada non sarà breve anche se si spera di ottenere risposte a livello nazionale nei prossimi mesi. (j.t.) ■



Foto Ronny Kiaulehn. Fototeca Trentino S.p.A.

DALLE PATATE
“KENNEBEC”
DELLA COPAG
UNA LINEA
DI PRODOTTI
COSMETICI

LE MONTAGNINE *che fanno bene alla pelle*

di Lucia Facchinelli

In tempi di crisi economica, una delle possibili soluzioni è quella di diversificare. Inventare nuovi usi, utilizzare nuovi canali di comunicazione per proporre il medesimo prodotto o semplicemente pensare a nuovi utilizzi. Innovare pur rimanendo nel solco della tradizione. È quanto hanno fatto gli oltre cento soci della Copag, la cooperativa dei produttori agricoli giudicariesi, nata nel 1977 e famosa per la produzione in particolare di patate da pasto e da semina. Sembra infatti destinata al successo, l'innovativa idea perseguita dalla cooperativa di Dasindo, di utilizzare la patata Kennebec per la produzione di una linea di cosmetici. La mission di Copag è comune a quella delle cooperative agricole trentine: conservare e commercializzare il prodotto conferito dai propri soci, garantendo loro un reddito che permetta loro di vivere e al territorio di esprimere al meglio le proprie potenzialità, attraverso prodotti agricoli di alta qualità. La produzione annua di patate si aggira sui

40 mila quintali distribuiti tra quelle da pasto, pari all'80%, e il restante da seme.

Luca Armanini, direttore da poco più di un anno, ha deciso di dare un'accelerata alla sfida avviata negli anni scorsi, ma che stentava a decollare: produrre cosmetici naturali, di altissima qualità, sfruttando le proprietà organolettiche delle patate. È nata così una linea di prodotti per la cura del viso, delle mani e del corpo chiamata "Le montagnine", prodotta utilizzando le patate "Kennebec", tipiche delle Giudicarie.

Questi tuberi sono caratterizzati da una composizione particolarmente ricca di vitamine e minerali, con alte proprietà lenitive ed idratanti. Grazie all'entusiasmo dei soci, che hanno sposato il progetto, è stato contattato il laboratorio Effegi Lab di Lavis, diretto dalla farmacista esperta in cosmetologia naturale, Francesca Ferri, che ha prodotto la linea cosmetica. "L'idea di produrre cosmetici con le patate – spiega il direttore della Copag – è nata con la volontà di recuperare saperi antichi e tradizionali, che attribuivano alla patata poteri curativi e anti infiammato-

ri. È stata una scommessa che fino ad oggi si è rivelata vincente: presso il nostro spaccio, i cosmetici sono andati a ruba, e i clienti si sono detti assolutamente soddisfatti".

Non solo: tra gli obiettivi immediati c'è quello di ampliare la rete dei canali distributivi, contattando negozi specializzati in prodotti naturali e consolidando i rapporti con la filiera dei Gas locali e nazionali. Le proprietà cosmetiche esaltate nella linea "Le Montagnine" garantiscono oltre ad un'azione lenitiva, anche quella rimineralizzante e rivitalizzante, con specifici nutrienti antiossidanti e idratanti. "Produrre questa gamma di prodotti naturali – spiega la dottoressa Ferri – rappresenta un ottimo esempio di come sia possibile valorizzare un territorio e le sue produzioni. Nel caso di queste patate, è dimostrato scientificamente come, grazie ai metodi di coltivazione adottati, che escludono l'utilizzo di qualsiasi prodotto di sintesi e soprattutto di trattamenti antigermoglianti, il risultato finale rappresenti un prodotto assolutamente naturale e indicato anche per le pelli più sensibili". ■



Al Mart la mostra "Progetto cibo. La forma del gusto"

Che buono, SA DI DESIGN!

In questi ultimi anni il dibattito intorno al cibo ha raggiunto livelli inediti di coinvolgimento del pubblico. E anche il mondo del design, che sempre registra e spesso anticipa le tendenze estetiche e culturali, ma anche socioeconomiche e antropologiche, ha dedicato grande attenzione al mondo dell'alimentazione, mostrando creatività, curiosità e grande capacità innovativa.

Proprio le creazioni di un folto gruppo di "food designer" sono al centro della mostra "Progetto Cibo. La forma del gusto", con cui il Mart, Museo di arte moderna e contemporanea di Trento e Rovereto, presenta l'arte della progettazione industriale e del design più sperimentale applicata all'alimentazione.

La mostra, a cura di Beppe Finessi, è stata inaugurata il 9 febbraio scorso e durerà fino al 2 giugno 2013. Vi partecipano designer e architetti come Enrico Azzimonti, Bompas&Parr, Achille Castiglioni, Stephan Bureaux, Lorenzo Damiani, Florence Doleac, FormaFantasma, Giorgetto Giugiaro, Marije Vogelzang, Marti Guixé, Giulio Iachetti, Marcel Wanders, Enzo Mari, Alessandro Mendini, Katja Grujters, Kon-

stantin Grcic, Gaetano Pesce, Diego Ramos, Philippe Starck e chef di livello assoluto come Gualtiero Marchesi, Bruno Barbieri, Massimo Bottura, Antonio Canavacciuolo, Carlo Cracco, Daniel Facen, Davide Oldani, Davide Scabin. Il percorso espositivo, suddiviso per aree tematiche, si apre con un omaggio al libretto "Good Design" pubblicato da Bruno Munari cinquant'anni fa nel quale il grande maestro insegnava a leggere i prodotti della natura, come ad esempio l'arancia, come fossero oggetti di design, sottolineandone, con ironia e rigore, le caratteristiche "funzionali e prestazionali".

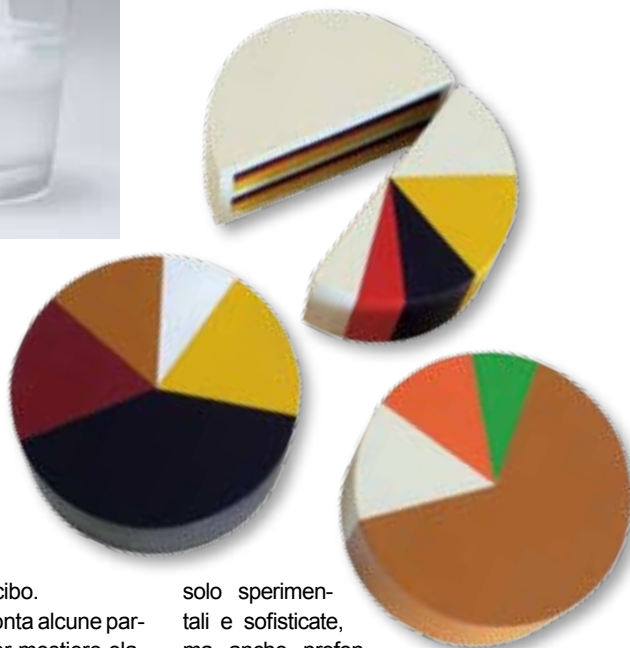
Partendo proprio da quella lezione, sono raccontati alcuni "cibi anonimi" attraverso apposite interpretazioni grafiche, per mostrarne le forme tradizionali, nella loro sofisticata e precisa costruzione architettonica: perché dietro a pietanze molto connotate geograficamente come il Sushi o lo Strudel, così come la Lasagna, l'Arancino o l'Oliva ascolana, si celano strutture progettuali frutto di un accorto compromesso tra immagine, gusto e produzione. Un alimento così basilare e onnipresente come il Pane, ad esempio, è presentato in una teoria di forme differenti, esposte come vere e

proprie sculture la loro "bontà". Vari tipi di pastori come Mauro Olivero raccontano di come la conversione industriale chiama "rivoluzionato" - scrive

in catalogo Giampiero Bosoni - il rapporto tra forma e contenuto del cibo". Una felicità di sintesi che è anche alla base del successo di prodotti commerciali come i cioccolati Bacio Perugina e Ferrero Rocher, il biscotto Krumiro e la patatina Saratoga Chips. La riflessione sulle trasformazioni messe in atto dall'industria alimentare, ancora in radicale evoluzione, intreccia i temi dell'etica, dell'ecologia e anche, in una sezione dedicata ai brevetti, del rapporto tra creatività e standardizzazione. I "food designer" hanno oggi una libertà pres-

re per valorizzarne estetica. sta, progettati da Giorgetto Giugiaro, vieri e Christian Ragot emblematicamente creatività dei designer ga con la produzione le: è questo uno dei ve della mostra, che





soché infinita di modulare forma e funzione. È da qui che nascono oggetti come la "Penna edibile" di Martí Guixé, il "Golometro" di cioccolato di Paolo Ulian e lo "Sugar Spoon" di Marije Vogelzang.

In molti casi è la forma stessa di un prodotto ad essere pensata e sviluppata come elemento decorativo: in mostra si vedranno le gelatine di Bompas & Parr che riproducono la Cattedrale di St Paul a Londra, la "Bread Palette" (fetta biscottata a forma di tavolozza) di Ryohei Yoshiyuki e lo "Speculoos" di Delphine Huguet, biscotto che si adatta alla tazzina da caffè. Oggetti in cui si coglie un'ironia sottotraccia, che diventa invece distacco divertito nelle creazioni di Matteo Ragni, Diego Ramos e Enrico Azzimonti, raccolte in una sezione intitolata "Ironia, metafora e paradosso".

In mostra anche oggetti di design realizzati con materiali alimentari: i gioielli di cioccolato di Barbara Uderzo, i servizi da tavola di pane di FormaFantasma o il "Decafè" di Raúl Laurí Pla, vincitore del Salone satellite 2012 a Milano. La "Cioccolator" di Alessandro Mendini, una calcolatrice a forma di tavoletta di cioccolato, o i "Popsicles" di Putput, spugne sagomate come ghiaccioli, sono invece singoli esempi di og-

getti di design che alludono al cibo.

Una sezione della mostra racconta alcune particolari ricette, create da chi per mestiere elabora cibi particolarmente sofisticati come alcuni grandi chef nazionali e internazionali, ma anche da chi normalmente applica la propria sensibilità e creatività in altri ambiti, come un significativo gruppo di designer invitati recentemente a esprimersi proponendo una vera e propria ricetta di cucina.

Un progetto site-specific appositamente verrà realizzato per il Mart da Martí Guixé, tra i nuovi maestri del design, quello che maggiormente ha applicato il proprio talento al mondo del cibo, mostrando ulteriori possibilità espressive e di indagine intorno a questo ambito così fondamentale per la vita delle persone.

Il percorso espositivo si conclude con una puntuale ricognizione sul futuro del cibo, tra personalità brillanti e spesso giovanissime che per la prima volta nelle sale di un museo, presentano creazioni non

solo sperimentali e sofisticate, ma anche profondamente segnate da una forte tensione etica e sociale.

La mostra è accompagnata da un ricco catalogo, all'interno del quale saranno presenti numerosi saggi dedicati all'argomento, scritti di importanti esperti e critici che da anni si occupano del rapporto tra cibo e design.

(Ufficio Stampa MART)



Gli showcooking con gli chef stellati

Un ricco programma di eventi coinvolge chef di livello internazionale, che realizzeranno delle serate (ore 18-21) di show-cooking nelle sale espositive: dopo Gualtiero Marchesi (13 febbraio) e Moreno Cedroni (27 febbraio) si potranno vedere in azione Roberto Valbuzzi (13 marzo), Bruno Barbieri (20 marzo), Luigi Taglienti (27 marzo), Felice Lo Basso (10 aprile), Davide Scabin (24 aprile), Claudio Sadler (8 maggio) e Igles Corelli (22 maggio).



Per il "Mart Cooking" ognuno presenterà due piatti. Il primo sarà scelto dal proprio repertorio, mentre la seconda creazione, realizzata appositamente per l'occasione, sarà dedicata ai prodotti di alta qualità del Trentino. A Mart Cooking si potrà partecipare con il solo biglietto ridotto d'ingresso al museo. E in più, per i primi 40 prenotati ad ogni evento, il Mart offre la possibilità di degustare a un prezzo fisso (30 Euro a persona, 25 Euro per gli Amici del Museo e i minori di 14 anni) piatti stellati e vini speciali. Prenotazione obbligatoria: 0464 / 454154 - 240

firmato provincia

Pesca, contributi in base all'attività svolta

La Giunta provinciale ha approvato i nuovi criteri per la concessione di contributi e finanziamenti alle Associazioni pescatori. Essi sono conseguenti alla modifica della normativa di settore che ha conservato, da un lato, la possibilità di accedere a contributi sulla realizzazione di impianti ittogenici, introducendo, dall'altro, la possibilità di finanziare i costi di gestione delle singole Associazioni sulla base di parametri oggettivi.

In sostanza, col nuovo sistema, pur mantenendo la contribuzione sugli impianti ittogenici, peraltro limitata alla ristrutturazione e conservazione di quanto già esiste, per ogni Associazione viene definito un livello massimo di finanziamento (70 %) per l'espletamento delle normali attività gestionali individuate dalla legge, dai disciplinari di concessione del diritto di pesca e dagli altri atti di indirizzo.

Quindi dal contributo sulle spese sostenute, sistema in vigore fino a ieri, si passa al finanziamento di attività preordinate, il cui valore complessivo è definito attraverso alcuni parametri: le immissioni ittiche, la gestione degli impianti ittogenici, le attività di gestione tecnica e di sorveglianza. Essi costituiscono l'obiettivo dell'Associazione al cui raggiungi-

mento è subordinata l'erogazione dell'intero finanziamento. In caso contrario, i criteri prevedono detrazioni.

Il sistema, spostando il sostegno finanziario dalle spese sostenute e documentate alle attività svolte, consente una notevole semplificazione rispetto al precedente: le Associazioni sanno quali sono i propri obiettivi e conoscono a priori quanto prenderanno per attuarli. Anche la rendicontazione delle attività sarà semplificata: una relazione sulle attività attuate che l'Amministrazione provinciale potrà facilmente verificare in gran parte attraverso documentazione già in suo possesso (verbali di semina, verbali di sopralluogo sugli impianti).

L'Amministrazione, parallelamente, verrà sgravata di una notevole mole di lavoro in fase istruttoria poiché ha già definito a priori quali sono gli obiettivi e i finanziamenti spettanti alle singole Associazioni. Altro elemento di semplificazione amministrativa è la riduzione dei tempi di procedimento: da 180 a 90 giorni.

Il funzionamento del sistema si fonda sulla chiarezza degli obiettivi gestionali. Uno degli elementi più importanti in tal senso è stato recentemente assunto dalla Giunta provin-



Foto Alessandro Seletti. fototeca Trentino Marketing S.p.A.

ciale attraverso l'approvazione, il 7 dicembre 2012, dei nuovi Piani di gestione della pesca: essi, infatti, definiscono le quantità di novellame necessarie ad una corretta gestione dei singoli corsi d'acqua, uno dei parametri più importanti assunti nei nuovi criteri per la definizione dei costi di gestione e del relativo finanziamento.

Il sistema di finanziamento introdotto, se appare semplice concettualmente (finanziamento proporzionale alle attività che un'Associazione deve svolgere), comporta comunque un mutamento di mentalità da parte delle Associazioni, le quali, non potendo più contare su un contributo specifico per l'acquisto di una determinata attrezzatura, dovranno sottoporre ad attenta programmazione i loro acquisti.

Nuova ripartizione delle risorse per il settore forestale

Più risorse per gli interventi colturali di difesa del suolo, e meno per finanziare l'acquisto di attrezzatura forestale da parte delle ditte boschive e per gli interventi colturali di miglioramento ambientale. Per il settore forestale il Bilancio 2013 della Provincia autonoma di Trento ha destinato complessivamente 1.450.000 euro, un milione dei quali come aiuti aggiuntivi e la restante parte come aiuti cofinanziati. La Giunta provinciale ha rimodulato le percentuali di finanziamento con fondi aggiuntivi tra le tre misure relative all'acquisto di attrezzatura forestale (misura 123/2), interventi colturali di difesa del suolo (misura 226) e di miglioramento ambientale (misura 227), destinando rispettivamente ad esse 296.000 euro (29,6 % delle risorse), 585.000 euro (58,5 %) e 119.000 euro (11,9 %). Con questa nuova ripartizione si potrà, tra l'altro, tarare l'utilizzo delle risorse in base alla consistenza delle domande di contributo già pervenute, arrivando a finanziarne il maggior numero possibile.

Difesa passiva: riconsiderate anche le domande accolte parzialmente

Le domande di contributo per le polizze assicurative contro i danni alle colture provocati da calamità naturali o avversità atmosferiche, presentate nel 2012 e accolte solo in parte per l'esaurirsi delle disponibilità finanziarie, saranno riconsiderate automaticamente nell'esercizio di quest'anno. E' quanto ha deciso la giunta provinciale integrando i criteri attuativi per la concessione di tali contributi. L'erogazione del contributo è prevista dalla legge provinciale 4/2003, che individua quali beneficiari i consorzi di difesa, le cooperative e loro consorzi ed i singoli produttori che attuano la difesa passiva.

Acque termali: cooperazione a livello di Euroregione

Sottoscritto il 22 febbraio scorso nell'ambito di un convegno sul termalismo a Comano Terme, un protocollo di intesa fra la Provincia autonoma di Trento, la Provincia autonoma di Bolzano e il Land Tirol, per la cooperazione e la valorizzazione delle risorse termali nell'Euroregione. Gli obiettivi del protocollo sono quelli di favorire la possibilità, da parte dei cittadini dell'Euroregione, di usufruire liberamente delle prestazioni termali erogate negli stabilimenti accreditati dal sistema sanitario nazionale e insediati sui tre territori (in applicazione della direttiva europea 2011/24/UE), promuovere e valorizzare le risorse termali e curative dei territori che fanno parte dell'Euroregione Tirolo-Alto Adige-Trentino, avendo al centro dell'attenzione la salute e il benessere psicofisico delle persone, cercare di far diventare il comparto termale una delle componenti strategiche dell'offerta turistica e territoriale.

Nell'entroterra del lago di Garda un presidio Slow Food di tendenza

BROCCOLO *di Torbole*

di Sergio Ferrari
Foto: Marco Simonini

37

Il broccolo di Torbole si coltiva da più di due secoli in poche e ristrette zone dell'entroterra del lago di Garda, anche se pare che la sua introduzione dal Veronese sia avvenuta in epoca precedente. All'interno della variegata famiglia dei cavoli broccoli, il broccolo di Torbole (*Brassica oleracea Botrytis*) costituisce una specie a sé, in quanto col tempo ha perso alcune caratteristiche e ne ha acquistate di nuove, migliorando e ingentilendo il suo sapore. Merito dell'uomo, ma soprattutto del clima del tutto particolare per non dire esclusivo della zona di coltivazione.

Da ortaggio invernale povero ma molto apprezzato dalla gente del luogo, il broccolo di Torbole ha visto ridurre con il passare degli anni l'estensione della coltivazione e il numero di piante, ma in compenso è aumentata la sua notorietà, tanto da essere oggi una ambitissima e ricercata primizia orticola fuori stagione. Per tutelare questo particolare ortaggio si è costituito alcuni anni fa un "Comitato di valorizzazione del broccolo di Torbole" che, dopo avere verificato l'esistenza e la consistenza dei requisiti richiesti dal protocollo, si è adoperato per ottenere da Slow Food il riconoscimento di "presidio".

La qualifica è stata ottenuta nel 2011. Del comitato promotore fanno parte quattro produttori, alcuni ristoratori e il Comune di Nago Torbole. Poco meno di una decina i produttori della zona che non hanno per ora aderito al comitato ed ai quali è naturalmente preclusa la possibilità di apporre sul prodotto singolo o in confezione il marchio Slow Food, accompagnato da una striscia avvolgente sulla quale il produttore legalmente autorizzato può indicare il proprio nome e recapito e il giorno nel quale la pianta è stata raccolta dal campo. ■

Paolo Rosà, un giovane coltivatore di Torbole, nel suo campo di broccoli.

Freddo e vento

LO RENDONO UNICO

di Aldo Miori

LA SCHEDA DEL PRODOTTO

D enominazione e tipologia

Il broccolo di Torbole appartiene alla famiglia delle crocifere.

Nella forma può richiamare a grandi linee il cavolfiore, ma è più contenuto nelle dimensioni. All'interno della corolla fogliare si sviluppa l'infiorescenza - la brocola - che a maturazione si presenta compatta e di un tenue colore giallo. La resa per ettaro è mediamente dell'80% degli esemplari trapiantati.

Zona geografica di produzione

La zona geografica di produzione del broccolo di Torbole è limitatissima. Essa, infatti, si riduce alla fascia costiera del Garda, profonda circa 500/600 metri, compresa tra il monte Brione e Torbole (comprendente la sottozona del Linfano, amministrativamente divisa tra Arco e Nago-Torbole). Tale limitatezza è dovuta a particolari condizioni ambientali: il microclima mediterraneo del Garda e, ancor più, la presenza costante di un freddo vento in autunno/inverno proveniente da settentrione, impediscono infatti la formazione della brina che guasterebbe irrimediabilmente la bròcola. Il freddo, invece, rende eccellenti le qualità organolettiche del prodotto. La produzione si ottiene utilizzando sementi autoprodotte dai coltivatori.

Riferimenti storici

La più antica citazione del broccolo di Torbole la si trova in un atto notarile del 19 agosto 1576, non però riferita al vegetale ma ad una persona: testimoni presenti alla stesura dell'atto furono Donato Zopina del Cigola e tal Giacomo (Giacomo) "del brocol" da Padaro. Pochi anni dopo, in un elenco, mutilo e non datato, dei forestieri abitanti nella comunità di Nago e Torbole si registra la morte del "Cigola", mentre ritroviamo "Jacom Brocolo". Questo Giacomo "del brocol" è forse colui che ha fatto conoscere a Nago e Torbole il broccolo? Non lo sapremo mai, anche se può essere molto probabile. Dall'archivio storico comunale risulta che nel 1811 un contadino di Nago denunciò il furto di circa 200 piante di broccolo in prossimità delle feste di fine d'anno. Un odioso vizio che perdura per altro anche ai nostri giorni.

Altra menzione del broccolo la si trova nella Descrizione generale topografica e statisti-

ca del Giudizio Distrettuale di Arco, stesa nel 1834, nella quale, tra i prodotti che venivano esportati, sono elencati "vino, olio, tartuffi, castagne e broccoli isquisitissimi".

Nel diario che Mario Miorelli, mio padre, compilò dal 1930 al 1937 annotandovi, giorno per giorno, i lavori e le coltivazioni effettuati nei campi sono menzionati anche i broccoli, il cui numero variava da 4000 ad 8000.

Dall'archivio del CLN (Comitato liberazione nazionale) locale risulta che nel 1945 furono trapiantati 244.000 broccoli. Esistono infine, sempre nell'archivio storico comunale, note relative a delle consumazioni di cibarie effettuate a spese della comunità (secoli XVII-XVIII). In esse sono indicati pane, carne, formaggio, salame, lumache e vino, mentre le verdure, anche nei mesi invernali, sono indicate genericamente col termine "salata", che sicuramente comprendeva anche i broccoli.

Caratteristiche pedoclimatiche dell'area di produzione

Il terreno è alluvionale (la zona del delta del Sarca, ora ridotto ad un unico ramo). La limitatezza dell'area di produzione è dovuta a particolari condizioni ambientali: il micro-clima mediterraneo del Garda e,

ancor più, la presenza costante del vento dell'autunno/inverno proveniente da Nord-Est (assente invece nella zona di Riva del Garda e ad Arco dove i tentativi di coltivare il broccolo sono falliti), impediscono infatti la formazione della brina, che guasterebbe irrimediabilmente la bròcola. Il freddo, invece, rende eccellenti le qualità organolettiche del prodotto.

Tratto dalla scheda storica redatta dallo storico rivano Aldo Miori a supporto della domanda di riconoscimento di "presidio Slow Food".



Umberto Bertoli e, a sinistra, il suo campo di broccoli a Torbole

IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE*Così dev'essere*
LA "BROCOLA"

Ivan Ghezzi è un giovane imprenditore agricolo di Riva del Garda diplomato all'Istituto agrario di S. Michele. Nell'estate precedente all'anno del diploma ha svolto uno stage formativo di 5 settimane nell'azienda agricola di Giorgio Planchenstainer, che nel proprio vivaio prepara le piante di broccolo di Torbole destinate ai produttori che fanno parte del comitato di valorizzazione dell'ortaggio. Dalla relazione che Ghezzi presentò da diplomando ai propri docenti, riportiamo la descrizione della filiera di coltivazione del broccolo di Torbole, i cui punti essenziali si ritrovano nel disciplinare di produzione a suo tempo presentato all'Associazione Slow Food.

Semina

I semi della piantina sono autoprodotti dal coltivatore. Le tre diverse cultivar di broccoli (precoci, mezzani e tardivi), si seminano verso la metà di giugno. La semina può essere effettuata in sementaio, con l'utilizzo di terricci selezionati, ma anche in campo aperto.

Piantagione

Il trapianto dei broccoli si esegue dopo circa trenta giorni dalla semina, quando hanno 5-6 foglie, tradizionalmente dal 22 luglio, giorno del mercato annuale (Fiera di S. Maria Maddalena). La messa a dimora delle piantine viene svolta manualmente, a una distanza tra le file di 60-70 cm e sulla fila 50-60 cm. L'epoca del trapianto dura mediamente due settimane.

Cure colturali

Le piantine necessitano inizialmente di frequenti annaffiature. Dopo qualche giorno dal trapianto si effettua la sarchiatura, fino al momento in cui la pianta è ben radicata. A questo punto i broccoli vengono rincalzati.

Concimazione

Per la concimazione si utilizzano concimi organici. Come fertilizzante può essere inoltre impiegato, con molta moderazione, il nitrato ammonico.

Difesa

Gli interventi di difesa vengono eseguiti entro il mese seguente al trapianto; gli interventi di difesa contro la cavolaia, ad esempio, sono fatti con l'impiego del *Bacillus Thuringensis* o di insetticidi come Succes. Ci possono essere degli interventi mirati se l'apparato radicale viene colpito da parassiti.

Raccolta

La raccolta si effettua da novembre a marzo, a scalare prima i precoci poi i mezzani e per finire i tardivi. La resa del prodotto varia dal 70% all'80% degli esemplari trapiantati. L'innalzamento della temperatura può produrre una precoce e diffusa maturazione, che provoca a sua volta una sovrapproduzione del raccolto. Si raccoglie la "bròcola", che a maturazione si presenta compatta e di un tenue colore giallo, con le foglie più interne anch'esse commestibili. Il peso varia tra 7 e 10 etti a broccolo.

Consumazione

Il prodotto non viene conservato a lungo, ma consumato fresco.

Preparazione del seme

Il momento giusto per la scelta delle piante per riprodurre il seme è la raccolta. Si deve cercare la pianta che risponda il più possibile alle caratteristiche che si vogliono salvaguardare:

- ▶ il corimbo non deve essere troppo grosso (somiglia ad un cavolfiore), massimo 15 cm, ma nemmeno troppo piccolo (bottonatura), non più commerciabile;
- ▶ deve avere un colore giallo paglierino (se bianco o molto chiaro è un cavolfiore);
- ▶ le foglie commestibili devono essere lunghe e lanceolate quelle esterne, mentre quelle intorno al corimbo devono essere corte e tendenti al violetto.

Ultimata la raccolta, le piante scelte per seme vengono tolte dal terreno con una zolla di terra sufficiente per essere trapiantate in un punto del campo dove non



diano impedimento. Si deve porre molta attenzione a che non ci siano, nel raggio di 500 metri, infiorescenze di verze o cavolfiori anche selvatici. Dopo un po' di tempo il corimbo comincia ad allungarsi formando un'infiorescenza di colore giallo che finirà formando un frutto, detto siliqua, contenente dei semi tondi di colore rossastro. ■



La messa a dimora delle piantine avviene manualmente



La raccolta: le piante di broccolo si tagliano alla base, lasciando la radice nel terreno

C'e' anche quello di Santa Massenza

Nel capitolo dedicato agli ortaggi L'Atlante dei prodotti tipici e tradizionali trentini, ultima edizione 2009, pubblicato dal Servizio agricoltura della Provincia autonoma di Trento, abbina in un'unica scheda, con fotografie a colori, il broccolo di Torbole e di Santa Massenza. Santa Massenza è un piccolo borgo situato sulla riva dell'omonimo lago ed è noto soprattutto perché vi si concentrano alcune rinomate cantine-distillerie che producono Vino Santo Trentino Doc e grappe di monovitigno. Il clima è di tipo mediterraneo, nonostante l'elevata latitudine, grazie all'influenza dell'Òra del Garda e all'azione di una corrente notturna piuttosto fredda che scende dal monte Gazza (Pelèr). L'accostamento con la zona di Nago-Torbole è quindi giustificato.

Un cavolo broccolo del tutto simile a quello di Torbole si coltiva da tempi lontani, e ancora oggi in quantità assai più ridotta, sia a Santa Massenza sia sulle coste di Fraveggio, sopra Vezzano. Alessandro Poli gestisce insieme al padre Francesco l'omonima cantina-distilleria: "In passato il broccolo si coltivava negli interfilari dei vigneti allevati a pergola, perché la distanza tra le file era elevata e lasciava passare molta luce, almeno nei primi anni dall'impianto. Non si può affermare con certezza se ci sia differenza genetica tra i due ecotipi di broccolo. Sono gli stessi coltivatori a produrre da sé la semente. Lo fa da sempre anche mio padre. Di sicuro c'è il fatto che in entrambe le zone (Torbole e Santa Massenza) mancano le brinate, che distruggerebbero la parte edule della pianta". (S.F.)

**LA PRODUZIONE DEL SEME**

SELEZIONE ARTIGIANALE

“Non c’è alternativa ma così lo difendiamo”

di Sergio Ferrari

Giorgio Planchenstainer è l'attuale presidente della Società Agraria di Riva del Garda, ma di professione fa l'agricoltore e gestisce tra l'altro un vivaio di piante da orto nel quale produce da una decina d'anni piantine di broccolo di Torbole. Lo fa partendo dal seme ricavato da piante che, dopo attenta valutazione, ritiene fenologicamente vicine all'ecotipo originario. “Il lavoro – spiega - inizia con l'individuazione delle piante madri, che vengono mantenute in campo protette con materiale adatto ad impedire l'impollinazione dei fiori che nasceranno in seguito con polline estraneo di altre crucifere diverse dal broccolo di Torbole.”

DIFESA RIDOTTA AL MINIMO

Le piante madri possono essere trapiantate anche nel vivaio di Sant'Alessandro, che è completamente isolato da possibili fonti inquinanti. Le piante continuano a crescere e producono fiori e poi frutti, denominati silique, che contengono i semi, di colore rosso. I semi, collocati in contenitori alveolari, danno origine alle piantine che vengono poi consegnate ai produttori all'epoca del trapianto.

La semina si fa da metà giugno a metà luglio. In passato i semi raccolti dai singoli produttori si seminavano a spaglio in pieno campo e le piantine si trapiantavano poi su file da metà luglio a metà agosto. La difesa fitosanitaria delle piantine in vivaio e dopo il trapianto fino alla raccolta dei broccoli si fa solo se necessario e con prodotti a basso impatto, gli stessi che si adoperano in agricoltura biologica. Anche se

il broccolo di Torbole non può essere chiamato biologico, e nessuna richiesta la certificazione da parte di società esterna autorizzata a controllare la coltivazione nelle varie fasi è stata fino ad ora avanzata.

La professionalità del vivaista cerca comunque di garantire ai produttori il mantenimento nel tempo delle caratteristiche esteriori e di qualità del prodotto. “Lavoriamo con semi selezionati in base alle caratteristiche esteriori della pianta. Non ci sono alternative a questo procedimento, che si può definire artigianale seppure attentamente controllato. Ben diversa sarebbe la situazione se si partisse da semi prodotti e garantiti da ditte specializzate. Ma questa alternativa porterebbe la coltivazione del broccolo di Torbole fuori da una tradizione ormai consolidata, che ha reso il prodotto noto ed apprezzato dai consumatori.”

ANCHE SOTTO FORMA DI PATÉ

Non tutte le piante provenienti da vivaio arrivano a dare broccoli commerciabili. “Il 70-80% di infiorescenze normali è da considerare un traguardo accettabile” dice Giorgio Planchenstainer. Le altre producono infiorescenze inadatte alla vendita perché piccole o cresciute male. Per queste ultime la Società agraria di Riva del Garda ha affidato ad una ditta locale l'incarico di provare una trasformazione industriale per ricavare un paté di broccolo. L'esperimento ha dato risultati accettabili anche se migliorabili.

Una pianta di broccolo di Torbole coltivata seguendo il disciplina-

Pro
B
di



L'operazione di sgarzatura in campo.
A sinistra: i semi sono selezionati in base alle caratteristiche esteriori della pianta

re Slow Food produce una infiorescenza che pesa mediamente 700-800 gr. comprese le foglie interne, buone da mangiare lessate. Alla raccolta le piante si tagliano alla base. La radice rimane nel terreno insieme con le foglie più esterne. Poi si leva il broccolo con le foglie più belle.

L'ortaggio non si conserva a lungo in cella frigorifera: dura al massimo 7-10 giorni, poi comincia a soffrire e la qualità ne risente. Il prodotto contrassegnato dal marchio Slow Food si può acquistare presso la sede della Società Agraria e nei supermercati Coop-Sait o nei piccoli negozi di ortofrutta del Basso Sarca. Anche i produttori non associati fanno vendita diretta. La disponibilità di prodotto dura circa 3 mesi, da novembre a marzo, secondo l'epoca di maturazione, che varia in base al potenziale di sviluppo: precoce, medio, tardivo. La durata del ciclo vegetativo del broccolo di Torbole va da 120 a 180 giorni. Determinante è anche l'esposizione del campo coltivato, perché il broccolo cresce meglio nelle zone soleggiate. ■



In cucina BUONE ANCHE LE FOGLIE

Il broccolo viene interpretato in diverse ricette, tradizionali oppure innovative: si consuma lessato o crudo, a tocchetti, come accompagnamento alla carne salada, o al pesce di lago conservato sotto sale, oppure come condimento per la pasta; con le foglie si fanno gnocchi e zuppe. Un'ottima occasione per gustarlo è la manifestazione promozionale annuale che si svolge a Torbole a metà dicembre.

Noi vogliamo suggerirvi invece questa torta salata.

Broccolo in crosta

Ingredienti: ½ kg di broccolo di Santa Massenza o di Torbole, 300 gr di pasta sfoglia (surgelata), 4 uova, 200 gr di panna fresca, pangrattato, noce moscata, burro, sale, pepe q.b.

Prendete il cuore di alcuni broccoli, togliete le foglie e "scottate" la componente bianca in acqua poco salata, sobbollendo per qualche minuto. Scolate e lasciate intiepidire. Intanto in una ciotola impastate le uova, la panna fresca, un pizzico di noce moscata, sale e un cucchiaio di pangrattato. Poi foderate con la pasta sfoglia l'interno di una tortiera, leggermente imburata e cosparsa di pangrattato, avendo cura di lasciare all'esterno del tegame un lembo di pasta, necessario a ricoprire interamente la torta. Non solo: dovette bucherellare la pasta con una forchetta, pungendo l'intera superficie, per evitare successivi rigonfiamenti. Fatto questo mettete sul fondo della tortiera i broccoli "scottati" versate sopra questi ultimi l'amalgama a base di uova - poco prima sbattute - e richiudete il tutto con la pasta che "sbordava", premendo la parte superiore, bucherellandola con la forchetta. Fate cuocere nel forno, precedentemente riscaldato, per circa 30 minuti fino a quando la superficie avrà raggiunto il colore del pane.



PATRIMONIO

del turismo sostenibile

di Corrado Zanetti
Foto: Giovanni Cavulli

44

Come affrontare l'atteso boom di visitatori? Ripensando le strategie di sviluppo turistico nel segno della mobilità alternativa e di un'offerta ecocompatibile e di qualità. I principi guida in uno studio commissionato all'Eurac dalla Fondazione Dolomiti.



Quale turismo per/sulle Dolomiti? Il Comitato per il Patrimonio mondiale lo disse subito: l'iscrizione tra i Beni Unesco è condizionata ad un modello di gestione che aiuti a proteggere i valori di un sito naturale delicato e di alto pregio naturalistico, agevolando un turismo ecologicamente sostenibile. Dolomiti aperte al turismo, dunque, ma un turismo che "aiuti" e non aggredisca con il suo impatto queste straordinarie montagne. Una raccomandazione che - a fronte dell'atteso incremento di visitatori dopo la loro iscrizione nel Patrimonio dell'Umanità Unesco - ritroveremo anche nel Rapporto redatto da Graeme Worboys dopo la missione valutativa condotta nell'ottobre 2011.

A quali principi guida dovrà ispirarsi una strategia gestionale complessiva del turismo sulle Dolomiti lo suggerisce lo studio commissionato dalla Fondazione Dolomiti Unesco dall'Eurac Research, ente di ricerca istituito presso l'Accademia Europea di Bolzano - Istituto per lo Sviluppo regionale. I risultati preliminari dello studio sono stati presentati a fine gennaio agli enti territoriali (Comuni, Comunità e Aziende di promozione turistica) in un incontro promosso dagli assessori Mauro Gilmozzi e Tiziano Mellarini.

Pur trattandosi di una prima bozza, sulla quale si è avviata una preliminare fase di confronto e discussione, lo sforzo di approfondimento e di analisi è molto puntuale, pur conservando un approccio globale che coniuga la dimensione turistica con quella della mobilità sostenibile ed integrata. Nello studio dell'Eurac si affrontano i temi della destagionalizzazione e della governance turistica, e si conferma la necessità di un costante coinvolgimento e sensibilizzazione degli operatori finali, chiamati ad essere "ambasciatori" del Bene Unesco.

La presentazione dello studio ai rappresentanti di Comuni e Comunità è avvenuta dopo quella (novembre 2012) alla Rete per lo Sviluppo socio-economico e del turismo sostenibile costituita presso la Fondazione Dolomiti, ed è una tappa del percorso partecipativo che coinvolgerà tutti gli attori dei territori che ospitano le Dolomiti. Dal momento che le proposte strategiche costituiscono un orientamento generale, ma che il vero motore di iniziative per uno sviluppo concreto di offerte di turismo sostenibile sono i singoli territori, il progetto ha dunque previsto, prima di essere approvato dal consiglio di amministrazione della Fondazione, una serie di incontri di comunicazione e informa-

zione rivolti ai soggetti-chiave per il turismo a livello locale.

L'analisi e lo sviluppo delle strategie hanno tenuto conto della complessità geografica e amministrativa del territorio Dolomiti UNESCO, che si compone di nove siti distribuiti in tre regioni (Friuli Venezia Giulia, Trentino - Alto Adige e Veneto) e cinque province, di cui due autonome (Belluno, Bolzano, Pordenone, Trento e Udine). Il progetto presentato ha previsto una fase di ricerca basata sull'elaborazione di dati statistici sul turismo e il territorio raccolti nelle cinque province e su una serie di interviste e sopralluoghi. Le proposte strategiche emerse hanno riguardato cinque ambiti di intervento principali: analisi e monitoraggio, domanda e offerta turistica, mobilità, governance, comunicazione e informazione.

► **1) Analisi e monitoraggio.**

Riguarda i dati sul comportamento dei turisti nei vari "sistemi" che compongono l'area dolomitica posta sotto la tutela

di appassionati di geologia è in crescita nell'area dolomitica), la nascita di club di prodotto innovativi, il marchio Ecofeste, il monitoraggio della sentieristica.

► **3) Mobilità.** Partendo da una analisi dei flussi di traffico nelle vallate dell'area dolomitica, lo studio suggerisce una doppia strategia, che vede da un lato la promozione di sistemi di mobilità sostenibile e, dall'altro, la gestione del traffico individuale motorizzato. Per la prima elemento chiave è l'informazione ai turisti delle opportunità presenti di mobilità alternativa all'auto privata (ancora prevalente e troppo concentrata, specie in alcune zone come la Val di Fassa, nella sola stagione estiva), ma c'è un potenziale di miglioramento - rileva lo studio Eurac - relativamente ai collegamenti interprovinciali in particolare con Bolzano e con Belluno. Una delle proposte riguarda la creazione di hub intermodali presso i centri turistici e un



dell'Unesco, ma anche le aspettative degli operatori. Un maggiore coordinamento degli attori impegnati nelle province nella raccolta, analisi e gestione dei dati turistici (in Trentino c'è l'Osservatorio sul turismo) potrebbe essere utile - si sostiene nello studio dell'Eurac - per avere dato omogenei riferiti ai vari territori dolomiti.

► **2) Offerta e domanda turistica.**

L'obiettivo è quello di aumentare la qualità competitiva e ambientale promuovendo standard condivisi di sostenibilità, sviluppando congiuntamente prodotti ecosostenibili, formando gli operatori quali "ambasciatori" delle Dolomiti, riducendo le esternalità negative. Tra le proposte l'adozione della Carta europea del turismo sostenibile e di un disciplinare degli eventi sostenibili sotto l'ombrello del marchio "Dolomiti Unesco". Si tratta qui di mettere a regime ed estendere alcune buone pratiche che già si stanno attuando. Nello studio dell'Eurac si citano, a questo proposito, come esempi virtuosi la politica di regolamentazione delle seconde case attuata dalla Provincia di Trento, la presenza di geopark (il turismo

piano strategico per promuovere l'arrivo dei turisti dai mercati sorgente con mezzo di trasporto alternativi all'auto. Per la seconda si parla di "disincentivazione" del traffico motorizzato individuale, di gestione dinamica degli accessi e dei parcheggi secondo un disegno coerente. Tra le buone pratiche suggerite, il sistema di mobilità sostenibile introdotto già da alcuni anni dal Parco Adamello Brenta.

► **4) Governance.** Lo studio Eurac sostiene, in particolare, la necessità di promuovere le sinergie esistenti e la cooperazione transprovinciale e transnazionale.

► **5) Comunicazione e informazione.**

L'informazione sulle Dolomiti, in particolare sul web, c'è ma è eterogenea. Occorre dunque ricondurre a fattore comune tutte le iniziative di comunicazione, dall'utilizzo del marchio Dolomiti Unesco alla partecipazione a fiere con uno stand unico, dalle iniziative promosse dalle Aziende per il turismo alla segnaletica. L'obiettivo è dunque quello di integrare e rendere omogeneo e "riconoscibile" dal turista il territorio che comprende le Dolomiti. ■

Il resort più «verde»? SUGLI ALBERI

di Corrado Zanetti

TREEHOUSE NASCONO IN TRENTINO I PRIMI VILLAGGI TURISTICI "ARBORICOLI"

Prototipo-osservatorio di casa sugli alberi realizzato a Fiera di Primiero dalla carpenteria BeB di Imer

C'è chi fa la battuta: "Di Tarzan non ce ne sono più!" L'idea, però, piace. E qualche comune al "turismo arboricolo" ci sta pensando. Dormire tra i rami e le stelle, in una casetta sugli alberi, sospesi a cinque metri d'altezza affacciati su paesaggi naturali mozzafiato: potrebbe essere questa la sistemazione alloggiativa più ricercata dai cultori dell'ecovacanza. L'ultima moda in fatto di turismo sostenibile arriva, manco a dirlo, dagli Stati Uniti, dove per altro le case sugli alberi vengono costruite anche ad uso familiare, e si sta diffondendo ora in Europa. Un'alternativa agli alberghi e alle seconde case alla quale si sta pensando anche in Trentino, dove potrebbe essere approvata la prima normativa in materia. Se il bosco è la seconda casa dei trentini - come suggerisce un fortunato slogan - perché non ospitare anche i nostri visitatori tra i suoi rami?

Le treehouses a cinque stelle

Esempi di case perfettamente abitabili (con internet, cucina e doccia) si trovano un po' ovunque. Un crescente numero di progettisti e di imprese si stanno specializzando in questa nuova tipologia di abitazioni. Chi volesse farsi un'idea di come possa essere una

"vacanza arboricola" a undici metri d'altezza, ascoltando null'altro che il silenzioso respiro degli alberi, potrebbe prenotare una "Tree-suite" nel Bed & Breakfast "Treesort" che un costruttore e falegname ha costruito nelle foreste dell'Oregon (Stati Uniti), riservando per sé una "villa" sugli alberi di ben 550 metri quadrati. Sempre negli USA, questa volta ad Austin (Texas), è sorto il primo negozio al mondo specializzato in prodotti per creare case sugli alberi.

Alberghi con le camere sospese sui tronchi sono sorti un po' ovunque nel mondo, dall'Amazzonia alla Lapponia Svedese, dall'Inghilterra alle isole Hawaii, dalla Francia al Giappone. Per rimanere in Italia, un villaggio interamente arboricolo, il primo nel nostro paese, lo si trova in Piemonte, nella zona dei Monti Pelati. Nel vicino Alto Adige è sorto un camping sugli alberi. Un agriturismo in Maremma ha aggiunto alle proprie stanze anche una casetta sugli alberi, mentre un villaggio turistico tutto in legno è stato costruito in un bosco di pini, abeti, larici e faggi a Claut in Valcellina, Friuli Venezia Giulia. Ma è in Trentino, dove i boschi occupano circa il 60 per cento del territorio, che le treehouses potrebbero diventare una offerta turistica alternativa diffusa sul territorio.

Manca la normativa, ma il Trentino...

Ad aprire la strada al treeturism, dettando le necessarie regole e la normativa di riferimento (del tutto assente in Italia) potrebbe essere addirittura una apposita legge provinciale di prossima presentazione. Ad annunciarla è la mozione che il Consiglio provinciale ha recentemente approvato all'unanimità che punta ad introdurre nella normativa urbanistica le modifiche atte a consentire la realizzazione delle case sugli alberi. La mozione impegna la Giunta provinciale ad individuare entro la fine della legislatura, coinvolgendo i Comuni, i territori che potrebbero essere interessati e prestarsi alla loro realizzazione da parte di operatori turistici ma anche di privati cittadini.

A Sagron Mis il primo villaggio

Il primo comune dove hanno preso la cosa sul serio è Sagron Mis, nel Primiero, che all'argomentazione ha dedicato il 2 febbraio scorso una giornata di approfondimento tecnico ("Case sugli alberi, perché no?"), invitando a parlare architetti, paesaggisti, agronomi, persino un neuropsichiatra giapponese. "Entro l'anno realizzeremo alcuni modelli sperimentali sugli alberi ed entro l'estate del 2014





Tre dei progetti finalisti del bando di Cles



Laboratorio per bambini al Mart LA MIA CASA TRA I RAMI

“La mia casa sull’albero” è il titolo di uno dei laboratori per famiglie che sarà possibile frequentare al Mart di Rovereto (domenica 26 maggio, ore 15-16.30). Il laboratorio prende spunto da alcuni esempi di design d’avanguardia nell’ambito della costruzione di case sugli alberi per stimolare i bambini a progettare la casa sull’albero dei loro sogni. Tutto questo sotto gli alberi dei Giardini Perlasca. I bambini potranno illustrare il loro progetto con un disegno, specificando i materiali (anche i più bizzarri) che vorrebbero usare per costruire la casa sull’albero e descrivendo le cose che vorrebbero portare con sé all’interno della casetta.

avremo almeno una struttura definitiva pronta ad ospitare gli amanti della natura” afferma il sindaco Luca Gadenz. “Per realizzare il nostro progetto cerchiamo partnership con imprenditori privati. I turisti potranno presto vedere online un rendering delle strutture in cui alloggeranno. Accetteremo in anticipo le prenotazioni per i pernottamenti”.

Il legno è naturalmente il materiale principe per costruire ambienti abitativi nel segno della sostenibilità. “Il nostro intento è realizzare costruzioni a bassissimo impatto ecologico” spiega l’architetto Nicola Chiavarelli dello studio Mqaa, che sta curando il progetto di Sagron

Mis e che ha realizzato un prototipo a Fiera di Primiero. “A disegna-

re le casette sugli alberi, tra l’altro, saranno gli alunni del liceo artistico Peggy Guggenheim di Venezia: rifugio meditativo e ricovero rampante i nomi di due loro prototipi.”

Assieme a Sagron Mis, però, vi sono altri comuni trentini - come ad esempio Baselga di Pinè, Castelfondo e Cles - che stanno studiando l’opportunità di promuovere analoghi progetti, nell’intento di qualificare il proprio territorio con un’offerta ricettiva capace di intercettare un turista particolarmente motivato, desideroso di vivere esperienze a stretto contatto con la natura.

L’albergo diffuso di Malga Boiara a Cles

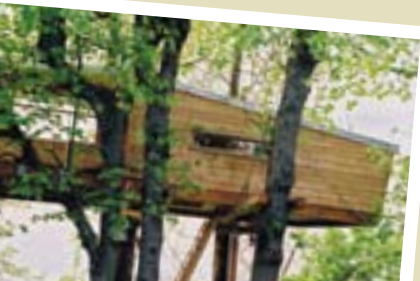
In avanzata fase di realizzazione è un progetto a Cles, dove ad un bando del Comune, assessorato alle politiche giovanili, per la progettazione di un “villaggio” sugli alberi a corredo dell’ospitalità offerta da malga Boiara, sulla montagna di Cles, di proprietà comunale, hanno risposto oltre 60 progettisti, tutti under 35, come richiesto dal bando. A lanciare l’idea è stata “The Biomass Strategy in Murderous Cows”, libera associazione nata nell’ambito del Progetto Giovani di Cles.

“Il progetto - spiega l’assessore alle politiche giovanili Marco Nicolodi - nasce dall’intento di valorizzare Malga Boiara, creando un albergo

diffuso costituito appunto da casette per il pernottamento realizzate sugli abeti e faggi della zona, dove la malga funzioni da centro servizi. Nel bando non abbiamo posto vincoli ai progettisti sulla tipologia costruttiva e i materiali impiegabili nella realizzazione delle casette, ma abbiamo chiesto che nella fase realizzativa siano coinvolti gli artigiani e le piccole imprese locali. Gli stessi progettisti sono per altro sollecitati dal bando a trovare da sé finanziatori e sponsor”.

L’iniziativa ha ora concluso la sua prima fase ed i 60 elaborati (arrivati da tutta Italia, solo 8 dal Trentino) saranno presto esposti in una mostra a Palazzo Assessorile a Cles, dal prossimo 17 marzo. “Stiamo organizzando anche un apposito convegno - aggiunge l’assessore Nicolodi - ed è nostro obiettivo quello di creare una rete su questo tema con altri Comuni interessati e con i privati”.

Difficile, vista l’originalità e variabilità delle soluzioni proposte, è stato il lavoro della commissione esaminatrice (tra i componenti anche il direttore di “Arte Sella” Emanuele Montibeller e l’ex dirigente del Servizio Valorizzazione ambiente della Provincia Pier Dal Ri) che ha scelto i 9 progetti finalisti i cui autori dovranno ora passare alla fase esecutiva del progetto, dimostrando la fattibilità della loro opera indicando caratteristiche tecniche rispettose dell’ambiente. ■





di Silvia Ceschini
Foto: Archivio Iasma

I frutticoltori delle valli del Noce sono accorsi anche quest'anno in massa alla 16esima giornata tecnica organizzata l'11 febbraio scorso a Cles dalla Fondazione Edmund Mach. In circa 500 hanno gremito l'auditorium del polo scolastico per il più atteso momento di aggiornamento con i tecnici del Centro Trasferimento Tecnologico.

Di grande attualità ed interesse per il comparto frutticolo gli argomenti trattati: dalla filiera letame di qualità per agevolare gli allevatori nella gestione delle deiezioni e fornire alle aziende frutticole letame di elevata qualità agronomica a costi sostenibili, alla problematica degli scopazzi del melo, dalla stanchezza del terreno all'innovazione varietale, dal contenimento dei bostrici alla gestione del colpo di fuoco e al rinnovo frutticolo. Gli interventi, per ognuno dei quali riportiamo una sintesi, sono stati moderati dal tecnico Fabrizio Dolzani.

IL LETAME, UNA RISORSA PER IL FRUTTICOLTORE

Al centro dell'intervento di Andrea Cristoforetti la filiera del letame di qualità, la cui realizzazione potrebbe agevolare gli allevatori nella gestione delle deiezioni e al contempo fornire alle aziende frutticole letame di elevata qualità agronomica a costi sostenibili. I

soggetti coinvolti sarebbero: la Fondazione Mach che redige dei protocolli dedicati per la gestione delle deiezioni in allevamento e per la conduzione dei processi di maturazione controllata; gli allevatori che gestiscono le deiezioni; i gestori che conducono i processi di maturazione, trasportano gli ammendanti e curano la rendicontazione economica; le associazioni dei frutticoltori che raccolgono gli ordini di ammendante, gestiscono la logistica delle consegne ed i pagamenti.

SCOPAZZI SOTTO CONTROLLO MA NON ABBASSARE LA GUARDIA



L'indagine ha interessato 233 ettari in provincia di Trento, di cui 132 nelle valli del Noce. Fabrizio Branz e Andrea Dolzani hanno riferito di una situazione soddisfacente. Infatti sul portainnesto M9, che interessa ormai l'84% degli impianti, la percentuale di piante infette nel 2012 si è attestata tra lo 0,07 della bassa valle e lo 0,40 dell'alta valle. Negli impianti su portainnesto medio-debole (M26), medio (M106) e forte (Franco), che occupano il restante 16% della superficie delle Valli del Noce, è stata riscontrata una presenza più elevata della malattia. Ma questo è dovuto alla mancata estirpazione delle piante sintomatiche che unitamente alla lotta ai vettori è resa obbligatoria dal decreto provinciale del 2006, e ad un ritardato rinnovo di impianti obsoleti.

STANCHEZZA DEL TERRENO, UN PROBLEMA EMERGENTE

Davide Neri dell'Università Politecnica delle Marche ha spiegato che il problema del reimpianto e del declino produttivo dei suoli sta aumentando nelle aree frutticole e orticole specializzate. I sintomi di stanchezza da reimpianto nei frutteti sono evidenti nel periodo immediatamente successivo al trapianto o appaiono come alte-

razioni qualitative o quantitative durante il ciclo del frutteto, favoriti da stress abiotici (idrici, in particolare).

CONTRO LA STANCHEZZA PRATICHE AGRONOMICHE CORRETTE



Tommaso Pantezzi, Massimo Prantil e Andrea Branz hanno spiegato che in questi ultimi anni nelle valli del Noce si è avuto un forte rinnovo degli impianti contestualmente ad una serie di bonifiche. In alcuni casi la scarsa attenzione durante le lavorazioni ha creato qualche problema di sviluppo alle piante, accentuando anche fenomeni di stanchezza nel suolo. Per cercare di arginare il problema, sono state condotte delle prove e messe a confronto differenti possibilità di gestione del terreno in occasione del rinnovo dell'impianto. Le soluzioni proposte ribadiscono l'importanza delle corrette pratiche agronomiche nella preparazione del terreno ed evidenziano come l'apporto di sostanza organica matura dia buoni risultati per lo sviluppo delle piante nella fase di allevamento.

INNOVAZIONE VARIETALE E STRATEGIE DI SVILUPPO

Secondo Alessandro Dalpiaz, direttore di APOT, nella crisi di oggi che condiziona l'economia e la società, le imprese che nel passato hanno saputo differenziare in termini di mercati e prodotti, investendo in ricerca ed innovazione, riescono a mitigare gli effetti delle difficoltà. Inoltre la frutticoltura regionale ha dato vita ad un percorso di progressiva cooperazione tra i consorzi del Trentino e dell'Alto Adige che ha portato a diversi concreti risultati, e che ha potuto contare su un "sistema" integrato con le istituzioni provinciali, i centri di ricerca e sperimentazione e la consulenza tecnica.

La "differenza" in positivo rispetto ai competitori è oggi un obiettivo da perseguire. Per questo gli investimenti in ricerca e sviluppo di nuove varietà, in uno scenario internazionale che vede la collaborazione con Fondazione Mach e Centro di Laimburg, sono per i produttori una grande risorsa.

Trovare nuove varietà significa aprire nuove prospettive per nuovi mercati, offrire alternative ai consumatori, prevenire il probabile aumento di pressione competitiva di nuovi paesi produttori.

COLPO DI FUOCO, LOTTA OBBLIGATORIA E CONTROLLI FREQUENTI



Per il colpo di fuoco, malattia causata dal batterio *Erwinia amylovora* comparsa in Trentino nel 2003, non esistono mezzi di lotta efficaci diretti e specifiche normative prevedono la lotta obbligatoria per limitarne la diffusione. I primi casi nelle valli del Noce risalgono al 2005; altre annate problematiche sono state il 2007 e il 2010, mentre nel 2012 i casi accertati sono stati 34. I tecnici raccomandano di non creare condizioni favorevoli allo sviluppo di infezioni e di effettuare i controlli per individuare ed eliminare prima possibile eventuali piante sintomatiche.

BOSTRICO, TRAPPOLE PER CATTURA MASSALE E ALCOOL ALIMENTARE

Roberto Torresani ha parlato della problematica dei "bostrici" che risulta strettamente collegata al fenomeno della moria delle piante. La Fondazione Mach ha messo in campo un'attività di prevenzione della moria e alcune esperienze di cattura massale dei coleotteri per ridurre i danni provocati. Sono stati testati una serie di prodotti attrattivi e diversi tipi di trappole facilmente

costruibili ed è emersa la notevole efficacia attrattiva dell'alcol alimentare (alcol buongusto) diluito al 70%.

Nel comune di Nanno la cattura massale ha interessato un'area di 18 ettari con risultati molto positivi. Anche per quest'anno nei frutteti che presentano piante sofferenti o morte, in presenza di bostrico, i tecnici consigliano di posizionare trappole che si possono costruire in azienda utilizzando bottiglie in plastica forate e ricoperte di colla. Il consiglio è di 10-15 trappole per ettaro: il numero può essere ridotto a 6-8 trappole, se la zona interessata è di 3-4 ettari. La sostanza attrattiva da utilizzare è l'alcol alimentare da aggiungere a cadenza settimanale.

RINNOVI FRUTTICOLI, MENO GOLDEN E VARIETÀ NUOVE PER AUMENTARE IL REDDITO



Per Massimiliano Gremes, responsabile qualità di Melinda, se oggi possiamo essere soddisfatti di aver raggiunto i risultati che si riferiscono all'architettura-taglia degli impianti, alla riduzione dell'inoculo degli scopazzi, non possiamo ritenerci però appagati dal percorso iniziato ma non concluso dell'adeguamento varietale che prevedeva la riduzione della varietà più coltivata, la Golden Delicious, a favore di altre varietà già affermate sul mercato. In fase di aggiornamento assieme alla Fondazione Mach la lista delle selezioni clonali migliorative. Inoltre il Consorzio Melinda per avere una parte attiva, sia nella ricerca di nuove varietà, sia per riservarsi la possibilità di piantare varietà a club (polpa rossa) oggi presenti nel panorama internazionale e ritenute interessanti, è partner di due nuovissime e strategiche società: il Consorzio Innovazione Frutta e Novamela. ■

**Il monitoraggio 2012
conferma l'alta percentuale di piante colpite**

SCOPAZZI

*Gli interventi di difesa contro gli adulti
svernanti del vettore C. melanoneura*

Mario Baldessari, Gino Angeli, Gastone Dallago, Fabrizio Dolzani,
Piergiorgio Ianes, Gustavo Dallacqua
Fondazione E. Mach Istituto Agrario S. Michele all'Adige (Trento)



Adulti svernanti e uova di C. melanoneura su germoglio

Gli scopazzi del melo "Apple Proliferation" (AP) sono la fitopatia che nel corso dell'ultimo quindicennio ha determinato nelle aree melicole del nord Italia ed in particolare nel Trentino Alto Adige danni consistenti, legati all'elevata percentuale di piante infette e ai negativi riflessi sulla produzione. Dal 2001 ad oggi sono state stimate in Italia perdite prossime ai 100 milioni di euro. Questa patologia, verosimilmente di origine euro-asiatica, era stata segnalata in Trentino già negli anni '50, ma solo a partire dalla fine degli anni '90 ha assunto una forma epidemica di vasta portata. In oltre un decennio di indagini si sono implementate le conoscenze di questa complessa malattia fitoplasmatica, in merito all'epidemiologia, alla sua trasmissione e alle possibili strategie di contenimento.

IL MONITORAGGIO 2012

Tutti i comprensori frutticoli trentini sono stati monitorati, suddividendoli in 8 aree omogenee, controllando circa 230 ettari. Le piante con sintomi sono state marcate con un colore diverso da quelli degli anni precedenti; questa procedura consente di verificare le nuove piante infettate nell'annata ed inoltre accertare se l'agricoltore ha applicato i dettami della lotta obbligatoria (DM 23/2/2006) e cioè che tutte le piante colpite da scopazzi siano estirpate.

I risultati confermano l'alta percentuale di piante scopazzate di tutte le varietà innestate su portainnesti forti e medi, che sono gli impianti più vecchi e che necessitano di rinnovo. Su Golden Delicious con p.i. M9 si sono riscontrate le seguenti evidenze: percentuale stabile di piante colpite nelle 5 zone della Valle di Non, che si attestano tra lo 0,49 della Alta Valle ovest e lo 0,19 della Bassa Valle. Nelle altre aree le percentuali sono di 1,07 a Trento nord, 0,59 Trento sud e Val del Sarca, 3,88 in Valsugana. Percentuali simili sono state riscontrate anche sulle altre varietà (Gala, Fuji, ecc) con impianti tendenzialmente più giovani (Tabella 1).

LA MALATTIA E LA SUA TRASMISSIONE

L'agente causale è il fitoplasma "Candidatus Phytoplasma mali". Si tratta di un parassita obbligato, simile ad un batterio, in grado di moltiplicarsi sia nel floema della pianta ospite che negli insetti vettori. La trasmissione da pianta a pianta può realizzarsi con la moltiplicazione vegetativa di materiale infetto, per anastomosi radicali e attraverso l'attività trofica di insetti vettori.

Durante l'alimentazione gli insetti coinvolti nella diffusione di AP sono in grado di assumere il fitoplasma presente nella linfa elaborata della pianta malata e, dopo un periodo di latenza e moltiplicazione, trasmetterlo a piante sane.

Studi relativi all'infettività naturale, associati ad indagini di trasmissione, hanno individuato in *Cacopsylla picta* Förster e *Cacopsylla melanoneura* Förster i principali vettori nella diffusione della malattia. In Piemonte è stata inoltre dimostrata la possibile trasmissione da parte della cicalina *Fieberiella florii* (Stål).

I VETTORI

In Trentino entrambe le specie di psille sono presenti, seppure con distribuzioni e densità variabili nel tempo e nello spazio. In particolare in alcuni distretti *C. melanoneura* è l'unica specie presente in meleto, fra quelle ritenute vettrici, mentre *C. picta* aveva raggiunto densità elevate di popolazione fra il 1996-2005, ma attualmente risulta poco diffusa o del tutto assente in alcune aree.

Nel 2012 le catture maggiori riferite a *C. melanoneura* si sono registrate in Valsugana, arrivando a qualche decina di individui al picco del volo (Grafico 1), tuttavia si è catturata in tutti i distretti a melo. Dalle iniziali indagini svolte su *C. melanoneura* emergeva, rispetto a *C. picta*, un ruolo secondario nella trasmissione degli scopazzi, dovuto ai contrastanti risultati emersi circa l'infettività riscontrata nella popolazione naturale e all'efficienza di trasmissione del fitoplasma in prove controllate.

Le recenti ricerche hanno rivalutato il ruolo di *C. melanoneura* quale vettore del fitoplasma; significativi. Lo confermano i risultati emersi dalla prosecuzione degli studi ecologici e dall'utilizzo nelle diagnosi PCR di nuovi marcatori molecolari. In particolare sono state rilevate percentuali non trascurabili di *C. melanoneura* svernante infetta, comprese fra 3,5 e 25,3% in tutte le aree di campionamento. Il riscontro di individui di questa specie infetti già dalle prime comparse in meleto è uno dei principali aspetti da considerare nella pianificazione di una strategia di difesa attiva, anche se ciò va posto in relazione allo stadio fenologico sensibile del melo, da rottura gemme in poi.

CICLO DI C. MELANONEURA

La biologia e il comportamento di questa psilla risultano complessi; la specie compie una generazione all'anno, trascorrendo il periodo estivo e l'inverno su conifere allo stadio di adulto. Verso la fine dell'inverno, fra la quarta e l'undicesima settimana da inizio anno (febbraio-marzo), gli adulti rientrano gradualmente nel meleto. Sul melo si accoppiano, depongono le uova e poi si sviluppano le forme giovanili di neanidi e di ninfe. Dopo circa un mese compaiono gli adulti di nuova generazione, che abbandonano velocemente il frutteto portandosi verso i siti estivi nel bosco, sfruttando correnti calde ascensionali.

Il numero medio di settimane trascorse dalla psilla su melo è compreso fra 13,2 e 14,6 settimane. Gli adulti svernanti sono più consistenti numericamente rispetto alla nuova generazione primaverile e come detto permangono per più tempo sul melo; la popolazione che colonizza il frutteto è inoltre caratterizzata da un maggior tasso di infettività naturale e da una maggior efficienza di trasmissione del fitoplasma. Gli adulti svernanti di *C. melanoneura* sono perciò già potenzialmente infettivi quando migrano nel meleto o possono diventarlo dopo pochi giorni di alimentazione su piante infette.



Pianta infetta dal fitoplasma degli scopazzi, con evidenti sintomi

Emerge perciò un ruolo cruciale delle psille svernanti nel diffondere la malattia e il periodo più critico si colloca fra fine febbraio e marzo, periodo a cui corrisponde il picco della popolazione svernante; si considera che lo stadio fenologico del melo sensibile a infezioni da scopazzi sia da rottura gemme a seguire. Strategie di difesa volte a contenere questo vettore dovranno necessariamente iniziare da questo stadio fenologico.

COME CONTENERE I POSSIBILI VETTORI

In Italia la fitoplasmosi degli scopazzi ha assunto lo status di malattia da quarantena, attraverso l'emanazione del Decreto Ministeriale 23 febbraio 2006, nel quale si definiscono le misure per la lotta obbligatoria. Tra le azioni di contenimento indicate, accanto all'estirpazione delle piante infette e all'utilizzo di materiale vegetale sano, si rende necessario il ricorso al controllo degli insetti vettori.

Relativamente a *C. melanoneura*, gli adulti svernanti hanno mostrato rispetto agli altri stadi del ciclo di sviluppo una più lunga presenza in meleto, una maggior densità di popolazione e un maggior tasso di infettività naturale. Queste caratteristiche suggeriscono un ruolo cruciale di questo stadio nella trasmissione della malattia, e portano a concludere che eventuali interventi di difesa devono essere indirizzati agli adulti svernanti, nel momento di colonizzazione del frutteto.

Presso la Fondazione Mach sono state realizzate una ventina di sperimentazioni volte a stabilire l'azione di agrofarmaci e fattibili strategie combinate per il contenimento di *C. melanoneura*; una trentina di principi attivi sono stati valutati a diversi dosaggi, volumi e momenti di applicazione. Anche per il contenimento della psilla, accanto alla scelta del principio attivo è emersa l'importanza del momento di applicazione.

Relativamente ai formulati testati, i piretroidi Trebon (etofenprox) e Rufast (acrintrina) e l'organofosfato chlorpirifos (diversi formulati) sono i più efficaci nel contenimento del vettore, specie degli adulti di psilla.

Attualmente gli agricoltori intervengono pre-

valentemente con formulati a base di etofenprox e chlorpirifos, rispettivamente a rottura gemme e in prefloritura, per coprire l'attività di volo, l'ovideposizione e lo sviluppo della nuova generazione. Diverse ragioni, di carattere ambientale, legislative e fitoiatriche, spronano per una necessaria e costante verifica delle strategie di controllo delle psille e la ricerca di soluzioni più sostenibili.

STRATEGIA CONTENIMENTO PSILLE 2012

La determina provinciale 1545/2006, rivolta sia agli agricoltori in produzione biologica che integrata, prevede che oltre all'estirpazione obbligatoria di tutte le piante colpite vengano eseguiti contro i vettori trattamenti insetticidi secondo le modalità prescritte dal Centro Trasferimento Tecnologico della FEM.

Negli ultimi 2 anni, sulla base del monitoraggio delle piante e del volo delle psille si

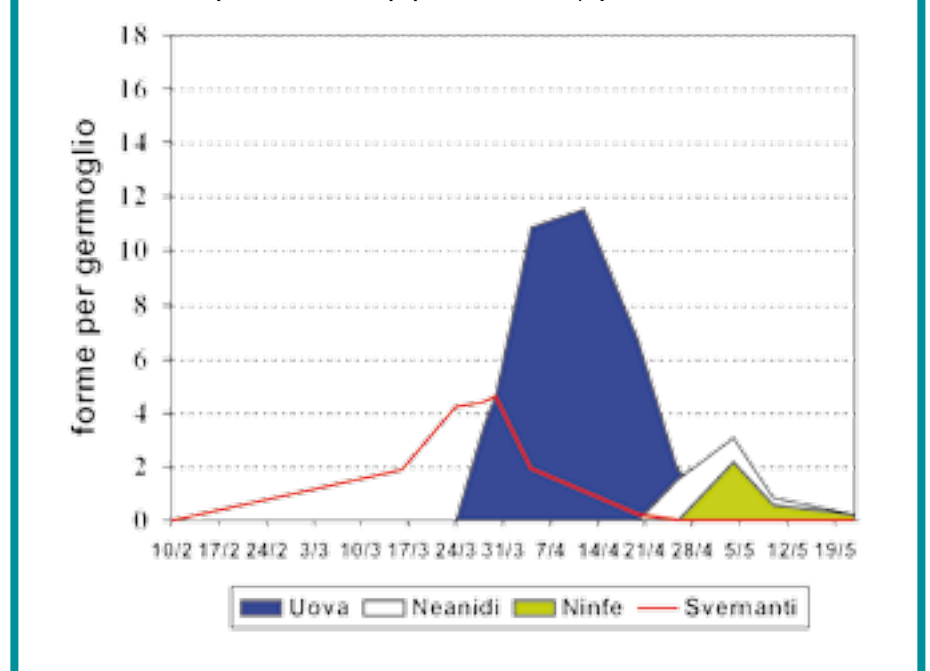
è scelto di trattare la *C. picta* solo nelle Valli del Noce dove è notoriamente presente in immediata pre e post fioritura e di non trattare la *C. melanoneura* in Valle di Non e Sole, nel fondovalle a nord di Trento e della Valle del Sarca. *C. melanoneura* si doveva trattare nelle colline a nord di Trento e Valle del Sarca, tutti i frutteti a sud di Trento e della Valsugana.

Nel 2013 la strategia di contenimento viene confermata, con l'aggiunta del trattamento per *C. melanoneura* nell'Alta Valle di Non e Sole dove sono aumentate le catture; nel resto della Valle di Non l'opportunità dell'intervento specifico sarà decisa in base ai monitoraggi sugli adulti svernanti. Anche nel distretto frutticolo della Valsugana, caratterizzato da una recrudescenza della fitoplasmosi si valuterà la necessità di implementare il programma di difesa ai vettori basandosi sui rilievi delle popolazioni riscontrate. ■

Tabella 1: percentuali di piante infette da scopazzi sulle piante campionate nelle otto aree frutticole oggetto di monitoraggio.

Distretti frutticoli		Golden Delicious (M9)		Altre varietà (M9)	
		2011	2012	2011	2012
Val di Non	Alta Est	0,25	0,39	0,27	0,29
	Alta Ovest	0,45	0,49	0,38	0,36
	Centro Est	0,11	0,04	0,04	0,03
	Centro Ovest	0,45	0,11	0,38	0,1
	Bassa	0,19	0,07	0,05	0,02
Trento Sud - Valli del Sarca		0,47	1,07	0,18	0,18
Trento Nord		0,14	0,59	0,13	0,46
Valsugana		0,74	3,88	0,39	2,47

Grafico 1: esempio di dinamica di popolazione di *Cacopsylla melanoneura*.



POLLINI ALLERGENICI

Lo "spettro" del 2012

Antonella Cristofori, Cristina Viola, Fabiana Cristofolini,
Elena Gottardini
Fondazione Edmund Mach



Il Centro di Monitoraggio Aerobiologico di San Michele all'Adige, attivo dal 1988 presso la Fondazione Edmund Mach, ha concluso un altro anno di attività. È il momento di fare un bilancio descrivendo i risultati delle analisi relative ai principali pollini allergenici presenti in atmosfera e confrontando i risultati con la serie storica disponibile.

Anche nel 2012 il polline più presente è stato quello della famiglia delle urticacee, rappresentata principalmente dalla parietaria; i pollini di *Parietaria officinalis* e *P. diffusa*, le specie presenti nella nostra regione, hanno infatti costituito il 31% dello spettro aerobiologico (Figura 1). Il secondo polline più diffuso (13%) è stato quello del carpino nero (*Ostrya carpinifolia*), pianta ampiamente diffusa nei cespuglieti e boschi cedui fino ai 1000 m s.l.m.. Il polline di pino, moderatamente allergenico, ha rappresentato il 9% del totale, seguito dalle graminacee (7%) e dalle cupressacee (principalmente cipresso e thuja). A seguire i pollini di fraxino (6%) - rappresentato principalmente dall'orniello (*Fraxinus ornus*) - e di betulla (5%). L'artemisia, pianta erbacea a fioritura estiva, ha contribuito allo spettro pollinico per il 3%, mentre ontano e nocciolo hanno rappresentato il 2%.

Osservando i grafici relativi agli andamenti temporali delle concentrazioni polliniche (Figura 2), si possono confrontare i dati medi settimanali rilevati nel 2012 (linea nera) con quelli medi del ventennio precedente, dal 1992 al 2011 (area arancione = calendario pollinico).

I pollini invernali di nocciolo, ontano e cupressacee (Figura 2A) mostrano nel 2012 concentrazioni superiori alla media, con un inizio di pollinazione ritardato probabilmente collegabile alle basse temperature che hanno caratterizzato l'inizio dello scorso anno. La quantità di polline in atmosfera è poi aumentata repentinamente durante la seconda metà di febbraio, in corrispondenza di un deciso innalzamento delle temperature, per poi esaurirsi nell'arco di sole due settimane (nocciolo e ontano).

I pollini primaverili di betulla e carpino (Figura 2B) presentano un inizio di dispersione in atmosfera in linea con l'andamento medio, seguito da un rapido aumento ed altrettanto subitaneo calo delle concentrazioni (10-15 gg), come osservato per i pollini invernali di piante arboree sopra descritti. Le concentrazioni massime hanno raggiunto valori molto alti, superando la media ventennale di ben sette volte per la betulla e di tre volte per il carpino nero.

I pollini di piante erbacee sono rappresentati in Figura 2C. L'andamento delle graminacee nel 2012 ha rispettato quello degli anni precedenti, con concentrazioni tendenzialmente più basse della media. Le urticacee hanno raggiunto il picco di concentrazione in anticipo e con valore doppio rispetto alla media. I pollini estivi di ambrosia (*Ambrosia artemisiifolia*), pianta erbacea infestante di origine nordamericana altamente allergenica, hanno iniziato la loro diffusione in aria in anticipo, ma il picco massimo, doppio rispetto alla media, è stato leggermente posticipato.

Un comportamento peculiare ha caratterizzato i pollini di artemisia che, pur con un'evoluzione temporale in linea con il passato,

hanno mostrato un picco molto alto nella seconda parte della stagione, attribuibile alla specie *Artemisia annua*, con concentrazioni quasi dieci volte superiori alla media.

I pollini presenti in atmosfera sono analizzati settimanalmente e i dati elaborati e divulgati attraverso diversi sistemi tra cui il sito web <http://pollini.iasma.it> (vedi box).

Al fine di migliorare il sistema di warning alert pollini, è attivo un progetto in collaborazione con FBK per il conferimento dei dati pollini alla piattaforma elettronica TreC, la Cartella Clinica del Cittadino, promossa dalla Provincia Autonoma di Trento in collaborazione con l'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari. Sono in corso di elaborazione anche sistemi di modellizzazione e spazializzazione per realizzare mappe provinciali di rischio di esposizione ai pollini consultabili via web. Lo studio è per ora limitato alla betulla, ma è ampliabile ad altri pollini allergenici. ■

DIVULGAZIONE BOLLETTINI E INFORMAZIONI POLLINI

sito web FEM	http://pollini.fmach.it
segreteria telefonica di Meteotrentino	0461 238939
SMS di FEM	inviare QPOL al 3351019034
newsletter bollettino pollini	iscriversi alla newsletter dalla pagina http://www.fmach.it/ accedendo alla sezione Comunicazione, Newsletter
invio del bollettino alle farmacie	le farmacie espongono il bollettino pollini aggiornato
per informazioni	pollini@fmach.it

Figura 1. Composizione percentuale dello spettro aeropollinico di San Michele all'Adige (Trento) rilevato nel 2012, considerando i pollini allergenici più rappresentati (84% dei pollini totali).

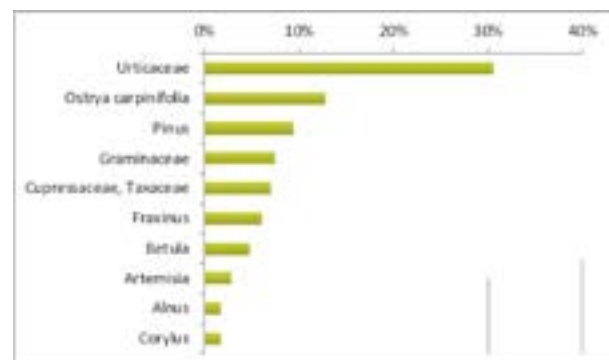
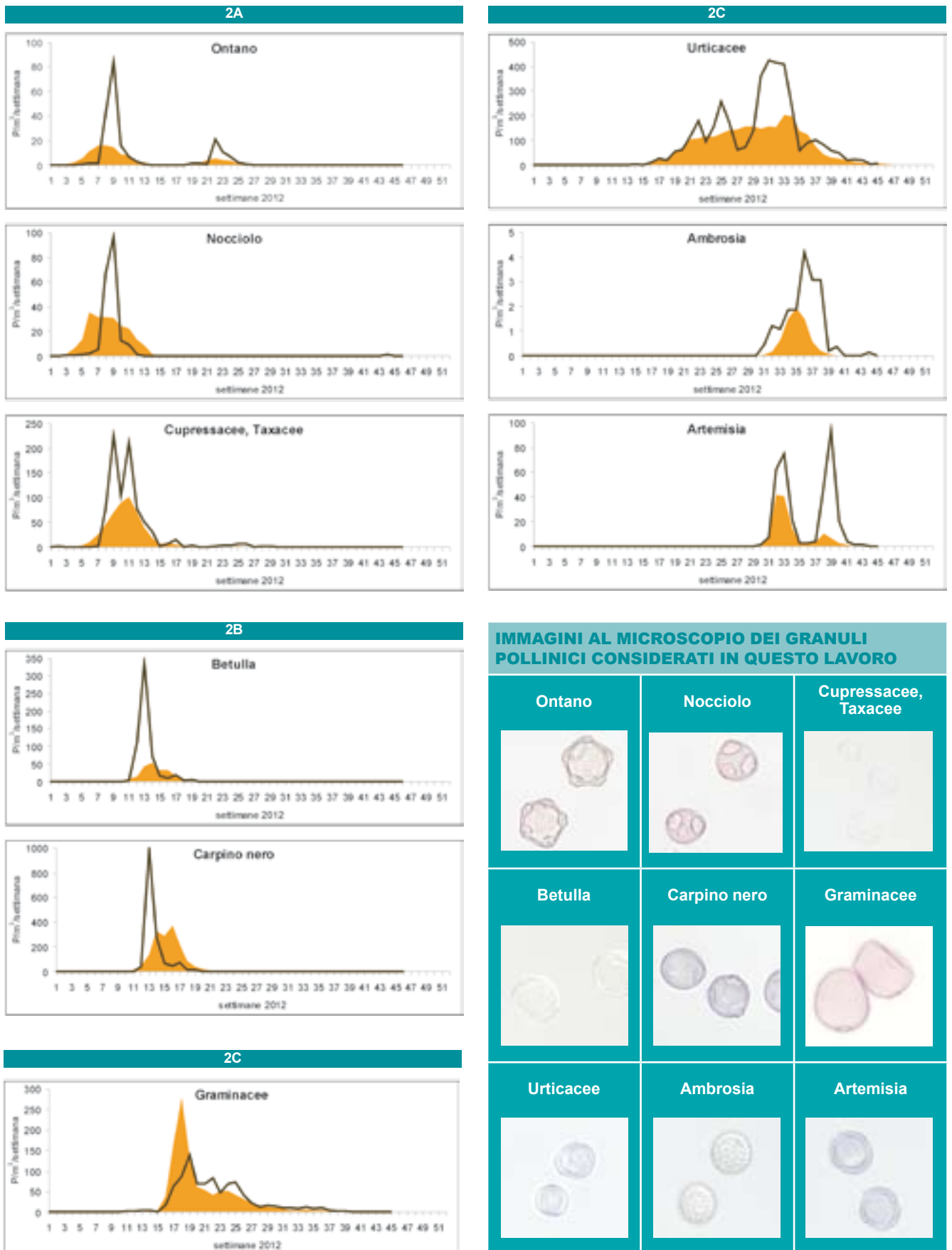


Figura 2. Medie settimanali delle concentrazioni aeree di pollini rilevati a S. Michele a/A. A) pollini invernali; B) pollini primaverili; C) pollini di piante erbacee.



ARNICA

Produzione vivaistica in biologico

Nicola Aiello, Alessandro Carlini, Fabrizio Scartezzi
Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura - Villazzano (Trento)

Luigi Bertoldi
Vivaio Progetto 92 - Ravina (Trento)

Arnica montana L. (Asteracee) è una specie erbacea perenne che cresce nei prati, pascoli e brughiere delle zone montane dalla Norvegia e Lettonia fino al Portogallo, Appennino settentrionale e Carpazi (Tutin et al., 1976). La droga intera (capolini), tagliata o polverizzata, è impiegata negli infusi o in varie forme farmaceutiche liquide o semisolidi, per uso esterno. I preparati a base di arnica sono indicati per gli esiti di lesioni e di traumi (distorsioni, contusioni, compressioni, ematomi, edemi da frattura), flebiti e tromboflebiti, artralgie e disturbi articolari di natura reumatica, foruncolosi, infiammazioni da punture di insetti e flogosi delle mucose orali (Della Loggia, 1993).

Date le ridotte superfici investite a questa specie l'impianto della coltura si effettua solitamente per trapianto. Relativamente al metodo di allevamento seguito per ottenere piantine, in letteratura è stato reperito solo un articolo, che riporta i risultati sulla tecnica convenzionale (Bomme et al., 1991), mentre sulla produzione di piantine in biologico non ne sono stati trovati. L'obiettivo di questa prova è stato quello di testare ulteriormente il substrato risultato più idoneo nella precedente prova (Aiello et al., 2012), impiegando seme di una varietà e di una popolazione spontanea.

MATERIALI E METODI

La prova si è svolta presso il vivaio della Cooperativa Sociale "Progetto 92" a Ravina (TN). È stato utilizzato il seme della varietà Arbo (venduta dalla ditta Jelitto di Schwarmstedt, Germania) e della popolazione spontanea

raccolto sul Monte Bondone (TN). Il substrato utilizzato (*) è stato quello risultato più idoneo nella precedente prova (Aiello et al., 2012). Sono stati preparati cinque vassoi da 228 alveoli (12 cm³ per foro). La semina è stata fatta il 22/02/2012, ponendo due semi per alveolo ed i vassoi sono stati tenuti per 5 giorni in cella climatica a 18°C ed al buio. Successivamente i vassoi sono stati portati in serra riscaldata con temperatura regolata a 14°C. Il 20/04/2012 è stato effettuato il ripicchettamento delle piantine in contenitori da 48 fori (n. 8 vaschette da 6 fori, 80 cm³ per foro), che sono stati tenuti sempre in serra riscaldata fino al 30/04/2012. Da questa data i contenitori con le piantine sono stati portati all'esterno e posti sotto un tunnel coperto solo da rete antigrandine. Non è stata eseguita alcuna concimazione chimica e l'acqua d'irrigazione è stata distribuita secondo necessità. Il 30/05/2012 sono stati effettuati i rilievi su cinque piante, di tre vassoi scelti a caso, per ciascuna accessione (la lunghezza e la larghezza della foglia sono state misurate sempre sulla terza foglia, contando dal colletto) (Tab. 1). I dati rilevati sono stati sottoposti all'analisi della varianza e le medie separate con il test di Tukey's (HSD).

RISULTATI E DISCUSSIONE

I risultati dei rilievi sono riportati in Tabella 1. La colorazione delle foglie è risultata del tutto soddisfacente in entrambe le accessioni. La varietà Arbo rispetto alla popolazione spontanea si è distinta statisticamente nel diametro della rosetta e nella morfologia delle foglie, come del resto

atteso, mentre sia per il numero delle foglie, peraltro risultato uguale, che per le caratteristiche dell'apparato radicale ciò non si è verificato. Per quanto riguarda il peso delle foglie si è osservato che, pur in presenza di foglie di dimensioni più grandi nel caso della varietà, le differenze statistiche si sono riscontrate solo sul peso fresco e non sul secco. Ciò significa che, a parità di numero di foglie per pianta, la differenza tra le accessioni è avvenuta solo in termini di contenuto di acqua e non come sostanza secca. Infine sia la lunghezza che il peso della singola radice non hanno evidenziato alcuna differenza statistica, confermando così le caratteristiche positive del substrato saggiato per la produzione di piantine di arnica in biologico.

CONCLUSIONI

Dai risultati ottenuti si può concludere che il terriccio risultato più idoneo nella precedente prova si è confermato valido anche nell'allevamento di piantine derivanti sia da seme di una varietà che da quello di popolazione spontanea al primo ciclo di coltivazione, ottenendo piantine ben sviluppate ed adatte per il trapianto, pur in assenza di concimazione aggiuntiva.

(Seconda parte – fine. La prima parte è stata pubblicata su Terra Trentina n. 2 / 2012)

(*) Composizione del substrato: 2 sacchi di torba baltica da 250 l commercializzata dalla ditta "Agrochimica" S.p.A. di Bolzano, (Fabbricante NORDTORF LTD Stabilimento di LV 5208 Akniste Latvia), 2 sacchi di terriccio Bio Tray da 70 l della ditta Klasmann, 0,5 kg di Prodigy K e 0,5 kg di Prodigy 4 concimi organici della ditta Bio Intrachem Italia, 2 kg di CaCO₃ da rocce macinate fini della ditta Nicem (Casazza, BG) (pH 5,4, conducibilità elettrica 0,64 mS/cm-1).

Tabella1 - Rilievi eseguiti sulle piante di due accessioni di arnica allevate su di un substrato già testato

Accessione	Diametro rosetta (cm)	Foglie per pianta (n.)	Lunghezza foglia (cm)	Larghezza foglia (cm)	Lunghezza radice (cm)	Foglie fresche (1 p.) (g)	Foglie secche (1 p.) (g)	Radice fresca (1 p.) (g)	Radice secca (1 p.) (g)
Arbo	8,3 A	11,9	3,8 a	1,9 a	10,2	1,146 a	0,193	0,440	0,112
M. Bondone	6,4 B	11,9	3,0 b	1,5 b	10,6	0,609 b	0,176	0,310	0,132
Media	7,4	11,9	3,4	1,7	10,4	0,878	0,184	0,375	0,122
CV (%)	4,6	9,0	7,6	6,0	14,4	25,7	15,4	23,0	10,2

Lettere diverse indicano differenze statisticamente significative per P=0,05 (lettere minuscole) e per P=0,01 (lettere maiuscole) al test (HSD) di Tukey.

MARZE DI CASTAGNO INFESTATE DA CINIPIDE



Foto Carlo Chiarani

Gli entomologi forestali della Fondazione Edmund Mach di S. Michele affermano che la mosca galligena o cinipide del castagno è ormai diffusa in tutte le zone castanicole del Trentino. Prelevando marze per i futuri innesti, è quindi assai probabile raccogliere anche gemme contenenti le piccole larve svernanti dell'insetto. La gemma infestata non manifesta all'esterno alcuna deformazione. Al momento del germogliamento una o più foglie presenteranno invece una o più galle che si saranno formate per reazione alla presenza delle larve. Gli esperti ritengono che non sussisteranno problemi di attecchimento degli innesti fatti utilizzando marze con gemme infestate dalla mosca. A meno che le malformazioni non siano tanto numerose da frenare o impedire la crescita del germoglio.

FUNGO ANTAGONISTA DEL MAL DELL'ESCA DELLA VITE

Presso il Dipartimento agro ecosistemi sostenibili e bio risorse della Fondazione Mach di S. Michele lavorano circa 90 persone coordinate da Ilaria Pertot. Di queste circa 20 si occupano di agrobiofarmaci e mezzi di difesa alternativi all'impiego di prodotto fitosanitari di sintesi. Recentemente il prodotto denominato *Trichoderma atroviride* SC1già coperto da brevetto è stato venduto tramite Trentino Sviluppo alla multinazionale belga Belchim. Essa farà registrare il prodotto e lo metterà in commercio come fungo antagonista del mal dell'esca della vite. La vendita potrebbe iniziare alla fine del 2014.

VIETATO IL MAIS CONCIO CON NEONICOTINOIDI

A livello di commissione europea si stanno valutando non senza posizioni contrastanti i risultati di ricerche sperimentali ed epidemiologiche intese a stabilire l'effetto tossico di alcuni insetticidi neonicotinoidi usati per la concia del mais imputati di arrecare danni gravi alle api. In attesa delle decisioni del-

l'Unione europea, l'Italia ha prorogato fino al 30 giugno il divieto di impiego di neonicotinoidi e di semi di mais preventivamente trattati con gli stessi principi attivi.

RISVEGLIO ANTICIPATO DELL'AFIDE LANIGERO

L'andamento climatico tendenzialmente poco rigido dell'inverno che sta per finire ha anticipato il risveglio delle colonie di afide lanigero. La presenza dell'afide si rende visibile per la lanugine cerosa prodotta dall'insetto che ricopre l'intera colonia solitamente di forma lineare, collocata di preferenza lungo le scanalature della corteccia. I ricercatori della Fondazione Mach controllando lo stato fitosanitario dei frutteti dell'Istituto agrario hanno constatato che il risveglio delle colonie svernanti è iniziato già a febbraio. Nella stagione 1993-94 il risveglio iniziava a fine marzo-primi di aprile. Si tratta, dicono i ricer-

catori, di una specie caratterizzata da uno sviluppo della popolazione di tipo sinusoidale. Attualmente l'afide lanigero è in fase di progredazione.

POTATURA DEI CILIEGI A TAGLIA BASSA

I tecnici della Fondazione Edmund Mach di S. Michele sono impegnati in incontri a carattere dimostrativo riguardanti la potatura di ciliegi realizzati su portainnesto nanizzante, quindi a taglia ridotta. L'operazione richiede in media 150 ore di lavoro a ettaro. Poiché in commercio non si trovano sostanze diradanti dei frutti prodotti in eccedenza rispetto al carico potenziale e alla vigoria delle piante, la potatura deve servire soprattutto a dare luce alla parte interna della chioma. Il carico dei frutti si distribuisce di conseguenza in maniera più uniforme e la maturazione risulta più omogenea.

Lotta integrata contro la Drosophila



La *Drosophila* si controlla adottando un insieme di accorgimenti ed interventi agronomici che vanno applicati in modo complementare. E' questo il messaggio rivolto ai produttori di piccoli frutti trentini uscito dalla giornata dedicata all'insetto dagli occhi rossi che si è svolta a S. Michele il 16 febbraio scorso. Un mix di azioni che comprendono il condizionamento del microclima all'interno della coltivazione, evitare ristagni d'acqua e di umidità, regolare con la potatura la fittezza delle piante, dare molta importanza alle trappole per la cattura massale, programmare la raccolta evitando che i frutti maturi rimangano troppo a lungo sulle piante. Il ricorso ai trattamenti chimici? Per ora resta inevitabile, ma gli operatori devono seguire le indicazioni dei tecnici di zona o

delle cooperative di riferimento. Negli USA si sta puntando molto sui possibili parassiti e predatori della *Drosophila* che finora non hanno però dimostrato un'efficacia superiore al 5%. Gli americani coltivano superfici di centinaia di ettari e utilizzano una gamma di principi attivi assai più ampia e permissiva di quella, molto ristretta, legalmente utilizzabile in Trentino, ma si sono già riscontrati casi di assuefazione della *Drosophila* ad alcuni principi attivi.

L'insetto, come è noto, colpisce anche i ciliegi. Come difendere tale coltura? Una rete a maglia sottile posta a protezione di piante di ciliegio a taglia bassa esercita un efficace effetto barriera contro l'entrata di adulti di *Drosophila* *suzukii* e quindi impedisce l'infestazione dei frutti maturi. Questo risultato è stato ottenuto nella stagione 2012 dai tecnici della Fondazione Edmund Mach che si occupano di cerasicoltura. Sergio Franchini, responsabile della prova, quantifica in 1600 euro il costo della rete utilizzata per proteggere 3.000 metri quadrati di ceraseto.

Anche l'uva è nel "mirino" dell'insetto. Le femmine di *Drosophila* *suzukii* allevate in laboratorio non fanno distinzione di varietà nella scelta dei diversi tipi di uva messi a loro disposizione e depongono le uova indistintamente su tutte le varietà. Nel vigneto invece la *Drosophila* preferisce l'uva Schiava. "Questa varietà di uva - spiegano i tecnici della Fondazione Edmund Mach - ha una buccia più sottile e quindi facilmente perforabile dall'apparato ovopositore".



Testi e foto di Walter Nicoletti
w.nicoletti@rtr.it



MASO GREZI

Il piccolo regno della Grigio alpina

La storia che vi raccontiamo oggi potrebbe rientrare quale esempio di "buona pratica" in un saggio di Serge Latouche o Maurizio Pallante, padri della decrescita felice.

Christian Maines, giovane allevatore di Andalo, è convinto che alle alte produzioni provenienti dalle razze selezionate per la quantità siano preferibili quelle provenienti dalle razze autoctone, tipiche della montagna trentina e sudtirolese. Meno e meglio, dunque, per garantire il massimo della qualità del prodotto e dello stesso lavoro dell'allevatore con l'aggiunta di un progetto di filiera che prevede la trasformazione del latte in un piccolo caseificio e la vendita diretta, accanto ad un agriturismo e ad un sistema di impianti solari che puntano

all'autonomia energetica.

Tutto questo si trova a Maso Grezi, una località poco distante dagli impianti di risalita della Paganella e, proprio per questo, considerata un luogo strategico per intercettare i flussi di turisti e sciatori.

Christian proviene da una famiglia di allevatori e fin da piccolo ha coltivato il sogno di un maso tutto per sé. Gli studi presso un centro professionale ed il lavoro di elettricista lo hanno poi portato lontano da quell'antica passione fin quando, grazie all'incontro con Lucia, oggi sua moglie, si è riavvicinata la prospettiva di un impegno a tempo pieno in agricoltura. Da qui l'idea di tornare sui libri e superare il corso di 600 ore presso l'Istituto di San Michele all'Adige per imprenditore agricolo ed imparare successivamente il mestiere di casaro.

Lucia Moraschini viene da Fai della Paganella ed è anch'essa figlia di allevatori. Questa comune passione per gli animali ed il lavoro in campagna li ha spinti verso il salto: ed ecco a voi Maso Grezi con stalla, fienile, caseificio, l'agriturismo "da Lucia" e il piccolo punto vendita. Una vera e propria filiera dal produttore al consumatore passando dai formaggi e yogurt di qualità fino ad un'ottima cucina tradizionale alla trentina.

A caratterizzare il maso è in primo luogo la razza delle vacche allevate: la Grigio alpina. «Sono convinto – spiega Christian Maines – che prima sia necessario conoscere e valutare il territorio e poi decidere che razza allevare. Per questo siamo arrivati alle grigie, consapevoli della loro attitudine alla montagna e ai suoi foraggi e convinti dei risultati qualitativi che avremmo ottenuto».



A COME ALIMENTAZIONE



A sinistra: in alto Christian Maines; in basso le mucche Grigio alpina di Maso Grezi. Sopra Maso Grezi con l'Agritur da Lucia; in basso Lucia Moraschini serve ai tavoli del suo agriturismo; a destra il punto vendita.



RUBRICHE



Se prima allevava razze che arrivavano in media ai 35 litri al giorno di latte, oggi la produzione si assesta sui 17 litri: meno della metà. «Tutto questo non mi spaventa – ribatte Christian – se consideriamo che, a fronte di una minore produzione, c'è un'elevata caratterizzazione del prodotto (a partire dallo yogurt), le vacche sono più longeve e resistenti, si ammalano meno e costano meno quanto ad alimentazione. E infine valgono di più grazie alla loro duplice attitudine: latte e carne».

Oggi nella stalla di Christian troviamo 19 vacche in produzione alle quali si aggiungono 4 manze e 5 vitelle, oltre a 6 maiali alimentati con il siero di latte proveniente dalla caseificazione. Il tema dell'alimentazione è al centro della strategia aziendale con foraggi che vengono raccolti sfusi, senza l'utilizzo di nylon per l'imballaggio, e inviati direttamente nell'essiccatoio. Il risultato è un alimento privo di muffe e ricco di proteine che richiede meno integratori e mangimi.

Il latte viene dunque inviato d i -

rettamente presso il laboratorio di maso Grezi per la trasformazione, che avviene ogni due giorni. Da questa si ottiene in primo luogo dell'ottimo yogurt, vero e proprio cavallo di battaglia dell'azienda, al quale si aggiungono le caciotte fresche e le formagelle, un formaggio semigrasso dolce e stagionato, un altro formaggio a latte intero, la ricotta e il burro.

Nei progetti di Maso Grezi c'è poi l'ampliamento della rete di vendita, che potrebbe prevedere la distribuzione dei formaggi in alcuni negozi e gastronomie specializzate, la promozione della struttura tramite una fattoria didattica e le visite alla stalla, oltre all'appuntamento di una piazzola per camper per ampliare le possibilità di ospitalità.

Lucia Moraschini, che nel frattempo è diventata mamma di due bambini, si alterna fra la cucina del suo agriturismo e gli impegni in famiglia. La cucina dell'agritur fa tesoro dei piatti della storia contadina (canederli, strangolapreti, polenta) e soprattutto dei prodotti aziendali ad iniziare dalle carni bovine e suine,

parte delle quali vengono acquistate anche presso la Federazione allevatori in quanto i vitelli vengono conferiti presso questa struttura. Il menu di Lucia si completa con un ottimo Tortel di patate e una serie di dolci fra i quali primeggia la torta di mele.

Un tratto distintivo dell'azienda è inoltre rappresentato anche dall'impegno sul versante ambientale ed energetico. Un moderno impianto fotovoltaico garantisce circa 38.000 Kw/ora l'anno e contribuisce a ridurre notevolmente la dipendenza dalla rete della stalla e del caseificio. L'acqua calda per la lavorazione del formaggio e dei servizi viene infine garantita da un altro impianto solare mentre, grazie ad un sistema di captazione e trattenimento dell'acqua piovana, è in funzione un impianto di riciclo idrico utile per il funzionamento dei servizi, per il lavaggio della stalla e delle macchine agricole.

Nei progetti di Christian Maines c'è anche il trasferimento della mandria in prati e pascoli incolti nei periodi primaverili ed invernali. Una proposta che deve però incontrare la sensibilità dei proprietari interessati al presidio e al mantenimento di questi territori altrimenti destinati all'abbandono e all'incuria. ■



AGRITURISMO MASO GREZI

Via Laghet 8/a - 38010 Andalo
TI: 0461-585875



TEROLDEGO

Il progetto della Cantina Rotaliana

Ambiente e tradizione. Nasce da questo connubio il rilancio del Teroldego Rotaliano, il principe dei vitigni trentini, operato in questi anni dalla Cantina Rotaliana di Mezzolombardo. Un progetto che corrisponde, innanzitutto, ad una sorta di percorso a ritroso per ritrovare le vere radici e la vera identità del vino di confine per eccellenza.

Nei terreni alluvionali della Rotaliana, lungo il conoide della Rocchetta, riparati dalle incombenenti rupi che si aprono sulla Valle dell'Adige, trovano posto i terreni prima sabbiosi e poi più consistenti portati dal Noce. Sabbie e poi rocce dolomitiche, granitiche e porfiriche alle quali si aggiungono tanti altri minerali che conferiscono al vino un carattere roccioso, montano eppure longevo e ammorbidito dal generoso microclima rotaliano. Nasce così il mito del Teroldego Rotaliano, l'oro del Tirolo, un vino che racchiude lo spirito del luogo del Trentino: terra di confine, naturale

limite fra il mondo alpino ed il Mediterraneo. È da questa tradizione e dal forte legame che unisce, antropologicamente, la gente della Rotaliana al suo vitigno storico, che si sviluppa un progetto di recupero e valorizzazione messo in campo da circa tre lustri dalla Cantina Rotaliana di Mezzolombardo.

«Fra i punti di forza - dice il presidente della cantina Luigi Roncador - c'è sicuramente la tradizione, alla quale si affianca la grande competenza dei nostri viticoltori». Narra la leggenda che nei territori vocati alla produzione di questo grande vino rosso non si siano diffusi altri vitigni, né altre colture agricole in quanto «il Teroldego non ha mai tradito la sua gente».

Nessuno da queste parti fa sfoggio di competenza, ma è risaputo che l'esperienza di questi viticoltori rappresenta un tratto distintivo del quale essere orgogliosi. «Potatura, sfogliatura, diradamenti, scacchiatura - ribadisce il direttore Leonardo Pilati - vengono effettuate nel segno del pieno rispetto della vigna e dell'equilibrio al quale il ciclo di crescita deve mirare».

Accanto alle operazioni a verde, che puntano anche al contenimento di diversi trattamenti come nel caso di quelli contro la Botrite, si è consolidato negli anni un rigoroso rispetto della pergola trentina, sistema di allevamento tradizionale che si è rivelato, anche nel confronto con le forme a spalliera più moderne, il più adatto in assoluto. Vero e proprio simbolo identitario che testimonia il legame tra il Teroldego ed il suo territorio, la pergola trentina riesce infatti a garantire l'ottimo insolazione di cui godono le foglie e il grande rispetto vegeto/produttivo della vite.

Il progetto di qualificazione del vitigno principe del Trentino si è consolidato grazie anche

al vigneto sperimentale che la cantina gestisce presso l'antica pieve francescana di Mezzolombardo. Su circa un ettaro di terreno si è sviluppato un campo sperimentale nel quale sono stati messi a dimora cinque portainnesti diversi e cinque cloni diversi. Ogni anno, le uve vengono vinificate a parte presso la Fondazione Mach ed eseguite diverse prove e degustazioni per mettere a punto le migliori condizioni per lo sviluppo qualitativo del vitigno.

Accanto al tema della qualità intrinseca del prodotto, la cantina sta sviluppando quello della qualità ambientale. Durante il ciclo vegeto-produttivo, ogni primo martedì del mese i soci vengono invitati presso il vigneto sperimentale per mettere a punto le nuove tecniche di difesa e per approfondire le prove sul campo nell'utilizzo di rame e zolfo.

Non si parla di viticoltura biologica, ma l'interesse che accomuna soci e cantina è quello riferito al contenimento dei trattamenti con prodotti di sintesi, nonché un loro utilizzo sempre più parsimonioso e mirato. Questa politica di qualità ha riservato grandi soddisfazioni in questi anni con diversi riconoscimenti fra i quali per il Teroldego Rotaliano spiccano i «tre bicchieri» del Gambero Rosso, i cinque Grappoli di Bibenda Ais e le ottime recensioni di Luca Maroni. (w.n.) ■



Vendemmia a Mezzolombardo

CANTINA ROTALIANA DI MEZZOLOMBARDO

Via Trento, 65/b
38017 Mezzolombardo
Tel: 0461-601010
www.cantinarotaliana.it



IL MUSICISTA JAZZ CHE SUSSURRA *a mucche, cavalli e asini*

La vacca sincera. La regina della montagna. Gli aggettivi si sprecano per descrivere le caratteristiche di questo animale considerato un'espressione tipica del territorio che va dalla val di Fiemme in Trentino fino a tutto il Sudtirolo (dove prende il nome tedesco di Grauvieh) per passare ai recenti inserimenti nelle province di Udine, Como, Torino e Campobasso.

Tenuto conto che la stragrande maggioranza degli allevamenti sono collocati in provincia di Bolzano, complessivamente le stalle operanti sono oltre 1500 (la maggior parte delle quali di piccole dimensioni) ed i capi iscritti al libro genealogico sono più di 15.000.

L'animale si adatta in modo particolare al territorio di montagna e all'alpeggio non disdegnando i foraggi grezzi e la vita allo stato brado. Fra le razze bovine di montagna la grigia viene considerata quella con il miglior rapporto quali-quantitativo nel latte in quanto riesce a fornire la maggiore quantità di materia utile.

La produzione media si attesta sui 5.012 kg di latte l'anno con percentuali di grasso pari al 3,74% e percentuali di proteine pari al 3,38%. Un'altra caratteristica della grigia è la duplice attitudine con ottime performance per quanto riguarda la carne. Nel vitellone medio pesante l'accrescimento giornaliero si attesta attorno ai 1200 grammi con una resa alla macellazione attorno al 58%.

Queste caratteristiche qualitative ed ambientali hanno spinto Slow Food Italia a promuovere un vero e proprio Presidio per la razza Grigio Alpina con l'intento di evitare i pericoli

di estinzione e rilanciare una politica agricola attenta alla montagna e alla salvaguardia del suo paesaggio storico.

È in questo clima di ritrovata attenzione per questa razza autoctona che prende corpo l'esperienza di Michel Dalponte, un giovane allevatore e musicista di Vigo Lomaso. L'azienda di famiglia, che prende il nome di Priol, alleva al momento quattro cavalli e quattro asini con una piccola attività relativa all'accompagnamento e ai trekking estivi. «Si tratta – spiega orgogliosamente Michel – di una stalla creata con le nostre mani dalle fondamenta al tetto, senza contributi pubblici».

Michel ha un percorso di vita effettivamente originale. Dopo il diploma all'Istituto d'arte di Trento ha seguito i corsi di musica e composizione al CDM di Rovereto ed ha intrapreso una felice carriera di trombettista jazz. Successivamente c'è stato il richiamo verso l'allevamento, passione ereditata prima dal nonno Lorenzo e poi dal padre Gelindo. Nella stalla del nonno, ubicata in un antico caseggiato nel centro di Vigo Lomaso, Michel alleva oggi una decina di animali tra vacche da latte, vitelle ed un toro per la monta naturale.

Una passione, questa dell'allevamento, che Michel condivide con la fidanzata Paola Merli, anch'essa appassionata di animali e vita all'aria aperta. Attualmente l'attività di questi giovani allevatori si alterna fra concerti e munghiture, taglio dei foraggi e le prime prove di caseificazione. La passione di Michel è rivolta alla valorizzazione del latte crudo dal quale attualmente realizza, sempre a scopo sperimentale, un formaggio stagionato intero e



uno
p i ù
fresco.

Il progetto prevede l'ampliamento dell'attuale stalla di cavalli ed asini con la costruzione di un fienile, di un piccolo laboratorio di trasformazione e di una stalla che ospiterà fino a una decina di vacche in produzione con la relativa filiera del bestiame giovane e la rimonta.

«Fra i miei obiettivi - sottolinea Michel - c'è la realizzazione di un'attività sostenibile sia dal punto di vista ambientale, sia finanziario, senza cioè forme assistenziali calate dall'alto». Nel progetto della nuova stalla rientra anche un programma di valorizzazione del latte crudo alimentare con un sistema di autoproduzione sia dei foraggi sia dei cereali sostitutivi dei tradizionali mangimi. (w.n.) ■

AZIENDA AGRICOLA PRIOL

Frazione Vigo Lomaso
Località Vasel
38077 Comano Terme
Cell 349-7305453

FONDAZIONE MACH A "LINEA VERDE"

a cura di Silvia Ceschini

Ufficio Stampa Fondazione Edmund Mach - IASMA

È stata dedicata alla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige la puntata di Linea Verde andata in onda sabato 16 febbraio su RaiUno, dalle ore 10 alle 11. Il viaggio di Luca Sardella tra vigneti e laboratori ha illustrato attività, curiosità e alcuni progetti molto interessanti: dalla tracciabilità degli alimenti alle malattie della vite, dalla genetica alla analisi sensoriale. Tappa conclusiva nel parco della scuola con il direttore Mauro Fezzi e gli studenti del corso professionale che hanno prodotto per l'occasione pane, insaccati, miele, succo di mela e formaggi.

Nei laboratori scolastici della trasformazione alimentare sono stati coinvolti Salvatore Ghirardini, Giampaolo Gaiarin, Walter Ventura e un gruppo di studenti, poi la troupe ha proseguito nel laboratorio di tracciabilità intervistando Federica Camin e i suoi tecnici sul tema dell'origine degli alimenti e della sicurezza per il consumatore.

Il viaggio è continuato nel vigneto con il responsabile delle coltivazioni, Paolo Poletti per illustrare le principali operazioni agronomiche di campagna e nella cantina storica con Mario Tonon. Le telecamere sono entrate anche nelle serre per conoscere con Ilaria Pertot e Valerio Mazzoni le malattie delle



Il conduttore di "Linea Verde" Luca Sardella con il direttore della Fondazione E.Mach Mauro Fezzi

piante, gli insetti più insidiosi e la confusione sessuale, una tappa poi da Riccardo Velasco e nei suoi laboratori di genomica, infine un veloce percorso tra gli strumenti più moderni della analisi sensoriale con Flavia Gasperi e Maria Laura Corollaro.

Inaugurato il nuovo laboratorio sensoriale



È stato inaugurato il nuovo laboratorio sensoriale della Fondazione Edmund Mach. La nuova struttura dotata di strumentazione all'avanguardia nello studio e nell'analisi sensoriale supporterà sia l'attività di ricerca che quella didattica. Il laboratorio, ospitato nel nuovissimo Palazzo della ricerca e della conoscenza, occupa una superficie complessiva di oltre 300 metri quadrati ed è dotato di attrezzature che lo rendono un centro di riferimento a livello nazionale. Ventidue cabine informatizzate per le valutazioni sensoriali individuali in condizioni ambientali controllate, un'aula didattica con 48 postazioni di assaggio, una sala destinata all'addestramento del panel con una zona attrezzata con cabine individuali per svolgere test cognitivi comportamentali, un locale per la preparazione dei campioni. Sullo stesso piano dell'edificio, accanto ai locali dedicati alle valutazioni sensoriali, è operativo un laboratorio di analisi dotato di strumentazione avanzata finalizzata a misurare parametri chimico-fisici correlati con la qualità sensoriale degli alimenti come: l'analisi dei composti chimici volatili che contribuiscono a odori e flavour,

aspetti chiave per l'apprezzamento di un prodotto alimentare, ma anche l'analisi di proprietà fisico-meccaniche correlate alla texture e all'aspetto esterno. Sono presenti un texture analyser dotato di detector acustico per l'analisi delle proprietà acustiche e meccaniche degli alimenti, un colorimetro e un analizzatore di immagini per il controllo di colore, dimensioni e forma.

Incontro Fem- Laimburg sulla vite resistente



I programmi di miglioramento genetico mirano a selezionare varietà di vite resistenti alle malattie fungine, come oidio e peronospora, al fine di ridurre il numero dei trattamenti fitosanitari. Di questo tema si è parlato venerdì 15 febbraio, a San Michele all'Adige, presso la sala congressi del Palazzo della ricerca e della conoscenza. Gli esperti di San Michele all'Adige, del centro di Sperimentazione di Laimburg e dell'Università di Udine hanno informato gli operatori del settore viticolo del Trentino-Alto Adige sullo stato d'arte e illustrato gli sviluppi della ricerca internazionale in viticoltura per contribuire congiuntamente agli avanzamenti del comparto regionale.



EUROPE DIRECT TRENTO
PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO - SERVIZIO EUROPA

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

LA SETTIMANA EUROPEA DELL'ENERGIA SOSTENIBILE

Si svolgerà dal 24 al 28 giugno prossimi l'ottava edizione di EUSEW (European Union Sustainable Energy Week), l'evento organizzato dalla Commissione europea e dedicato alle energie rinnovabili. Centro dell'iniziativa sarà Bruxelles, con una quarantina di conferenze ad alto livello che si svolgeranno tra il 25 e il 27 giugno alle quali sono invitati a partecipare rappresentanti di autorità nazionali, regionali e locali, di organizzazioni e di società coinvolte nello sviluppo delle energie rinnovabili in tutta l'UE. A giorni sul sito internet della Settimana sarà disponibile il calendario con gli appuntamenti in programma.

Bruxelles vedrà anche sfilare i vincitori dei premi "Energia sostenibile per l'Europa", che saranno assegnati a industrie, PMI,

ONG o università che hanno realizzato progetti particolarmente significativi nei settori dell'informazione, della formazione, del risparmio energetico, dell'edilizia e della mobilità. Riservato alle autorità regionali e locali è invece il premio "ManagEnergy", assegnato a chi ha raggiunto particolari risultati nei settori dell'efficienza energetica, dell'impiego di energie rinnovabili e dei trasporti puliti.

EUSEW 2013 -come peraltro avvenuto anche nelle edizioni precedenti- dà però spazio a quanto accade in tutta Europa, promuovendo, tra il 22 e il 30 giugno, l'organizzazione di "Energy days" locali in tutti gli Stati membri ed anche negli altri continenti.

C'è tempo fino al 10 giugno per registrare online sul sito della Settimana l'evento che si vuole realizzare a livello locale; l'appun-

tamento organizzato in ciascuna regione dell'UE avrà così una risonanza europea e gli organizzatori, dopo essersi accreditati sulle pagine web di EUSEW, potranno da qui gestire le iscrizioni e partecipanti all'evento.

Facciamo sì che anche quest'anno il Trentino non manchi alla Settimana europea dell'energia sostenibile!

Ricordiamo infine che non poteva mancare la presenza sui social media: e infatti EUSEW è presente sia su su Facebook (<http://www.facebook.com/euenergyweek>) che su Twitter (<https://twitter.com/euenergyweek>).
www.eusew.eu



Un mondo come piace a te

C'è tempo fino a metà maggio per partecipare al concorso...a basse emissioni di carbonio lanciato dalla Commissione europea nello scorso febbraio.

"Un mondo come piace a te", invita cittadini europei, imprenditori, istituzioni pubbliche o private e aziende di tutto il territorio dell'Unione a far conoscere i propri progetti legati alla riduzione delle emissioni di carbonio nei settori dei viaggi e trasporti, della produzione e innovazione, dell'edilizia e ambienti di vita, degli acquisti e dell'alimentazione e del recupero e riciclo dei prodotti.

Tra maggio e giugno i visitatori del sito web della campagna potranno votare l'iniziativa più creativa e interessante tra quelle emerse da una prima selezione.

L'iniziativa rientra nella più ampia campagna della Direzione generale della Commissione europea "Azione per il clima" iniziata lo scorso ottobre per far conoscere le soluzioni migliori per raggiungere l'obiettivo dell'UE di ridurre dell'80-95% le emissioni di gas a effetto serra entro il 2050.

<http://world-you-like.europa.eu/it/>

Consultazione pubblica sul biologico



Dopo essersi confrontata con chi lavora nel settore della produzione biologica ed aver elaborato nel maggio scorso una riflessione sulla normativa attualmente in vigore ("Relazione della Commissione al Parlamento europeo e al Consiglio sull'applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici"), la Commissione sta completando la consultazione online con i cittadini interessati per conoscere la loro opinione sugli aspetti legati ai controlli e al commercio internazionale dei prodotti bio e su come semplificare al meglio le norme esistenti mantenendo però standard elevati.
http://ec.europa.eu/agriculture/newsroom/101_en.htm

Allarme sui redditi degli agricoltori europei

Secondo Eurostat il reddito agricolo nei 27 Stati membri è aumentato nel 2012 soltanto dello 0,5% in termini reali rispetto al 2011. E l'occupazione agricola ha registrato un'ulteriore diminuzione dello 0,5%. La lieve crescita dei redditi è principalmente imputabile a un aumento dei prezzi dei prodotti agricoli, neutralizzato però dalla pressione che gli agricoltori hanno continuato a subire a causa dei costi elevati dei fattori di produzione. Ciò significa che i volumi sono diminuiti e che gli agricoltori non hanno potuto realizzare il loro potenziale produttivo.

I redditi agricoli nell'UE restano, dunque, estremamente bassi e risultano inferiori del 50% rispetto ai redditi medi di altri settori. Eurobarometro rivela anche che sulla base di una recente indagine condotta tra gli agricoltori di dieci Stati membri (tra cui l'Italia), l'ottimismo degli agricoltori nel settore agricolo si è ulteriormente affievolito; questo rischia di mettere a repentaglio gli investimenti degli agricoltori e i piani di produzione aziendali con un conseguente impatto disastroso sull'occupazione nei settori correlati, nonché sulla stabilità dei mercati.

in breve a cura di Sergio Ferrari

Rilancio integrato per la val di Gresta

Redigere un progetto di rilancio integrato dell'economia della Valle di Gresta e dei territori che fanno capo ai comuni di Mori e di Isera già inclusi nel Patto territoriale per alcuni aspetti ancora da completare. E' stato questo l'argomento oggetto di confronto tra rappresentanti di varie istituzioni pubbliche di territorio e provinciali che si è svolto il 17 gennaio scorso nella sede dell'Assessorato provinciale dell'agricoltura. Promotore dell'incontro l'assessore Tiziano Mellarini. Un comitato ristretto sarà convocato a breve scadenza per avviare il confronto di idee da filtrare e condensare in un progetto di rilancio che risolva almeno tre problemi urgenti: recupero di terreni abbandonati, stretta collaborazione tra agricoltura biologica e turismo, introduzione di coltivazioni integrative pregiate quali viticoltura e ciliegio.

Il Consorzio di miglioramento fondiario di Manzano ha nel frattempo ottenuto dall'Ufficio acque pubbliche della Provincia di Trento l'autorizzazione ad attingere acqua dal rio Gresta e a realizzare un'opera di presa vicino al cimitero di Ronzo-Chienis. Il Consorzio ha già chiesto al comune di Ronzo-Chienis l'autorizzazione alla costruzione dell'opera di presa e all'esproprio dei terreni. L'acqua sarà incanalata e portata nel comune catastale di Manzano, che dispone di poche sorgenti di acqua naturale e di un serbatoio di raccolta di soli 700 metri cubi. Gli agricoltori di Ronzo-Chienis, Pannone e Valle S. Felice rischiano di non avere acqua sufficiente per i propri impianti irrigui.



Controlli condizionalità 2012

I tecnici di Appag hanno tempestivamente concluso i controlli di condizionalità 2012. Gli esiti di tali controlli sono in via di elaborazione da parte dell'agenzia. Per il 2012 le aziende estratte a campione erano 83 ed erano dislocate maggiormente nella zona delle Valli di Non e Val di Sole. Per la maggior parte delle aziende controllate l'esito è stato positivo, per una ventina di aziende sono state riscontrate inadempienze di importanza minore, si tratta di segnalazioni che, se sanate dall'agricoltore entro la fine dell'anno successivo al controllo, non comportano alcuna riduzione sui pagamenti. Per una decina di aziende sono state riscontrate infrazioni che origineranno una piccola sanzione sui contributi.

E' già iniziata la programmazione dei controlli 2013. Entro marzo dovrebbe entrare in vigore il nuovo D.M. di condizionalità (sarà sulla stessa linea del DM 2012) che sarà poi recepito tramite Delibera di Giunta Provinciale.

Piano di prevenzione della Leishmaniosi dei cani

Il piano di prevenzione della Leishmaniosi dei cani, con possibilità di trasmissione all'uomo, sarà attuato anche nel 2013 dal Servizio veterinario dell'Azienda sanitaria della Provincia di Trento. Il piano, dice Luigi Bortolotti medico veterinario dell'Azienda sanitaria, prevede la verifica della presenza sul territorio di flebotomi, zanzare che veicolano il protozoo, più la mappatura dei luoghi di rinvenimento dell'insetto vettore o di veri e propri casi di malattia nel cane o nell'uomo. Il piano coinvolge, ma solo a livello volontario, i proprietari di cani. Il veterinario è in grado di stabilire se il cane è portatore del protozoo. Non è prevista la vaccinazione preventiva, peraltro ancora in fase di validazione.

Contributi Ue per l'apicoltura



Foto Daniele Lira, Archivio Trentino Marketing S.p.A.

In base al regolamento 1234/07/CE l'Unione europea ha assegnato anche per il 2013 alla Provincia di Trento un contributo di 127.540 euro per il sostegno dell'apicoltura e la valorizzazione qualitativa e commerciale del miele e degli altri prodotti dell'alveare. La somma disponibile sarà così suddivisa: 68.000 euro per iniziative di assistenza tecnica; 6.000 euro per attività di comunicazione e promozione; 10.000 euro per interventi contro la varroa; 28.000 euro per acquisto di arnie per nomadismo; 30.000 euro per acquisto di attrezzature di trasporto utilizzate per l'apicoltura nomade. Le domande di contributo sulle singole voci devono essere presentate al Servizio agricoltura della Provincia di Trento. Per i requisiti e documenti da allegare alla domanda consultare il sito www.trentinoagricoltura.com

Artebianca premiata a Sigep

Dovevano realizzare in quattro ore 60 pezzi di pasticceria mignon suddivisi in 6 tipologie con tecniche e sapori innovativi e si sono portati a casa la vittoria. La soddisfazione è stata per gli allievi del quarto anno di Arte bianca pasticceria dell'istituto di formazione professionale alberghiero (Ifpa) di Rovereto, che al 34/o Salone internazionale di Gelateria pasticceria e Panificazione artigianale Sigep (19-23 gennaio, Rimini), sono stati insigniti del titolo di Campioni d'Italia di Pasticceria Sigep Giovani.

Cerasicoltura di qualità

La cooperativa Sant'Orsola di Pergine Valsugana, che per prima ha introdotto in Trentino la coltivazione del ciliegio da frutto su portainnesto nanizzante che dà origine a piante di taglia ridotta, intende anche per il futuro proseguire nell'attività di riqualificazione della cerasicoltura trentina. Le linee guida elaborate dalla cooperativa ed illustrate ai soci negli incontri tecnici sconsigliano di effettuare nuovi impianti sopra i 1.100 m s.l.m. ed esprimono perplessità sugli impianti fitti e superfitti (sopra le 3.000/4.000 piante ad ettaro). Pertanto, in tutte le zone di produzione (Alta e Bassa Valsugana, Giudicarie Esteriori, Val di Non ed altre zone) i criteri per i rinnovi dei vecchi impianti e per i nuovi impianti saranno quelli consueti, che prevedono una densità tra le 1.200 e le 2.000 piante ad ettaro, l'utilizzo della varietà Kordia e similari su portainnesti deboli, l'adozione di sistemi di protezione dalle precipitazioni.

Rabbia silvestre: campagna di prevenzione conclusa

"Le misure adottate hanno portato all'eradicazione della malattia, sono quindi venuti meno i presupposti per il mantenimento delle aree a rischio nelle regioni e provincie autonome coinvolte". È quanto afferma il Ministero della Salute che in una lettera inviata nei giorni scorsi alla Provincia autonoma di Trento sospende in Trentino e nel Veneto la campagna di prevenzione della rabbia silvestre tramite vaccinazione orale delle volpi iniziata il 26 novembre 2009. Si è comunque deciso, tenuto conto dell'attuale situazione a rischio presente nei Paesi balcanici, di mantenere un piano di vaccinazione orale antirabbico delle volpi sul territorio della regione Friuli Venezia Giulia in una fascia di territorio lungo il confine Italo-Sloveno.

prodotti a cura di Sergio Ferrari

Premiato l'olio Bio dell'Agraria di Riva

Rappresenta un importante traguardo per l'Agraria di Riva del Garda la medaglia di argento assegnata al suo campione di olio di oliva biologico dalla giuria dell'11° concorso internazionale Sol d'oro che si è svolto nell'ambito di Verona Fiere, in preparazione dell'omonima esposizione che si terrà dal 7 al 10 aprile 2013. La categoria oli biologici è stata inserita per la prima volta tra le 5 categorie in giudizio. L'Agraria di Riva del Garda produce da qualche anno olio extra vergine biologico in quantità compresa tra 15 e 20 quintali. I produttori che conferiscono le olive destinate a questa categoria di eccellenza sono una diecina. Franco Michelotti, tecnico della Fondazione Edmund Mach di S. Michele che segue l'olivicoltura del Basso Sarca, ritiene che non vi siano difficoltà sul piano tecnico-agronomico per aumentare la produzione di olio biologico nel distretto. Il vincolo maggiore è rappresentato dal costo elevato richiesto per la certificazione: 50centesimi di euro a litro.



Michael dall'Agnol, O2Design

Le patate dalla buccia blu



Foto Oradini - Consorzio Turismo Valle di Ledro

In Valle di Ledro si sta promuovendo una varietà di patata ritenuta esclusiva del territorio e caratterizzata dal colore blu della buccia. Non deve essere però confusa con la patata blu di Margone. Questa ha di colore blu sia la buccia che la polpa e il colore rimane integro anche dopo la cottura. Solo se la patata si frigge al forno o si arrostitisce, il colore blu diventa mattonone. La patata blu è stata portata a Margone da una signora di origine trentina che abita in Svizzera e ha regalato al fratello Albino Bressan alcuni tuberi da seminare nell'orto o nei campi. Questo succedeva circa 20 anni fa. Da Margone si è poi diffusa nella valle di Cavedine e in altre zone limitate del Trentino.

Le uova di Latte Trento

Dal mese di aprile la cooperativa Latte Trento, che già vende 10.000 uova fresche di gallina al giorno prodotte in Veneto e confezionate da una ditta di Vicenza, metterà in distribuzione confezioni di uova dello stesso tipo ma di sicura origine trentina. Si tratta di due allevamenti della Val di Non e di uno della Val di Fassa che allevano le galline a terra. Poiché il consumo di uova in Trentino è aumentato del 14-17%, dovendo mantenere la vendita a livello di 10.000 unità al giorno, la cooperativa Latte Trento venderà metà uova del Trentino e metà uova acquistate nel Veneto, ma in confezioni diverse e chiaramente distinguibili in base alla provenienza.

Interesse per la mela Fem 8

Il Consorzio innovazione frutta, in sigla CIF, costituito da Fondazione Edmund Mach di S. Michele, Apot e Associazione vivaisti frutticoli del Trentino guarda con interesse ad una nuova varietà di mela già brevettata costituita dai tecnici della Fondazione e in fase di convalida in diversi campi-prova. Si chiama provvisoriamente FEM 8. La mela è bicolore, ha polpa fine e delicata, lunga tenuta in post-raccolta, elevato grado zuccherino. Matura una settimana prima della Golden delicious. Negli anni prossimi la sequenza dei momenti di raccolta avrà quindi la seguente successione temporale: gruppo Gala. Gruppo Red Delicious, FEM 8, Golden delicious e varietà più tardive.

Nostrano Storo sui poggiali



Foto Gianni Zotta. Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A.

I coltivatori di mais Nostrano di Storo che non portano subito la granella alla cooperativa Agri '90 ma mettono i mazzi di pannocchie ad essiccare sui poggiali delle case detengono il 5-10% dell'intero raccolto di mais nella bassa valle del Chiese. Non più di 500-1000 quintali. Finita l'asciugatura dei mazzi procedono singolarmente, in proprio, alla sgranatura con macchine elettriche. C'è anche chi usa ancora un vecchio arnese costituito da un mastello di legno attraversato in superficie da una lama contro la quale si fa scorrere la pannocchia per liberare la granella. La consegna alla cooperativa avverrà ai primi di aprile.

agenda

Corso di aggiornamento per castanicoltori

Un corso di aggiornamento per castanicoltori promosso dalla cooperativa Castanicoltori del Trentino e dall'Area ecomuseo dell'Argentario di Civezzano si terrà a partire dall'11 marzo nella sede del Museo del porfido di Albiano. Il corso è stato autorizzato dalla Fondazione Edmund Mach di S. Michele e si svolgerà sull'arco di 30 ore complessive distribuite su 10 incontri. Costo: 30 euro a persona. www.castanicoltorideltrentino.it

L'olivicoltura trentina alla mostra dell'Agricoltura



Foto Romano Magrone

Torna, sabato 16 e domenica 17 marzo, nei padiglioni di Trento Fiere, la Mostra dell'Agricoltura-66° rassegna di prodotti e servizi per l'agricoltura e il giardinaggio. La Provincia autonoma di Trento - e la Fondazione Edmund Mach saranno presenti con un proprio stand, dedicato quest'anno al settore dell'olivicoltura trentina. www.trentofiere.com

Assemblee di zona per i soci Codipra

Il Codipra ha programmato 11 assemblee di zona che si svolgeranno dal 18 al 26 marzo, avendo come punti di incontro prevalenti le cooperative ortofrutticole. Le sedi e le date sono pubblicate sul 1° numero del notiziario Codipra 2013. L'ordine del giorno prevede l'illustrazione dei risultati della campagna assicurativa nel 2012, del programma di attività 2013 sulla base delle novità contenute nel piano assicurativo nazionale, l'elezione dei delegati di zona che parteciperanno all'assemblea generale. www.codipratn.it

enonews

Nuove tecnologie per lo Schedario viticolo

È ormai in fase di ultimazione lo Schedario viticolo del Trentino. Il punto è stato fatto il 9 febbraio scorso alla sala don Guetti della Federazione Trentina della Cooperazione in un incontro al quale hanno partecipato numerosi rappresentanti delle cantine cooperative e private. L'incontro, presieduto da Luca Rigotti, vice presidente della Federazione Trentina della Cooperazione e con il contributo dei responsabili degli uffici provinciali Tutela delle produzioni agricole Mario Chemolli, del Sistema informativo Edoardo Arnoldi e del direttore del Centro assistenza agricola Caa-CoopTrento Silvio Canestrini, ha permesso di

analizzare le attività finora svolte e quelle che nell'arco dei prossimi mesi vedranno la conclusione della costituzione dello schedario viticolo provinciale.

Circa due anni fa la Provincia autonoma di Trento ha scelto di provvedere con propri sistemi alla gestione informatizzata dello schedario viticolo. Si è da poco conclusa la raccolta delle denunce di vendemmia relative alla campagna 2012/13 mediante l'utilizzo di procedure informatizzate evolute e sofisticate, in grado di automatizzare anche tutta l'attività di controllo relativa alle rivendicazioni dei vini DOC e IGT. Lo schedario è gestito nell'ambito del sistema



Foto Magrone. Fototeca Trentino S.p.A.

informativo agricolo provinciale (SIAP) che permette la gestione integrata di dati gestionali e georeferenziati con l'utilizzo di componenti di sistema GIS. A breve sarà attivata, sempre nell'ambito del SIAP, anche la gestione dei diritti di impianto e saranno realizzate forme di interscambio dati con le strutture cooperative e le cantine private interessate.

Il Consorzio Vini del Trentino riorganizza la promozione



I vertici del CVT: da sinistra Erman Bona, Elvio Fronza, Luca Rigotti, Flavio Chizzola

Nella sua relazione in occasione dell'assemblea dei soci del 25 febbraio scorso, che ha approvato all'unanimità il bilancio, il presidente del Consorzio Vini del Trentino, Elvio Fronza, ha presentato le attività concretizzate dal Consorzio nel 2012 sul versante della tutela e della promozione e in materia di vitivinicoltura sostenibile.

Per quest'ultimo tema, all'interno della Commissione protocollo guidata da Bruno Lutterotti, sono stati creati tre gruppi di lavoro. Il primo, che si è occupato di prodotti antiparassitari, ha proposto, tra l'altro, l'aggiornamento della linea di difesa vite per il 2013 stabilendo revocche di sostanze e la possibilità di utilizzo di nuove. Il secondo, dedicato al "suolo", ha focalizzato la sua attenzione all'irrigazione e alla valutazione dello stato idrico del terreno. Il terzo, su "macchine operatrici", ha proposto la creazione di un inventario delle macchine per la distribuzione dei fitofarmaci e, oltre a questo, un percorso di formazione e di informazione degli agricoltori.

In materia di promozione la Commissione Marketing presieduta da Paolo Endrici ha elaborato il documento "Riflessioni e proposte per la promozione del vino Trentino". Duplice l'obiettivo: orientare e organizzare la promo-

zione e, in seconda battuta, come declinare queste indicazioni per gli eventi di maggior spessore (Vinitaly e Prowein).

"Per portare avanti la promozione - ha spiegato il direttore Erman Bona - il Consorzio ha deciso di creare un apposito ufficio (saranno assunti due nuovi collaboratori: Fabio Piccoli, stimato professionista che conosce a fondo la realtà vitivinicola trentina, e Valentina Voltolini) che si occuperà della promozione dei vini trentini sulla base delle indicazioni dei soci del consorzio, collaborando anche con la Divisione marketing di Trentino Sviluppo".

Verranno inoltre stipulati due accordi: il primo con l'Istituto Trento Doc per la promozione dello spumante, il secondo con la Camera di Commercio.

L'UE nega il marchio "Perlé" a Ferrari



Foto Archivio Cantine Ferrari

La società Ferrari F.lli Lunelli SpA, non può registrare il marchio "Perlé" per i suoi vini e vini spumanti. Il Tribunale dell'Ue ha infatti confermato - respingendo il ricorso della cantina di Ravina - la decisione dell'Ufficio armonizzazione dei marchi nell'Ue (Uami) che nel 2010 aveva negato la protezione del marchio chiesto da Ferrari per "assenza di carattere distintivo acquisito in seguito all'uso".

La Ferrari ha fatto valere, nel corso del procedimento, che il marchio richiesto presenta un ca-

attere distintivo in seguito all'uso, e che la commissione di ricorso dell'Uami non ha valutato correttamente le prove, ma il Tribunale dell'Ue non ha accolto tale posizione giudicando che l'espressione "vin perlé" appartiene "ai vocabolari francese e inglese, per questo occorre prendere in considerazione la percezione del pubblico di lingua francese e inglese". Inoltre, ha aggiunto che il termine "perlé", impiegato in enologia per designare un "vino leggermente frizzante", è sostanzialmente identico al marchio richiesto e presenta un carattere descrittivo per quanto riguarda i vini e gli spumanti.

I giudici europei hanno quindi ritenuto che, "essendo il pubblico di riferimento costituito da consumatori di lingua francese e inglese, la prova dell'acquisizione del carattere distintivo doveva essere apportata per tutto il territorio di lingua francese e inglese dell'Unione europea (Francia, Belgio, Lussemburgo, Regno Unito, Irlanda e Malta). Le prove dell'uso depositate presso l'Uami dalla Ferrari riguardavano soltanto il Regno Unito e la Francia e non tutti gli Stati membri rilevanti".

Vini francesi all'asta contro la crisi

Per finanziare i propri servizi sociali in tempi di crisi e tagli al budget, il municipio di Dijon, capoluogo della Borgogna, ha messo all'asta metà della sua cantina di vini pregiati, ovvero circa 3.500 bottiglie del rinomato vino che prende il nome dalla regione. L'iniziativa servirà soprattutto a rimpinguare le casse del servizio di azione sociale cittadino, quello che eroga aiuti alle famiglie in difficoltà, agli anziani e in generale ai soggetti deboli. Tra le bottiglie andate all'incanto non mancavano pezzi preziosi di grandi vitigni di Borgogna. L'incasso totale ha superato i 151 mila euro, grazie a diversi pezzi venduti per cifre a tre zeri, tra cui un Vosne Romanee Cros Parantoux del 1999 aggiudicato per 4.800 euro a un acquirente asiatico.

► Fiorenzo Degasperi

LE VIE DEL SALE NEL TIROLO STORICO

Curcu & Genovese, Trento, 2012, pp. 200, euro 29

Primo classificato nella Sezione saggistica del Premio letterario "Alto Adige. Autori da scoprire" indetto dalla Provincia autonoma di Bolzano, questo libro racconta l'affascinante storia del sale minerale, trasportato per secoli in sacchi e barilotti dai carradori lungo una ragnatela di sentieri e carrarecce attraverso il Vorarlberg, il Tirolo, il Trentino-AltoAdige. Il sale, l'oro bianco, veniva infatti estratto dalle miniere di salgemma di Hallein, Halstatt, Hall, Berchtesgarden... e poi ci pensavano i mercanti, ma anche i contrabbandieri a farlo arrivare ai vari mercati da nord a sud superando dazi e imposte. Un libro davvero piacevole per la capacità dell'autore di raccontare la storia agganciandola al territorio, che si conclude con alcuni proverbi "universali" come, ad esempio, «Prima di scegliere l'amico bisogna averci mangiato il sale sett'anni».

► Ufficio per le Produzioni biologiche della Provincia autonoma di Trento

L'AGRICOLTURA BIOLOGICA IN TRENTINO, DVD

produzione 4-Media, 19,25", 2012

In visione sul sito www.trentinoagricoltura.it; per informazioni tel. 0461 495911

Questo video, che intende fornire un supporto per la promozione e la divulgazione della produzione biologica in ambito provinciale, s'inserisce nel progetto "Conoscere l'Agricoltura biologica: azioni informative ed esperienze in campo" promosso dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Responsabili del progetto sono Federico Bigaran e Giuseppe Visintainer, mentre per questo DVD hanno collaborato Luisa Mattedi (Fondazione Edmund Mach), Ivo Gellini (Az. Agricola Agriverde), Giovanni Battista Polla (Presidente Anare) e Corrado Aldrighetti (Cantina La Vis). L'accostamento di una sua prima parte divulgativa a una più esperienziale consente all'utente di approfondire la conoscenza della produzione biologica e, nel contempo, di acquisire consapevolezza e fiducia verso un quotidiano comportamento nei confronti del biologico e dei suoi prodotti. Copia del DVD viene fornita alle scuole che ne fanno richiesta.

► Miriam Bacher e Franco Cogoli

SEMPLICE E BUONO. LA CUCINA AUTENTICA DELLE DOLOMITI

Atthesia, Bolzano, 2012, pp. 288, euro 24,90

È un libro di cucina ma è anche un bellissimo libro fotografico questo *Semplice e buono. La cucina autentica delle Dolomiti*; si sfoglia come un ricettario, ma si rimane anche incantati davanti alle bellissime immagini di piatti contestualizzati, di panorami dolomitici, di volti rugosi di contadini, di prodotti tipici come pezze di speck affumicato, la rapa



bianca o il pane di segale... Un libro piacevolissimo, che non stona in cucina accanto ai più comuni manuali gastronomici così come in salotto vicino a strenne di fotografia, costume, ambiente. Tante ricette della tradizione suddivise in primi, secondi, contorni e dolci, ognuna con il giusto abbinamento del vino e i suggerimenti per la presentazione del piatto per nulla lasciata al caso! Impossibile, anche per i più restii ai fornelli, resistere alla tentazione di provare subito qualche preparazione, con il proposito di andare magari a godere dal vivo dell'ambiente naturale che lo ha ispirato.

► AA.VV.

A TAVOLA CON LA MEMORIA. RACCOLTA DI POESIE DIALETTALI, I QUADERNI DELL'ENOTECA-PALAZZO ROCCABRUNA, N. 4,

Camera di Commercio I.A.A. di Trento, 2012, pp. 80. Disponibile a richiesta: tel. 0461 887111

Nuovo titolo della Collana "I quaderni dell'Enoteca", che si propone di valorizzare i sapori e i saperi delle tradizioni vitivinicole trentine, è questo dedicato a un'antologia di poesie dialettali firmate da poeti quali Fabrizio Da Trieste, Arcadio Borgogno, Silvano Brunelli, Giuseppe Caprara, Ferruccio Gasperetti, Lino Lucchi, Giovanni Meneguz, Emanuele Mussi, Gastone Pancheri, Livio Tissot. Una raccolta che recupera, attraverso versi poetici vigorosi ed espressivi, i saori *dementegadi*, come li chiama Lino Lucchi, i piatti della tradizione, i sapori custoditi dalla memoria, i ritmi lenti e soppesati di un mondo contadino e montano che la contemporaneità più frettolosa tenderebbe a dimenticare.

► A. Calò, L. Bertoldi Lenoci, N. Pontalti, A. Storia (a cura di)

STORIA REGIONALE DELLA VITE E DEL VINO IN ITALIA. TRENTINO

Fondazione E. Mach, San Michele all'Adige (TN), 2012, pp. 438, euro 47

La storia della vite e del vino in Trentino affonda le sue radici - è proprio il caso di dirlo - lontano nel tempo, fin dall'età del Bronzo, e questo libro, realizzato dall'Accademia della Vite e del Vino in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach con il coinvolgimento di molte firme note di esperti del settore lo sta a dimostrare. Più nello specifico, tra gli autori che hanno trattato l'evoluzione alla viticoltura trentina, ci sono Gianni Ciurletti, Franco Marzatico, Gianni Marchadella, Marco Stenico, Andrea Leonardi che si sono occupati della parte storica, Attilio Scienza di quella tecnica così come Francesco Spagnoli della spumantistica, Umberto Raffaelli, Gaetano Forni, Luciano Groff delle particolarità vitenologiche. Il volume, veramente ponderoso, fa parte di una collana dedicata alla storia regionale della viticoltura in Italia.

GINEPRO

Le bacche che danno sapore a distillati alpini e speck

di Iris Fontanari
iris@martinatti.com

Nei boschi del nostro Trentino è possibile imbattersi di frequente in un arbusto sempreverde, inconfondibile a causa delle sue foglioline aghiformi e molto pungenti: si tratta del ginepro, una conifera le cui bacche nere, dal sapore molto forte e aromatico, sono note soprattutto per le rilevanti proprietà digestive. Proprio il sapore amaro dei frutti ha dato origine al nome della pianta che pare derivi dalla parola celtica *junepirus*, che significa acre.

Le proprietà terapeutiche del ginepro sono note fin dall'antichità, sia alla fitoterapia ufficiale che alla medicina popolare; nel Me-

dievo questo alberello ha avuto addirittura la fama di operare guarigioni miracolose ed è stato spesso considerato una panacea universale portentosa.

Al giorno d'oggi le sue bacche si usano non solo nelle preparazioni erboristiche, ma sono anche l'elemento base nella preparazione del gin e di molti amari e distillati alpini. Nelle case dei contadini servono tuttora per affumicare lo speck o altri insaccati ai quali conferiscono un sapore unico.

Note botaniche

Il ginepro (*Juniperus communis*) è una pianta arbustiva di aspetto molto variabile, presente in Europa fino a 2.500 metri; in

queste zone a clima molto rigido assume un aspetto contorto, tipicamente prostrato sul terreno dove forma dei cuscini radi e pungenti.

In pianura può presentarsi, invece, come un piccolo albero alto fino a 5-6 metri, mentre in montagna, ad altitudini non troppo elevate, prende la forma di un cespuglio più o meno alto.

Le foglie sono di colore verde glauco, aghiformi, con l'apice acuto e pungente e sono inserite nel ramo a tre a tre. I fiori, unisessuali, sono portati su piante diverse: quelli maschili sono gialli, solitari o riuniti in infiorescenze più o meno folte; quelli femminili, in numero da tre a



Foto Flavio Faganello

Proprietà terapeutiche

In fitoterapia si usano soprattutto le bacche (raccolte mature da metà settembre a tutto novembre) che vanno essiccate in luogo asciutto e aerato, stese in un unico strato sopra un ripiano di legno, e conservate infine in vasetti di vetro ben chiusi. Contengono resina, glucidi, acidi organici e, in particolare, un olio essenziale dotato di eccellenti proprietà espettoranti, tossifughe e antiasmatiche.

Il ginepro, oltre ad essere un valido stimolante della digestione, è anche un buon tonico, aromatizzante, depurativo, diuretico e disinfettante delle vie urinarie, antidiabetico e antireumatico. Molto efficace contro i bruciori di stomaco è la cura di bacche di ginepro masticate a lungo in bocca e quindi ingerite: si inizia con 6 il primo giorno, aumentando via via fino a 15, per poi diminuire fino a 4-5 al giorno.

Un buon vino antiasmatico, efficace anche nella cura della bronchite, dei reumatismi, della renella e della gotta, si ottiene con 60 g di bacche contuse più 10 g di buccia di limone, messi a macero per 10 giorni in un litro di vino bianco. Dopo aver filtrato il liquido, somministrarlo a bicchierini.

È bene, tuttavia, ricordare che il ginepro, somministrato in forti dosi, può irritare l'apparato urinario ed è vietato alle donne incinte.

Per uso esterno il ginepro è utile nella cura degli eczemi, dell'acne, della dermatosi, delle ulcere e delle piaghe. Per la cura di queste ultime, in particolare, si consiglia il decotto ottenuto con 50 g di legno di ginepro, sminuzzato, in un litro d'acqua: applicato sia sulle ulcere che sulle piaghe, ne favorisce la cicatrizzazione.



©photocrew - Fotolia.com

In cucina

In cucina le bacche ed i germogli di questa pianta aromatizzante sono insostituibili nelle marinate di selvaggina, con i crauti o nei ripieni di carne di maiale; assieme al legno di ginepro sono pure indispensabili, come già s'è detto, per l'affumicatura di cibi.

La **grappa al ginepro**, di cui diamo qui di seguito la ricetta, è un autentico toccasana per lo "stomaco troppo sazio" e deve il suo sapore intenso e amarognolo alle sostanze resinose e amare contenute nelle bacche.

Ingredienti: 125 g di bacche di ginepro fresche e mature, un rametto di ginepro, un po' di buccia grattugiata di limone non trattato, un pizzico di coriandolo, un pizzico di cumino macinato, 7 dl di grappa.

Sminuzzare e pestare nel mortaio le bacche e metterle, insieme al rametto di ginepro, in una bottiglia dal collo largo. Aggiungere la scorza grattugiata del limone e le spezie. Coprire con la grappa e lasciar riposare al fresco per 3 settimane, scuotendo ogni giorno. Filtrare il tutto e aspettare tre mesi prima di consumare.

Per un **liquore di ginepro** meno impegnativo del precedente, ma ugualmente efficace occorrono: una manciata di bacche di ginepro, 2 hg di zucchero e un litro di grappa.

Si pestino le bacche sbriciolandole il più possibile, quindi si versino nella grappa insieme con lo zucchero. Si lascino riposare per 3 settimane, quindi si filtri il liquore, lo si imbottigli e lo si riponga, ben chiuso, in dispensa. ■

otto, sono verdognoli e poco appariscenti e raggruppati in piccoli amenti all'ascella delle foglie.

I frutti (galbuli) sono detti anche coccole e compaiono solo sulle piante femminili; sono in realtà delle pseudobacche che impiegano due anni a maturare e si presentano verdi nel primo anno, poi blu-nerastro nel secondo, quando raggiungono la piena maturazione. Sono quasi perfettamente sferici e ricoperti da una pruina opaca; portano in cima una fessura a forma di stella e contengono in genere tre semi triangolari di colore bruno chiaro.

Tutta la pianta è ricchissima di resina ed emana un odore molto intenso.



Foto Cosimo Rotondi



Foto Marco Simonini

Le Chiacchere più dolci

di Iris Fontanari
Foto: Romano Magrone

Torta di fregoloti

Ingredienti: 300 g di farina, 200 g di burro, 200 g di zucchero, 100 g di mandorle macinate, un tuorlo d'uovo, una presina di sale.

Versare sul tavolo (meglio se di marmo) la farina setacciata e le mandorle tostate e finemente macinate. Unire il burro e impastare il tutto con mano leggera. Aggiungere quindi il tuorlo d'uovo, il sale, lo zucchero e, se necessario, un cucchiaino di latte.

Lavorare il tutto aiutandosi con una forchetta per formare delle grosse briciole (i "fregoloti") badando che non si disfino.

Ungere una tortiera e cospargerla di pane grattugiato. Sistemarvi l'impasto sbriciolato, scuotendo leggermente la tortiera per amalgamarlo in modo uniforme. Passare la tortiera in forno a calore medio per circa 35 minuti. Per esaltare il sapore di questa torta, si consiglia di prepararla il giorno prima e di accompagnarla possibilmente con un buon vino bianco corposo.

Un tempo nelle case coloniche più agiate o presso le famiglie nobili del contado, durante le feste di Carnevale, si preparavano talora anche i krapfen, dolci di origine tedesca, da sempre noti e apprezzati soprattutto in Alto Adige. La preparazione di questi particolari "bomboloni" richiedeva un notevole impegno, tuttavia la bontà del prodotto risarciva ampiamente la fatica!



Krapfen

Ingredienti: g 300 farina bianca, g 25 di lievito di birra, g 50 di burro, 2 tuorli e un uovo intero, un decilitro di panna, un cucchiaino di zucchero, un goccio di latte, marmellata di albicocche, un pizzico di sale, zucchero a velo q. b. Per friggere: olio di semi di girasole.

In una piccola zuppiera preparare una pastella con il latte intiepidito, il lievito sbriciolato e la farina. Coprire e tenere in luogo tiepido finché abbia raggiunto il doppio del suo volume.

In una scodella versare il burro sciolto a bagnomaria, unire uno alla volta i tuorli, quindi l'uovo intero, lo zucchero, il sale e, poco per volta, la panna. Infine, aggiungere la pasta lievitata (cresciuta del doppio) e lavorare il tutto con le mani finché l'impasto non sarà perfettamente omogeneo e privo di grumi.

Quando sulla superficie cominceranno a formarsi delle bollicine, spolverare leggermente di farina, coprire con un tovagliolo e far lievitare in luogo caldo per almeno due ore.

Versare quindi la pasta sulla spianatoia leggermente infarinata e, col matterello, spianarla ad un'altezza di circa un cm; ritagliare quindi dei dischi con un bicchiere (o con l'attrezzo adatto). Con un cucchiaino da caffè fare una fossetta nel mezzo di ogni disco e mettervi un pochino di marmellata di albicocche abbastanza solida; coprire con un altro disco, avendo prima bagnato con un dito intinto nel latte tutto l'orlo attorno in modo che i due dischi rimangano attaccati.

Lasciar lievitare, per circa mezz'ora, i krapfen così ottenuti fra due tovaglioli infarinati, in un luogo tiepido. Cuocerli infine, pochi alla volta, in olio caldissimo.

Quando saranno ben dorati, scolarli col mestolo forato e porli sopra una carta che assorba l'unto. Si servono caldi, cosparsi di zucchero a velo.

Mentre quasi tutti i prodotti invernali della campagna stanno esaurendosi ed è forse troppo presto per le primizie primaverili, il mercato offre ancora ottime possibilità e chi sa lavorare di fantasia troverà mille occasioni per sperimentare nuovi o antichi manicaretti in cucina.

Nei tempi andati, se ci riferiamo in particolare ai mesi del Carnevale, erano numerose e caratteristiche le ricette che la tradizione contadina metteva in tavola, dal classico smacafam ai grostoli o alla torta di fregoloti, e a numerosi altri piatti che attualmente stiamo sempre più riscoprendo anche perché non sono più legati ad un particolare contesto festivo, ma si confanno egregiamente alla cucina di quasi tutto l'anno.

Un dolce classico della nostra tradizione, conosciuto già a partire dal 1700, è per l'appunto la cosiddetta torta di "fregoloti", con le

numerose varianti legate generalmente alla zona di produzione, tutte però eccellenti e degne di considerazione.

Durante il Carnevale, in quasi tutte le case rurali, era usanza comune preparare i grostoli, prodotti dolciari presenti nella tradizione trentina già a partire dal XVI secolo.

Questi caratteristici dolci, chiamati altrove anche chiacchiere o galani, assumono forme diverse in conformità al luogo di produzione e spesso anche a seconda dell'inventiva e della pratica culinaria: in ogni caso, tutte le varietà presentano un bel colore dorato e vanno servite cosparse di zucchero a velo. Quella che vi presento è la classica ricetta, semplice e gustosa, che le nostre massaie d'un tempo erano solite preparare per festeggiare il giovedì grasso o, solitamente, i giorni più importanti del Carnevale.

Un tradizionale dolce della zona orientale del Trentino (Valli dell'Avisio, Piné, Fersina e Primiero) è quello che si consuma, oltre che a Carnevale, anche durante le sagre paesane e le feste campestri: sono gli straboli (strauli o fortaes), simili a frittatine aggrovigliate dal colore dorato. ■

Grostoli

Ingredienti: 500 g di farina, 1 uovo intero e un tuorlo, 50 g di zucchero, 50 g di burro, un bicchierino di grappa, una presa di sale, olio per friggere e zucchero a velo per la copertura.

Mescolare la farina, le uova, lo zucchero, il burro ammorbidito, il sale e la grappa; lavorare il tutto a lungo, formando una palla liscia e consistente. Lasciar riposare l'impasto per circa 45 minuti, avvolto in un panno.

Con il matterello (o con la macchina per la pasta) tirare una sfoglia sottilissima; quindi, con l'apposita rotellina, ritagliare dei rombi (o altre forme) non troppo grandi.

Mettere al fuoco un tegame abbastanza profondo e non troppo largo e versarvi abbondante olio di semi. Quando l'olio è bollente, immergervi uno per volta i grostoli. Appena diventano dorati, toglierli con un mestolo forato e disporli su carta assorbente. Spolverare con zucchero a velo e servire.

Straboli

Ingredienti: 300 g di farina bianca, 3 uova, un bicchiere di latte, un po' di panna liquida, un bicchierino di grappa nostrana, un pizzico di sale, zucchero a velo, olio per friggere.

Impastare la farina con il sale, la panna, il latte; aggiungere le uova e la grappa e formare con il tutto una pastella liscia ed omogenea.

Versare il composto in una padella con abbondante olio bollente, facendolo passare attraverso un imbuto e girando in senso circolare in modo da ottenere delle frittatine (straboli) a forma di chiocciola.

Cuocere su entrambi i lati fino, quindi sgocciolare e servire spolverati di zucchero a velo o accompagnati con marmellata di "granteni" (mirtilli rossi).



PERCHÉ QUELLO
CHE MANGIAMO
INFLUENZA LA NOSTRA
SALUTE MENTALE?



CIBO per la mente

Prof. Carmelo Bruno
già insegnante di chimica all'ITI "Buonarroti" di Trento

Elaborazione grafica a cura di:
Mirko Pedrin

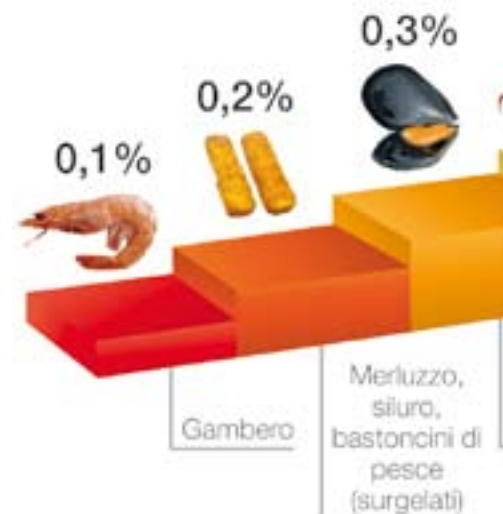
In questi ultimi anni la relazione tra cibo e salute è diventata una fiorente attività di ricerca, da cui si deduce sempre più l'importanza di ciò che mangiamo per il nostro benessere fisico e anche mentale. La famosa battuta del filosofo tedesco Feuerbach "l'uomo è ciò che mangia" comincia ad essere confermata dalla ricerca scientifica. La rivista *Mente&Cervello* de *Le Scienze* ha dedicato un numero speciale all'argomento con una montagna di dati scientifici aggiornati.

Qualche anno fa è uscito il film "Super size me", in cui l'autore mostra fino a che punto una dieta squilibrata danneggi la mente. Egli si è rimpinzato per un mese in un Mc Donald's di Junk food (cibo spazzatura) e le conseguenze non sono state certo delle migliori sia per il suo corpo che per la sua mente. Infatti è aumentato di 11 Kg, i parametri epatici erano diventati preoccupanti e l'umore pessimo. E' chiaro che un solo caso non fa testo. Perciò l'esperimento del fast food è

stato ricreato in laboratorio con dei volontari. I risultati sono stati analoghi: l'umore era peggiorato e il malessere era proporzionale alla quantità di cibo assunto.

I CIBI FRITTI RENDONO TRISTI?

Perché il cibo spazzatura provoca malanni fisici e mentali? Le cause sono diverse. Innanzi tutto si tratta di una dieta ricca di calorie (a cui si accompagna spesso una vita sedentaria); inoltre, i possibili responsabili possono essere gli acidi grassi trans, abbondanti nelle patatine fritte, nella carne impanata e nei prodotti da forno contenenti grassi. Una significativa ricerca spagnola, condotta per sei anni sugli stili di vita, abitudini alimentari e patologie di 12.000 persone, ha rivelato che tali acidi deprimono l'umore, oltre a fare ammalare il corpo. Nel corso degli anni si sono verificati 675 casi di depressione, soprattutto tra coloro che avevano un'alimentazione ricca di tali acidi grassi trans. Costoro correvano un rischio di



depressione fino al 48% maggiore rispetto a chi ne assumeva pochi.

GRASSI OMEGA-3: UN TONICO PER L'UMORE

Numerosi studi hanno indicato l'effetto benefico degli acidi grassi omega-3 nelle persone depresse o affette da disturbo bipolare. Perché gli omega-3 influenzano l'umore? Perché le persone affette da disturbi psichici e da problemi comportamentali abbiano carenze di queste sostanze nutritive. La ricerca ha messo in evidenza che la depressione e il disturbo bipolare si manifestavano più spesso in coloro che avevano assunto meno omega-3.

I ricercatori stanno scoprendo i meccanismi biochimici mediante i quali gli omega-3 agiscono sul cervello. Il cervello è costituito da circa il 60% di grassi, che sono soprattutto gli omega-3. Essi formano la struttura delle membrane cellulari, anche dei neuroni, e quindi sono indispensabili per il funzionamento del cervello. Qualunque sostanza che deve entrare o uscire dalle cellule deve passare attraverso le membrane. I grassi omega-3 rendono la membrana più fluida e permeabile rispetto ad una membrana composta in prevalenza da acidi grassi saturi. Perciò, essi rendono questi processi più facili, massimizzando la capacità delle cellule di introdurre in esse nutrienti e di eliminare i

rifiuti del metabolismo.

Sia chiaro che le capsule di olio di pesce da sole non possono evitare le malattie mentali e proteggono solo in parte dalle oscillazioni dell'umore, perché ci sono troppi fattori sociali e clinici che influenzano il nostro umore. Tuttavia, uno stile di vita sano ed un'alimentazione salutare possono aumentare il nostro benessere mentale.

VERDURA E PESCE AIUTANO IL CERVELLO A RESTARE GIOVANE

Una recente ricerca pubblicata su Neurology evidenzia che le persone anziane con elevati livelli nel sangue di alcune vitamine

OMEGA 3, I PESCI CHE NE HANNO DI PIÙ

Dire pesce non basta, bisogna anche dire quale tipo di pesce è opportuno mangiare in quanto la quantità di omega-3 presente nei pesci varia notevolmente, come si vede dalla rappresentazione grafica. Una percentuale di grassi pari a 2,6 significa che 100 grammi di salmone di allevamento contengono fino a 2,6 grammi di due acidi grassi omega-3 polinsaturi, in particolare acido eicosapentaenoico (EPA) e docosaesaenoico (DHA). La percentuale oscilla in base alla stagione, all'alimentazione e ad altri fattori.



Elaborazione grafica a cura di:
Mirko Pedrin

del gruppo B (B1, B2, B6, B12, Folati), di vitamina C, D ed E e con alti livelli di grassi omega-3 ottenevano risultati più brillanti in molti test cognitivi, accompagnati da cambiamenti cerebrali. Mentre chi aveva elevati livelli di acidi grassi trans ha ottenuto i risultati peggiori.

Ma perché sono stati misurati proprio i livelli di queste vitamine e degli omega-3? Queste sostanze potrebbero costituire validi indicatori del consumo di alimenti (come verdura con foglia verde scuro, cavoli, broccoli e cavolfiori, frutta e pesce) che, precedentemente, erano stati indicati come utili per la salute cerebrale. Mentre gli acidi grassi trans, già in precedenza associati al declino cognitivo degli anziani, sono considerati indicatori di una dieta poco salutare, ricca di prodotti da forno grassi, cibi fritti e margarine.

Il prof. Sartori, esperto di Neuroscienze cognitive, afferma trattarsi di uno studio molto interessante in quanto vengono messi in relazione marcatori biologici (riconducibili alla dieta) con l'efficienza cognitiva. Mentre nelle ricerche precedenti si faceva ricorso ai questionari basati su quanto riferito dai pazienti.

L'ATTIVITÀ FISICA EQUIVALE ALLA DIETA?

Non meno importante della dieta è l'attività fisica, che migliora la funzionalità cerebrale di per se stessa e inoltre agisce in sinergia con la dieta potenziandone l'impatto positivo. Si è dimostrato in modelli animali che gli omega-3, i polifenoli e la curcumina migliorano la memoria e la capacità di apprendimento. Questi effetti si verificano perché queste sostanze fanno aumentare nel sangue i livelli di una proteina, il Fattore Neurotrofico Derivato dal Cervello (BDNF), molecola messaggero che favorisce i collegamenti tra i neuroni. È stato scoperto che l'esercizio fisico produce i medesimi effetti di queste sostanze attraverso lo stesso meccanismo di azione.

EQUILIBRIO TRA GRASSI OMEGA-3 (PESCE) E GRASSI OMEGA-6 (OLI DI SEMI)

Il rapporto tra Omega-6 e Omega-3 assunti con un'alimentazione standard è 10:1. Mentre il rapporto ottimale tra i due dovrebbe essere di 5:1. In buona sostanza, si consumano troppi oli di semi ricchi di Omega-6 (presente nel girasole, soia, mais, sesamo.....) e poco pesce, soprattutto dei mari freddi, ricco di Omega-3. Ma perché è così importante tale rapporto per la nostra salute? La relazione squilibrata tra i due gruppi di acidi grassi espone al rischio di malattie

LA BILANCIA DELLA SALUTE

Il fabbisogno di una persona che consuma 1800 Kcal dovrebbe essere di 3 g al giorno di omega-3 e di 12 g al giorno di omega-6. Da quali alimenti prenderli? Una buona guida è la tabella sottostante: da essa si vede che è necessaria un'integrazione, mettendo su un piatto della bilancia i pesci grassi, olio di semi di lino e le noci e sull'altro olio di oliva e oli di semi. Interessante notare come si possa coprire il fabbisogno di omega-3 con appena 20 g di semi di lino tritati con un macinacaffè.

	OMEGA-3	OMEGA-6
PESCE GRASSO	2.2 g	
100 g di salmone, sgombro, aringa		
OLI VEGETALI SPREMUTI MECCANICAMENTE		
10 g di olio di semi di mais	-	5 g
10 g di olio di semi di soia	0.8 g	5 g
10 g di olio di semi di girasole	-	6 g
10 g di olio di semi di lino o 40 g di semi di lino	5.8 g	1.4 g
10 g di olio di oliva	-	1 g
FRUTTA SECCA		
20 g di noci sgusciate(5 noci medie)	1.3 g	5 g
10 g di arachidi, pistacchi, mandorle	-	1 g



Foto Rensi

cardiocircolatorie e di infiammazioni alle articolazioni. Scusate se è poco!

A livello cellulare gli omega-6 e omega-3 sono in competizione. I primi partecipano alla costruzione delle membrane cellulari e di ormoni come le Prostaglandine, per cui aiutano a controllare le reazioni infiammatorie e l'aggregazione delle piastrine e a mantenere la pelle elastica. L'eccesso di queste sostanze, soprattutto l'acido arachidonico, vaso-costrittore, può incrementare la formazione di trombi nel sangue, la pressione arteriosa e le allergie, mentre fa diminuire il livello di

colesterolo buono HDL. Mentre gli omega-3 riducono trigliceridi e colesterolo nel sangue e prevengono i problemi del sistema cardiovascolare e del sistema nervoso.

Gli esperti ritengono che il vero problema per la salute sia proprio lo squilibrio tra i due tipi di grassi, che andrebbe riequilibrato non solo aumentando gli omega-3 ma, anche, riducendo gli omega-6. Per riequilibrare sono molto opportune due o tre porzioni di pesce alla settimana e inoltre consumare oli vegetali con acidi grassi monoinsaturi, in pratica olio di oliva e di arachidi. ■

SIAMO CIÒ CHE MANGIAMO

Lo dice l'etichetta

di Rosaria Lucchini
Istituto Zooprofilattico Sperimentale
delle Venezie - Sezione di Trento
FOTO: Giovanni Cavulli

Con la vita frenetica dei nostri giorni è utile avere una dispensa sempre ben fornita, ma siamo sicuri di acquistare i prodotti migliori prestando attenzione alla loro composizione? Semplicemente, ci soffermiamo a leggere

l'etichetta alimentare? Purtroppo molte volte la risposta è ...No!

Ognuno di noi ha un nome e dei documenti che ne dimostrano l'identità, senza non saremmo in grado di farci riconoscere nel mondo, non potremmo viaggiare, lavorare, andare a scuola ecc. Lo stesso vale per i prodotti

alimentari. L'etichetta è la carta d'identità di un prodotto agricolo ed alimentare. Ci fornisce preziose informazioni sugli ingredienti, sulle modalità di conservazione, sulle modalità di utilizzo, sulla qualità, sul materiale di cui è fatta la confezione. L'etichettatura è definita come l'insieme di voci, marchi, sim-

boli, indicazioni ed immagini che compaiono sull'etichetta, sull'imballaggio e sui dispositivi di chiusura (tappi ecc) dei prodotti alimentari. Alcune informazioni sono obbligatorie e regolamentate per legge, mentre altre sono facoltative o complementari.

Solo a partire dal 1982 l'etichetta deve riportare l'elenco degli ingredienti con nome specifico leggibile. Successivamente il governo italiano ha emanato il decreto legislativo n. 109 del 27/01/92 ancora vigente. Esso prevede che l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari non inducano in errore l'acquirente (vedi tabella 1). In accordo con il moderno approccio del legislatore comunitario, la sicurezza e la tutela del consumatore passano attraverso la corretta informazione, anche tramite le etichette. Per questo motivo l'Unione Europea ha provveduto a elaborare nuove regole per un'etichettatura alimentare trasparente che entreranno in vigore nei prossimi anni (Reg. (UE) 1169/2011). L'obiettivo principale è quello di proteggere i consumatori dai pericoli collegati al consumo degli alimenti e di informarlo su come deve "gestirli" dal momento dell'acquisto fino a quando li consuma. L'etichetta diventa quindi il mezzo con cui il produttore trasferisce al consumatore tutte le informazioni utili per fare una scelta consapevole e per non indurlo in errori.

Non tutti gli alimenti possono essere etichettati nello stesso modo. Per esempio nei prodotti ortofruitticoli freschi va riportata la varietà, il prezzo al chilo, il luogo o lo stato di provenienza e la categoria; per i prodotti ittici è obbligatorio dare indicazioni delle modalità di pesca, tramite

le diciture: Pescato (indica che è stato pescato in mare ed è seguita dall'indicazione della zona di pesca), Pescato in acque dolci (indica che è stato pescato in acque dolci interne) e Allevato (proveniente da impianti di acquacoltura); le uova devono riportare la loro classificazione in categorie di peso e qualità. Altri alimenti quali cacao, acque minerali, estratti di caffè, cioccolato, confetture, gelatine, marmellate, formaggi freschi a pasta filata, miele, latte disidratato, succhi di frutta, vini a marchio di qualità, alimenti speciali, presentano norme specifiche.

Allo scopo di assicurare ai cittadini un elevato livello di sicurezza alimentare, l'Unione

Europea ha introdotto l'obbligo per ciascun operatore del settore alimentare di tracciare la provenienza di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime, e di predisporre sistemi di registrazione al fine di documentare la destinazione dei propri prodotti.

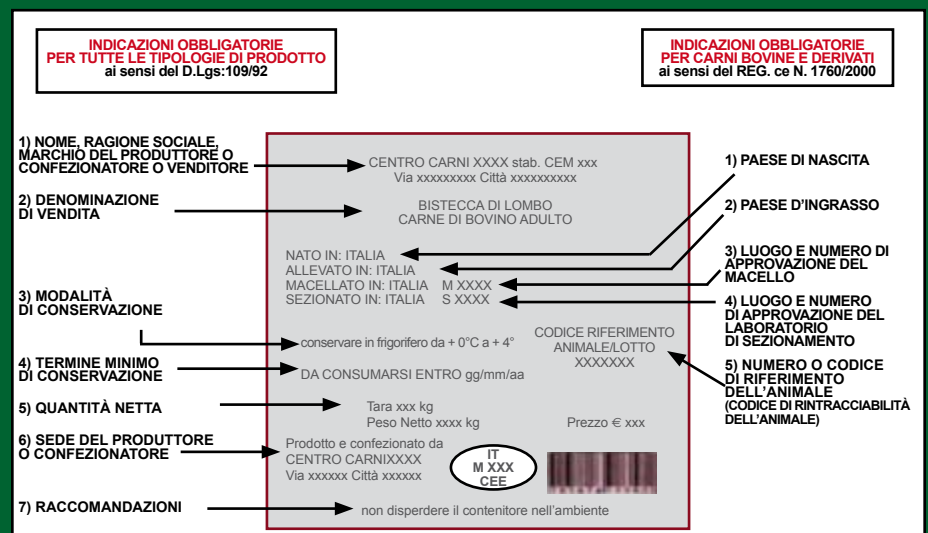
La rintracciabilità non è solo uno strumento di carattere sanitario, ma rappresenta anche un'opportunità commerciale per quei produttori che vogliono intercettare la sempre crescente esigenza del consumatore riguardo alle informazioni sui prodotti oggetto del loro acquisto. In questo caso la documentazione dei percorsi produttivi,



74



Etichetta facoltativa per le carni bovine



Etichetta obbligatoria per prodotti alimentari

dal campo alla tavola, può consentire di comunicare al consumatore, oltre all'origine, altre caratteristiche sul prodotto ritenute interessanti per la sua valorizzazione.

In particolare per il settore delle carni bovine si sono rese necessarie norme specifiche per l'etichettatura obbligatoria e facoltativa (vedi tabelle 2,3,4), così come per la carne di pollame è possibile apporre in etichetta informazioni facoltative inerenti ad es. il sistema di allevamento, l'alimentazione degli animali e altre indicazioni che completano la presentazione del prodotto e favoriscono la scelta. In entrambi i casi, l'affidabilità dell'organizzazione di filiera, che garantisce il corretto flusso delle informazioni dal campo alla tavola, è assicurata dall'attività di verifica di un ente terzo di controllo. Un sistema efficace di etichettatura deve consentire la possibilità di risalire dalle carni etichettate all'animale o agli animali di origine.

Attualmente il Parlamento Europeo sta affrontando il gravoso compito di esprimere il proprio parere sul mantenimento o meno dell'etichettatura facoltativa nelle carni bovine, un sistema sicuramente costoso per le aziende agricole e per le associazioni di allevatori, poiché prevede la predisposizione di disciplinari di etichettatura (procedure scritte, organizzazione aziendale, sistemi di controllo aziendale) che devono essere approvati dal Ministero delle politiche agricole dei singoli Paesi Membri; a ciò segue un programma di verifiche da parte di organismi di controllo indipendenti. In questo momento di crisi economica globale, ridurre certi oneri a carico delle imprese potrebbe essere un aiuto da non trascurare. Tra le varie informazioni che però potrebbero essere perse (vedi tabella 4), per esempio, c'è anche la dicitura "no OGM" a causa degli elevati costi che una tale scelta comporta, per alimentare gli animali con mangimi non contaminati biotech. Tuttavia l'attuale sistema tutela la qualità e la tracciabilità delle carni, oltre che favorire una maggior trasparenza a vantaggio delle aziende che operano in qualità e delle scelte consapevoli dei consumatori. La riunione plenaria all'Europarlamento, non ha dato un voto definitivo sulla proposta di sospendere l'etichettatura facoltativa, per 5 anni, ma il tutto è stato rinviato alla commissione Ambiente del Consiglio Europeo.

Molti sono gli operatori del comparto zootecnico che hanno già investito con successo nel sistema, allo scopo di garantire tracciabilità e trasparenza a favore di una produzione di qualità. Gli stessi consumatori stanno acquisendo una nuova coscienza e capacità di scelta, sfruttando le informazioni riportate in etichetta. E sono sempre più numerose

le persone che scelgono alimenti italiani o addirittura provenienti dalla filiera corta (direttamente dal produttore al consumatore, senza tanti intermediari).

L'impegno da parte delle aziende alimentari in genere, per la tutela della qualità dei propri

prodotti e della trasparenza delle informazioni al consumatore, deve restare alto. Chi si affida al buon senso non può dimenticare quel famoso detto cinese che recita: "siamo ciò che mangiamo". E ciò che mangiamo è riportato sulle etichette alimentari! ■

Tabella 1. Cosa deve contenere un'etichetta

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
- d) il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
- e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
- f) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- g) il titolo alcolometrico volumico effettivo per le bevande aventi un contenuto alcolico superiore a 1,2% in volume;
- h) una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- i) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto (conservare a 0-4°C, conservare in luogo fresco e asciutto);
- l) le istruzioni per l'uso, ove necessario (da consumarsi previa cottura);
- m) il luogo di origine o di provenienza, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto;
- n) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti (allergeni, conservanti, antiossidanti)

Tabella 2. Le origini dell'etichettatura facoltativa nella carne bovina

Alla fine degli anni 90, si rese necessario e indispensabile un sistema di etichettatura facoltativa, fondato e gestito dai produttori, per rilanciare il mercato della carne molto compromesso dallo scoppio dell'epidemia di "mucca pazza"; uno strumento diventato essenziale per garantire le scelte dei consumatori, informandoli correttamente non solo sull'origine della carne, ma fornendo loro altre informazioni utili per un acquisto consapevole e trasparente: la razza e l'età del bovino, il mangime utilizzato, tutte le fasi della filiera dall'allevamento al macello al punto vendita.

Tabella 3. Informazioni obbligatorie nell'etichetta di carni bovine. (Reg. (CE) 1760/2000)

- numero che identifica l'animale o il lotto di animali
- paese e numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione
- paese e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento
- paese di nascita
- paese/i di ingrasso

Tabella 4. Informazioni facoltative nell'etichetta di carni bovine. (Reg. (CE) 1760/2000)

Allevamento	Animale	Macellazione	Altre informazioni
<ul style="list-style-type: none"> • denominazione azienda di nascita e/o di allevamento; • sistema di allevamento; • alimentazione degli animali; 	<ul style="list-style-type: none"> • razza o tipo genetico; • caratteristiche legate al genoma; • sesso; • periodo d'ingrasso 	<ul style="list-style-type: none"> • categoria; • data macellazione; • periodo frollatura; • denominazione del macello; 	<ul style="list-style-type: none"> • logo organizzazione di etichettatura; • denominazione organismo indipendente incaricato dei controlli; • n. approvazione del disciplinare; • modalità di conservazione; • data scadenza; • punto vendita; • peso e taglio anatomico.

PER SAPERNE DI PIÙ

<http://agronotizie.imaginelinenetwork.com> - <http://www.ansa.it/europa/notizie>

Chi avesse il piacere di leggere il Regolamento (UE) 1169/2011, composto di 55 articoli, e corredato di quindici allegati, può trovare non solo indicazioni estremamente dettagliate su come deve essere un'etichetta, ma anche importanti informazioni di educazione alimentare come, ad esempio, l'apporto calorico giornaliero, le calorie contenute nei singoli ingredienti alimentari, le sostanze potenzialmente allergiche, come leggere le etichette, ecc. È uno strumento utile sia per il produttore che per il consumatore.

**Abbiamo tutti
5 sensi.**



**Chi
sa accogliere
le diversità
ne ha uno in più.**

Se hai senso civico, 6 una forza per tutta la società.

Più senso civico, più comunità.

