



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



www.trentinoagricoltura.net terratrentina

mag./giu. 2012 | nr. 3 anno LVII

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

TRENTINO



> **ATTUALITÀ**
PSR, l'83 % delle risorse pubbliche già impegnate

> **EUROPA**
La via biologica all'UE dei Balcani

> **SPECIALE OVICAPRINI**
La capra mochena ritrova il "Caorà"



> **RICERCA**
Zanzare, dopo la tigre arriva la coreana

> **CIBO E SALUTE**
Aspartame, amarissimo dolcificante

TRENTINO FA ANCORA RIMA CON VINO?



Periodico di economia e tecnica dell'agricoltura. Organo dell'Assessorato provinciale all'agricoltura, foreste, turismo e promozione

Reg. Trib. Trento n. 41 del 29.8.1955

Direttore responsabile
Giampaolo Pedrotti

Coordinatore tecnico
Sergio Ferrari

Coordinatore editoriale
Corrado Zanetti

Segreteria di redazione
Marina Malcotti

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

COMITATO
DI DIREZIONE

Paolo Nicoletti
Dipartimento agricoltura turismo
commercio e promozione

Fabrizio Dagostin
Servizio agricoltura

Alberto Giacomoni
Agenzia provinciale
per i pagamenti

Giuliano Dorigatti
Agenzia provinciale per i pagamenti

Angela Menguzzato
Dipartimento agricoltura turismo
commercio e promozione

Romano Masè
Dipartimento territorio ambiente e
foreste

Marina Monfredini
Fondazione E. Mach - IASMA

Silvia Ceschini
Ufficio stampa
Fondazione E. Mach - IASMA

FOTOGRAFIE:

In copertina foto di Romano Magrone
Archivio APT Madonna di Campiglio
Pinzolo Val Rendena; Archivio APT Val
di Sole, Pejo e Rabbi; Archivio Camera
di Commercio Industria Artigianato di
Trento; Dipartimento Agricoltura Turismo
Commercio e Promozione; Archivio
European Union; Archivio Federazione
Provinciale Allevatori; Archivio IASMA;
Archivio Museo Scienze; Archivio Parco
Naturale Adamello Brenta; Archivio Servizio
Foreste e Fauna; Archivio Ufficio Stampa
PAT; Fototeca Trentino Marketing S.p.A.;
Servizio Audiovisivo Commissione Europea;
"PG www.visitfiemme.it Soprintendenza per
i Beni Storico-artistici Alberto Campanile"
Brianholm - Fotolia Mario Boccia; Samantha
Casagrande; Clarence ALford - Fotolia
Diego Angelucci AgF Bernardinatti; Beppo
Cadrobbi; Pieremilio Ceccon; Foto CFB;
Bert Folson - Fotolia.com; A. Dalpez;
B. Giorgio Deflorian; Giovanni Cavulli;
Giovanni Frisanco; Deyan Georgiev
- Fotolia Hjjix - Fotolia Daniele Lira;
Romano Magrone; Ornella Michelin; Miori
Alberto Mosca; Alessandro Poli; Foto Rensi;
LSantilli - Fotolia.com Luisella Savorelli;
Marco Simonini; Giovanna Minghetti; M.
Tessaro - Associazione cacciatori trentini;
Liana Trentini; Mauro Varner; R. Perini;
Richard Villalon - Fotolia; Rsooll - Fotolia;
Giuseppe Visintainer; Mirko Viviani; Gianni
Zotta.

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

STAMPA
Tipografia Esperia - Trento

Chiuso in redazione il 21/06/2012

terratrentina@provincia.tn.it

“ L'agricoltura non può nemmeno essere solo concepita come nel passato. Rimane importantissima la produzione agricola, quello che riusciamo a produrre nel settore agricolo e agricolo-alimentare per rispondere ai bisogni delle nostre popolazioni e per esportare rispondendo anche a bisogni mondiali. Però, l'agricoltura è ormai un presidio del territorio, un presidio del paesaggio, è qualche cosa di assolutamente vitale. Quindi, una politica di valorizzazione del paesaggio e del patrimonio storico-artistico passa attraverso anche più attenzione e più impegno per valorizzare la nostra agricoltura... ”

Dall'intervento del Presidente
della Repubblica Giorgio Napolitano
in occasione della XX Giornata Fai di Primavera.



SOMMARIO

PRIMO PIANO

TRENTINO FA ANCORA RIMA CON VINO?

Corrado Zanetti

ORA ET LABORA, ALLA RICERCA DEL LIMITE IN VIGNETO

Walter Nicoletti

LA SOSTENIBILE IMPERFEZIONE DELLA NATURALITÀ

Nereo Pederzoli

OBIETTIVO BIO NEL VIGNETO LAVISANO

Sergio Ferrari

PINOT NERO, LA RIVINCITA DEI TRENTINI

GLI ARTIGIANI DEL VINO ALLA MOSTRA MERCATO



ATTUALITÀ

PSR, TRENTINO VIRTUOSO

Angela Menguzzato, Alexa Vanzetta

SIAP, UN "GRANDE OCCHIO" PER GESTIRE L'AGRICOLTURA

Edoardo Arnoldi

IL TURISMO INCONTRA L'AGRICOLTURA IN EUREGIO

GESTIONE RISCHI, IL FUTURO DIPENDE DA BRUXELLES

Andrea Berti



I PICCOLI FIGLI DI CAMPAGNA AMICA

Donatella Simoni

IL PRIMO MERCATO CONTADINO INTERREGIONALE E DI MONTAGNA





RUBRICHE

56 A COME AGRICOLTURA ALIMENTAZIONE, AMBIENTE
Walter Nicoletti



NOTIZIE IASMA Jacopo Tomasi
UE INFORMA a cura di Europe Direct
NOTIZIE a cura di Sergio Ferrari
SCAFFALE a cura di Silvia Vernaccini

ORTO E DINTORNI
Rabarbaro

RICETTE CONTADINE
Sui graticci sotto il sole
Iris Fontanari



72 CIBO E SALUTE
Amarissimo
dolcificante
Carmelo Bruno

Alimenti sicuri:
cosa fa l'Europa
Rosaria Lucchini



speciale
33 Ovicapriini e pastorizia

Capre, pecore e naturalmente pastori: un mondo che ritorna, sperimentando nuove opportunità di sviluppo e trovando nuove specializzazioni. Nello "speciale" di questo numero, dedicato alla memoria di Massimo Pirola, un viaggio fotografico parallelo tra i pastori nomadi della Mongolia e del Trentino, le testimonianze archeologiche degli antichi insediamenti alpini, il ritratto del settore ed i progetti di rilancio della "pezzata mochena", i nuovi prodotti ovi-caprini, la consulenza tecnica, i controlli sulle malattie.



26 ■ OSPITI DELLA NATURA A VILLA SANTI
Chiara Grassi



■ BALCANI BIO
Corrado Zanetti

24

■ FIRMATO PROVINCIA

TECNICA, RICERCA, SPERIMENTAZIONE

52 DIABROTICA: IL MONITORAGGIO 2011
Roberta Franchi, Pietro Giovanelli, Lorenza Tessari

■ BIOGAS IN FORMATO "ALPINO"
Lorenzo Forlin, Silvia Silvestri

■ LA ZANZARA COREANA
Annapaola Rizzoli, Heidi Hauße, Gioia Capelli

■ TECNICA FLASH
a cura di Sergio Ferrari



54



Trentino fa ancora RIMA CON VINO?

Corrado Zanetti



Un noto giornalista, due buyer e un enotecario invitati dalla Confraternita della Vite e del Vino a discuterne. Ecco le loro (non scontate) risposte.



Degustazione e performance alla 76ª Mostra dei Vini del Trentino



5

Il Trentino fa ancora rima con vino? Felice fu lo slogan ideato (si era ancora all'epoca del Comitato vitivinicolo) dall'agenzia J.W.Tompson, e valeva certo la pena chiedersi - a diversi anni di distanza e alla luce delle vicende che stanno interessando il settore vitienologico locale, per il quale si invoca da più parti una nuova governance e una nuova identità - se quello slogan sia ancora valido. L'occasione per verificare quanto spazio trova il vino trentino nei mercati internazionali è stata la tavola rotonda, organizzata dalla Confraternita della Vite e del Vino di Trento e coordinata dal Gran Maestro Enzo Merz, che il 18 maggio scorso ha inaugurato al Castello del Buonconsiglio, la 76ª Mostra Vini del Trentino. A discuterne un noto giornalista, Daniele Cernilli, due esperti del mercato inglese, Luigi Bonanno, buyer di una catena di ristoranti italiani a Londra, e di quello russo e cinese, Maurizio Conz, selezionatore di vini per mercati particolari quali il Kazakistan, l'Uzbekistan e la Cina,

dove c'è un consumo di vino di alta qualità, e l'enotecario Giovanni Longo. Ecco le loro risposte alla domanda iniziale.

CERNILLI "Sì, il Trentino fa oggettivamente rima con vino, ma occorre chiedersi: con quale vino? Il local non diventa glocal per merito dello Spirito Santo. Tutto ciò che si produce in una zona deve essere comunicato, se ciò non avviene non accade nulla. Oggi, nel mercato globale, occorre essere identificabili e comunicare quali vini si producono da parte di grandi e piccoli produttori. In Trentino la Cooperazione copre il 90 per cento della produzione, in poche zone nel mondo è così, è un fatto né cattivo né buono, occorre solo capire qual è l'equilibrio. Ci sono tre modi per comunicare il vino: attraverso il territorio, promuovendolo e caratterizzandolo attraverso produzioni specifiche; attraverso il brand, oppure attraverso entrambe le cose. La politica vincente è quella che unisce territorio e brand. No ad una comunicazione "a pioggia", sì ad una comunicazione articolata, pena l'inefficacia della stessa, sapendo che la geografia è una delle

materie meno conosciute in tutto il mondo".

CONZ "Per quanto riguarda la Russia il 2011 è stato un anno un po' difficile, a causa in particolare del complesso regolamento d'importazione che ha "fermato" alcuni importatori, per cui i dati non sono chiari. Mediamente l'Italia ha venduto in Russia 44 milioni di litri di vini diversi (60 milioni di bottiglie), da quelli super economici ai pregiati. Le bollicine sono importanti ma non fanno grandi numeri, con una quota del 17-18 % in crescita, mentre la Francia ha il 22 %. Si vende qualsiasi tipo di vino, ma Toscana, Veneto e Piemonte fanno la parte principale, mentre il Trentino, ma anche l'Alto Adige, fanno pochi numeri. Raro trovare vini trentini nelle carte dei vini russe. L'unica azienda che, da circa due anni, si vede negli scaffali dei supermercati è Ferrari Spumanti. In Cina il rapporto Francia-Italia è di 9 bottiglie vendute a 1. Si tratta di un mercato in cui il





6



consumatore è allo stato primordiale, sceglie il vino in base al luogo di provenienza (Italia o Francia), alla gradazione alcolica, all'etichetta (amano quelle classiche kitch) e poi, curiosamente, pesano la bottiglia

(più è pesante e più ha valore). Il 90 % dei vini bevuti in Cina sono rossi, molto limitato il mercato dei vini bianchi. Sono richiesti Amarone, Brunello, Barolo.

Perché la Francia è così forte? Sono lì da 15 anni, investono un sacco di soldi in comunicazione, tutti i tour turistici prevedono una tappa a Bordeaux! Il territorio vince. Il Trentino? La verità è che la regione è rappresentata da vini altoatesini che, a differenza di quelli trentini, si trovano nelle carte dei ristoranti di Mosca. È chiaro che il problema, per il vino trentino, sta nel non avere un legame con il proprio territorio. Bisogna però vedere se il vostro territorio ha voglia di cambiare”.

CERNILLI Una cosa che va bene però c'è, il Trentodoc, che ha funzionato abbastanza anche a livello internazionale. Una strada che va seguita anche da altri settori. La Champagne italiana è qui! È un problema di costi e di prezzi”.

BONANNO “Il mercato londinese è abbastanza conservatore, i consumatori rimangono su ciò che conoscono, ma non significa che non vi sia spazio per altri. Negli ultimi 4 anni l'Italia si è assestata al secondo posto come importazioni, il valore remunerativo è aumentato ma sono aumentate anche le tasse. Siamo molto bassi come prezzo medio per cassa, 52-53 sterline, si esportano quindi più vini a bassa qualità. Se vendiamo vino a 4-5 sterline la bottiglia, diventa poi difficile spiegare che nella stessa zona ci sono vini ben più eccellenti.

Gli inglesi conoscono bene la geografia, comprano il territorio, lo stile, la filosofia. Va dunque comunicato il territorio. Esistono denominazioni che eccellono e questo deve funzionare da traino per altri territori: quindi, non Teroldego ma Rotaliana, non Marzemino ma Vallagarina. Per noi è difficile comunicare all'estero un'identità empirica. La geografia è fondamentale se parliamo di vino. È vero, l'Alto Adige ha più punti del Trentino e se parli di quest'ultimo sono in molti quelli che subito pensano all'Alto Adige, i cui vini hanno molto più successo, sono più facili da comunicare”.

LONGO “Nelle enoteche italiane c'è ovunque una presenza di Trentodoc, non solo Ferrari ma anche altre realtà, e questo sia al nord che al centro e al sud. Franciacorta comunica però meglio. Per quanto riguarda i vini bianchi, il Pinot grigio trentino non c'è, e questo dovrebbe far pensare. La Schiava è una meteora, i vini fermi non vanno. I rossi: Marzemino, Teroldego e Pinot Nero, ma occorre verificare bene. Gli assortimenti

delle enoteche non sono più quelli del passato: oggi le referenze sono di gran lunga minori, non più 1200 vini, sono clienti particolari.

I vini trentini, inoltre, non sono vini da regalo ed anche questo deve far pensare. Si regalano le cose che hanno più prestigio: se dovesse venir meno il Natale, crollerebbe probabilmente qualche realtà enologica importante. Babbo Natale va ringraziato!

Importante è però se il vino è richiesto dal cliente o consigliato dall'enotecario: escluso il nord, il più delle volte è l'enotecario (più giusto chiamarlo così) che propone, ma deve avere un assortimento personale, non solo sulla base delle guide, ed anche il ristorante deve fare così.

Il vino trentino non esce però con le ossa rotte, certo bisogna comunicare. È chiaro che Trentodoc ha comunicato meglio: a me piace pensare che ci sia un carro trainante, per il Trentino è sicuramente Ferrari, ma è un carro che ha però forse pensato a trainare se stesso più che il territorio”.

CERNILLI Ho assaggiato molti buoni vini trentini, nessuno ha in etichetta il nome “Trentino”. I vigneti delle Dolomiti non sono solo Trentino, ma è un peccato, non so se è una cosa sulla quale si può ragionare. So che ci sono i biodinamici, pensate alla Valle dei laghi, provate a pensare a denominazioni “verdi” per zone specifiche, farebbe parlare il mondo. Ora c'è una regolamentazione molto ragionevole che potrebbe aiutare.

So che c'è una





Da sinistra: Giovanni Longo, Maurizio Conz, Enzo Merz, Daniele Cernilli e Luigi Bonanno



grande cantina cooperativa che ha intenzione di mettere il nome del viticoltore in etichetta su alcuni vini selezionati: potrebbe essere un'idea, per dire che dietro ci sono persone e facce. I consumatori hanno piacere di vedere che dietro un'etichetta c'è un volto. Bisogna far capire che il Trentino è una realtà complessa, sfaccettata e con molti protagonisti. Occorre evitare la "venetizzazione" ma anche di essere troppo esclusivi.

CONZ La comunicazione fatta dalle cantine sociali trentine è un'anomalia: in quanto sociali ed espressione del territorio, avrebbero il dovere, non solo il diritto, di vendere e comunicare i propri vini riferendosi al Trentino. Lo scorso aprile Wine Spectator ha ospitato 3-4 pagine pubblicitarie di Mezza Corona: una parla di Igt delle Dolomiti, un'altra pubblicizza tre vini di cui uno delle Tre Venezie e due dell'Oltrepò Pavese, il tutto con i fondi europei. Sulla stessa rivista c'è una pubblicità dell'AltoAdige in cui si vede

una promozione fatta sul territorio. L'identità che i produttori trentini dovrebbero dare avrebbe bisogno di un tavolo di concertazione. Altro punto: sono purtroppo troppo pochi i brand trentini conosciuti di alta qualità.

C'è però una terza via, che suggerisco: nel mondo delle bollicine un territorio talvolta sparisce, e visto che le bollicine trentine stanno andando bene, si potrebbe pensare di far diventare la provincia di Trento come una zona specifica delle bollicine.

Certo è che non possiamo fare i prezzi dell'Argentina e nemmeno quelli francesi; non è dunque geniale continuare a schiantarsi con gare per vini da 1 euro, 1,5 euro a bottiglia. È dovere strategico, non solo morale, alzare un po' il valore del contenuto della bottiglia. Il Trentino fa qualità in tanti settori, lo faccia anche nel vino".

BONANNO

Ho sempre consigliato un vino trentino, ma nessuno me lo ha mai chiesto. Una volta il cliente pendeva dalle tue labbra, oggi è molto più preparato. Se il Trentodoc è presente in bar normali lo è non perché la maggior parte dei baristi è così preparata ma perché i suoi clienti lo chiedono.

La promozione a Trentino Marketing

L'attività di promozione dei vini trentini sarà svolta in futuro da Trentino Marketing in collaborazione con il Consorzio dei vini e con l'Istituto Trento doc. È quanto prevede il nuovo Accordo di programma tra la Provincia e la Camera di commercio approvato il 15 giugno scorso dalla Giunta provinciale. Viene così a cessare la funzione di supplenza per la promozione, che era affidata alla Camera di commercio. L'opportunità di avvalersi di Trentino Marketing per quanto riguarda la promozione dei vini va letta anche nella prospettiva di un maggiore coinvolgimento degli organismi privati rappresentativi degli operatori del settore.

"Il nuovo accordo - sottolinea l'assessore all'agricoltura, turismo, foreste e promozione Tiziano Mellarini - ridefinisce e valorizza i ruoli e i compiti di organismi fondamentali quali Trentino marketing e Trentino sviluppo da una parte, Camera di commercio dall'altra. Ed è legittima la soddisfazione per il fatto di aver trovato, rispetto alla promozione del vino trentino, eccellenza della nostra economia, una nuova condivisa definizione".

Dal tempo della meditazione al vento dell'innovazione

ORA ET LABORA

Alla ricerca del limite in vigneto

Walter Nicoletti

8

La nuova frontiera della viticoltura si è allargata alle tematiche ambientali e salutistiche fino a lambire la sfera dell'animo umano. Il ritorno alla terra è anche questo: la ricerca di un equilibrio fra uomo e natura, spiritualità e lavoro, ricerca e innovazione. Un punto di vista che appartiene da secoli alla cultura monastica e che intende superare la scissione cartesiana fra lavoro manuale e lavoro intellettuale, ma anche fra eco-

nomia e natura.

I monaci avevano capito per tempo l'importanza dell'incontro fra preghiera, lavoro e studio sia dal punto di vista umanistico, sia economico. Elementi essenziali per dare senso compiuto ad una vita che si spende nella ricerca assoluta di Dio, ma anche per affermare gli obiettivi di un'economia non asservita al semplice profitto e rispettosa della persona umana.

Temi, tensioni e suggestioni che sono stati affrontati nel corso del convegno: "Ora

et labora, dal tempo della meditazione al vento dell'innovazione" che si è svolto alla fine di aprile nell'ambito dell'ultima edizione di Divin Nosiola.

<Nel nostro tempo - ha affermato nella prolusione l'abate del monastero di Muri Gries di Bolzano, padre Benno Malfer, - è necessario ritrovare una vita buona dove l'anima, la preghiera, lo studio e l'azione tornino ad incontrarsi>. Muri Gries è infatti un monastero Benedettino che è diventato negli anni un'affermata cantina famosa





L'Assessore all'agricoltura, turismo e promozione al convegno "Ora et labora" che si è svolto nell'ambito dell'ultima edizione di Divin Nosiola
A destra: l'appassimento delle uve Nosiola destinate alla produzione di Vino Santo



nel mondo per il suo Lagrein oltre ad altri vini sopraffini, frutto del perfetto incontro fra tradizione ed innovazione.

L'equilibrio fra agricoltura e natura, sintesi secondo molti addetti ai lavori della possibilità di competere nei prossimi anni anche a livello economico, è dunque anche una questione interiore che si raggiunge attraverso lo studio e, per coloro che ci credono e ne sentono il bisogno, anche attraverso la preghiera e la meditazione.

Un punto di vista sicuramente originale, questo proposto dagli organizzatori di Divin Nosiola che, grazie alle sollecitazioni del vignaiolo Mario Zambarda, hanno creato le condizioni per aprire una vera riflessione sui valori della ricerca e della cultura in economia.

Spunti che sono stati raccolti innanzitutto dall'assessore all'agricoltura e turismo Tiziano Mellarini il quale ha parlato della necessità di un limite nelle produzioni e di un percorso di crescita della qualità che passi attraverso la ricerca e la formazione continua degli operatori.

Secondo Annibale Salsa, antropologo ed esponente di primo piano dell'Accademia della montagna trentina, il limite è innanzitutto una possibilità. <La cultura no limits - ha proseguito Salsa - sta ad indicare la supponenza di coloro che hanno ante-

posto la crescita al vero sviluppo umano>. Concetti condivisi dall'assessore provinciale alla cultura Panizza e dal giornalista Nereo Pederzoli che ha parlato della necessità di governare il limite. <Non si tratta - ha ribadito il noto esperto enogastronomico - di vivere il limite come una dannazione, ma di accettarlo come una grande occasione di cambiamento nel segno della partecipazione e della qualità per fare un vino rappresentativo delle singole identità territoriali>.

Il vento dell'innovazione, rappresentato in Valle dei laghi dalla felice ed immediata simbologia dell'Ora del Garda, passa dunque dall'accettazione del limite e da una risposta attiva della comunità come hanno ribadito diversi esponenti del mondo dell'impresa e del territorio.

Il convegno, come ha ricordato nelle sin-

tesi conclusive la direttrice dell'Apt Elda Verones, organizzatrice della manifestazione, ha individuato due punti di forza essenziali per il futuro della valle: da una parte il valore delle relazioni e dall'altra quello dell'investimento sui giovani. Obiettivi che ci fanno capire come le soluzioni economiche del futuro appartengano alla sfera immateriale dei valori, della creatività e dell'innovazione.

*La sostenibile
imperfessione della*
NATURALITÀ

10
Nereo Pederzoli

“**C**i siamo rovinati perché abbiamo banalizzato i nostri vini con i punteggi. Un vino non è buono perché ha preso 95/100. Abbiamo perso la consuetudine di apprezzare il vino. Non si può misurare con un punteggio, creare categorie di vini. Il consumatore si deve abituare a utilizzare sensi e sentimento del gusto, a sfidare la propria esperienza e a confrontarsi col vino per poterlo capire. Quella dei punteggi è una trappola dalla quale dobbiamo uscire.. Questo è il futuro. Il punteggio a gerarchie ha determinato la banalizzazione del gusto. Se si seguono questi schemi ridicoli il nostro lavoro di ricerca genetica e dei territori non serve allora a niente”.

Così esordiva il prof. Attilio Scienza, intervenendo ad un convegno sul futuro del vino. Una considerazione che suona come provocazione. Ma che riporta l'attenzione al 'senso del vino'.

Il Vino è sinonimo di cultura territoriale, in quanto prodotto adatto alla zona d'origine, ai terreni dove cresce la vite, ma anche al clima e soprattutto alle persone che accudiscono i vigneti, l'habitat. Ecco, il Trentino vitivinicolo è la sintesi di come schiere di contadini hanno applicato saperi e tecniche colturali che via via si sono trasformate in 'educazione sensoriale': apprendendo la specificità vitivinicola, del comparto agricolo in generale, s'impara la qualità e il piacere di produrre bene. Dunque si costruisce il nostro futuro.



12

Coltivare la vigna per fare cultura, perno decisivo, intorno a cui coagula la comunità, incrementando tutta una serie di livelli e di valori, quindi la consapevole autorevolezza rurale. Recuperare e rinsaldare il rapporto con il territorio significa custodire la memoria di una comunità. La tradizione non deve essere difesa o interpretata come 'principio statico'. Soprattutto non bisogna cancellare il passato per imporre false visioni, assurdi campanilismi. Un modo diverso di concepire l'agricoltura, l'allevamento e la produzione che avesse come scopo non solo il tema della sostenibilità, ma anche la ricerca di una visione e di un disegno capaci di definire in modo diverso le strutture abitative e di pensare in modo sostenibile all'utilizzo dell'energia, all'impatto sull'ambiente.

Nel mondo del vino stanno notevolmente cambiando le abitudini al consumo, e quella che molti anni fa sembrava una logica scontata nell'approccio alla qualità del vino oggi si sta modificando. Il consumatore non si accontenta più di ricercare solamente un vino buono da bere.

Quello che verrà ricercato in futuro sarà un prodotto con certe caratteristiche sensoriali di tipo sostenibile, in sintonia con l'ambiente: per alcuni versi emerge un tema provocatorio che considera un vino che non aspiri alla perfezione, anzi, che acquisisce qualità, paradossalmente, dalla sua imperfezione.

Questo tema dell'imperfezione io sono convinto diventerà un tema di grande rilevanza nel futuro, nella definizione della qualità dei

territori. Tanti territori sono esageratamente modificati dall'uomo affinché divengano perfetti, mentre il loro appeal, la loro forza di attrazione nel futuro sarà proprio essere e rimanere naturali.

Qui, specialmente in Valle dei Laghi, non si vedono vigneti senza imperfezioni. L'estetica è ancora frutto della mano dell'uomo, del vignaiolo. Mano sicura ha piantato 'ad occhio' il filare, rispettato il crinale della collina, la (giusta) direzione dell'esposizione verso il sole del pomeriggio.

Ecco perché tuttora in questa vallata i vini si distinguono, in quanto raccontano il territorio dove nascono. Racchiudono saperi. Non solo sapori.

Tutta la comunità di valle è orgogliosa della sua variegata specificità culturale. E cerca di compattare quella culturale. Ostentando i suoi campanili, presidi del paesaggio. 'Colonne portanti' del panorama, tanti emblemi d'identità. Sano campanilismo che anche nel vento porta con sé accenti fonetici, ritmi della parlata. Modi di dire, modi di fare. Ma come capire questa vallata? Basta lasciarsi guidare dal paesaggio. Usando il vento, l'Ora. Brezza, folate che trasmettono voci, suoni, condizionano microclimi, e quindi colture e culture. Senza barriere invalicabili.

Quando si discuteva di un vino si ragionava su ciò che stava dentro il bicchiere per capirne la qualità. Oggi le cose sono profondamente cambiate, cerchiamo di ragionare su un approccio sensoriale che oltre a tener conto della qualità organolettico-sensoriale sia capace



Elda Veronesi direttrice dell'APT Trento, Monte Bondone e Valle dei Laghi e i giornalisti Walter Nicoletti e Nereo Pederzoli

di considerare anche ciò che accade fuori dal bicchiere. Quindi nel valutare un prodotto, sia esso alimentare o enologico, i fattori chiamati in campo non sono più solamente quelli estetico sensoriali, ma diventano anche quelli di carattere ambientale, etico, sociale. Questa oggi è una esigenza che può facilmen-



valli, i nostri paesaggi. Quando un consumatore assaggia un vero vino trentino, non deve confondersi od essere confuso. Già quando si pensa – proprio così, si pensa – ad un vino trentino, il cervello deve abbinare, associare a precise personalità, a timbri olfattivi ben definiti, altrettanti gusti 'di Trentino'.

Il vino così deve emozionare. Ma non possiamo rimanere adagiati sui nostri successi commerciali. Non dobbiamo auto-consolarci che tanto il vino si vende e anche bene. Bisogna che il comparto tutto, ogni settore agroalimentare trentino, sia un dinamico baluardo di territorialità, identità trentina, per bloccare vini - o prodotti - molto facili, appetibili sul piano puramente del business, ma vini insulsi, incapaci di suscitare vere emozioni. Se guardiamo ai fatturati, agli affari, il Trentino conquista la classifica. Però se si divide il fatturato per milioni di bottiglie 'grifate' dai colossi trentini, si riscontra un dato decisamente assurdo: vendiamo vino, nel mondo, a metà prezzo del vino in tetrapack. Vini imbottigliati in Trentino a circa 1.80 la bottiglia. C'è da riflettere...

Non bisogna sempre e solo assecondare il gusto del consumatore meno accorto, il 'bevitore globale' perché altrimenti si snatura il legame tra nettare di Bacco, la zona e la tradizione.

Basta insistere sulla foga della qualità abbinata al giusto rapporto tra prezzo e qualità. Il Trentino può vantare – sotto questo aspetto – importanti successi, grazie a scelte produttive da 'doppio binario'. Grandi colossi enologici che garantiscono fatturato e benessere ai loro soci. Che devono aumentare quantità, tra qualità vera e qualità percepita. Altrimenti rischiano il tracollo, insidiati da gruppi enologici del sud del mondo in grado di annientare ogni mercato.

Ma il Trentino può e deve scommettere anche su produzioni mirate, curatissime, proprio perché 'del Trentino', vini che possono ottenere altrettante altissime remunerazioni. Basando la competitività sull'eccellenza, bottiglie che racchiudono bellezze ambientali, ricordi, sensazioni inimitabili.

Innovarsi, interpretando l'evoluzione dei tempi. Elaborare progetti per 'altrivini' senza tralasciare i legami con l'habitat, magari solo 'presentandoli' in maniera diversa, più sincera e con tante 'storie' di vita oltre che di vite. Non mascherarsi dietro la crisi. Non è congiunturale, ma anzitutto culturale oltre che di sistema. Così – per dirla all'orientale – è meglio leggere la parola 'crisi' come 'stimolo', per nuove sfide e opportunità. Inutile partire dai bilanci del passato. E' meglio guardare al futuro, studiando - elaborando, ora - non i bilanci, ma linee guida di progettualità. Prosit!

Intervento reso al convegno Ora et Labora – Dal tempo della meditazione al vento dell'innovazione, DiVinNosiola, 28 aprile 2012, Sarche di Calavano (TN)



che oltre ad essere di buona qualità estetica, o organolettica, abbia anche in sé altri valori. L'elemento cosiddetto 'valoriale', o 'esperienziale', è un elemento chiave nel valutare il prodotto: tale elemento non possiede solo un valore etico ma ha anche un valore fortemente pragmatico, perché in questo modo vengono valorizzate le economie locali, così come il savoir-faire dell'artigianato, mantenendo la consapevolezza che queste esperienze possono confrontarsi con esperienze più grandi di produzione anche, in alcuni casi, di tipo industriale.

La viticoltura è un fenomeno che non si limita alla produzione di vino ma che agisce sul territorio da un punto di vista agronomico, lo disegna, ci interviene. Addirittura oggi è in atto un ragionamento di cui bisognerà rivedere certi criteri, per cui la stessa architettura delle cantine, lo stesso modello di viticoltura dovrà, per essere sostenibile nel futuro, essere ridisegnato, re-immaginato e riprogettato. Questa esperienza dovrà mettere in campo l'interazione tra il mondo del design e quelli della viticoltura e dell'agronomia.

Il legame con la terra, il clima e l'uomo è sicuramente positivo, proprio perché la tracciabilità è un valore aggiunto. Che non deve essere supportato solo dall'estetica – bei vigneti, belle bottiglie, promozioni roboanti – ma legarsi inscindibilmente con il territorio. È la terra, la vigna che crea sapienzialità antica, patrimonio unico e inconfondibile delle nostre genti.

Bisogna insistere sui legami con le nostre

te contaminare esperienze realizzate nell'ambito della moda, dell'artigianato artistico ed anche quella del design degli oggetti. Non basta più che un prodotto sia bello da vedere ed esteticamente ricco di emozioni, ma deve avere dei valori aggiunti che dipendono dalla materia e da come questa è stata ottenuta e lavorata. In questo senso parlare di 'sensorialità sostenibile' vuol dire pensare a qualcosa

OBIETTIVO BIO

nel vigneto lavisano

Sergio Ferrari



Nel territorio che comprende le colline avisiane e la Valle di Cembra operano 15 viticoltori biologici, 7 dei quali sono soci della cantina La Vis. Il merito va ascritto in parte alla sensibilità di viticoltori singoli, in parte al servizio di consulenza viticola della cantina La Vis e Valle di Cembra che da sei anni segue un gruppo di viticoltori in un progetto di viticoltura ecosostenibile che si avvicina molto al biologico. E' in tale contesto che si inserisce il confronto a cui ha dato vita il convegno "Obiettivo bio: viticoltura, alimentazione e..." ospitato il 26 maggio scorso a Palazzo de Maffei nel centro storico di Lavis e promosso dal Comune nell'ambito de "Le settimane del bio", un programma di iniziative per scoprire il biologico in Trentino finanziato dal Ministero per le politiche agricole, recepito dalla Giunta provinciale di Trento e reso esecutivo dall'Ufficio per le produzioni biologiche.

Emma Clauser, titolare di un'azienda vitivinicola biologica a ciclo chiuso (produce uva sulle colline avisiane e le vinifica in una cantina annessa ad un agriturismo situato in Val di Cembra) ha svolto la prima relazione tecnica. Il concetto base del suo intervento si può riassumere così: le scelte umane mal si accordano con quelle naturali. L'uomo tende a semplificare. Il viticoltore biologico tiene invece conto di tutti i fattori dell'ecosistema vigneto. Gli interventi agronomici e fitosanitari devono essere ridotti al minimo. Non serve, ad esempio, seminare essenze estranee negli interfilari del vigneto. Quelle che l'uomo chiama infestanti o malerbe, se lasciate crescere, troveranno gradualmente un assetto stabile.

Ma quali sono i motivi che inducono un viticoltore a optare per il sistema biologico? "La convinzione personale talora maturata nel tempo – la risposta di Enzo Mescalchin, del Centro per il trasferimento tecnologico della Fondazione Mach e che segue dai primordi lo sviluppo della viticoltura biologica in Trentino - per migliorare il proprio ambiente di lavoro, per salvaguardare la biodiversità, per produrre uve sane e pulite, per una legittima esigenza di orgoglio, perché non ha fiducia negli agrofarmaci, per evitare controversie con la gente che vive nel suo stesso territorio". Mescalchin ha poi citato

una significativa affermazione raccolta da un viticoltore biologico: "Con il biologico non sono diventato più ricco, ma neanche più povero; tuttavia non tornerei più indietro".

Alessandro Fanti, vignaiolo di Pressano, coltiva con il padre 4 ettari di vigneto ed ha scelto il biologico nel 2010, deve quindi attendere la fine del triennio di conversione per chiedere la certificazione dell'uva e del vino che produce e vende in proprio. "È fondamentale – ha affermato - comunicare alla gente ciò che si fa nel vigneto biologico. Lo scopo è duplice: sfatare il falso convincimento che gli interventi fitosanitari che si eseguono nel vigneto biologico siano pericolosi; avvicinare il potenziale acquirente al vino biologico".

Cristina Micheloni dell'AIAB, da componente della delegazione italiana nella trattativa per ottenere l'approvazione del decreto sul vino biologico da parte della Commissione Europea, ne ha illustrato i tratti essenziali. Ma poi ha affrontato il tema più impegnativo del convegno parlando di biodistretto e della possibilità di attivare anche in Trentino, nel territorio di Lavis, l'accordo collettivo che nel Cilento (Campania) ha coinvolto 30 Comuni, una Provincia e un Ente parco in un rapporto stabile di offerta e domanda di alimenti provenienti da agricoltura biologica e di condivisione della filosofia che ne costituisce i fondamenti.

Infine Angelo Giovanazzi, medico del lavoro dell'Azienda per i servizi sanitari della Provincia di Trento, ha affrontato il tema del biologico dal lato della salubrità, illustrando un suo progetto denominato "Terre salubri alpine". Si tratta di offrire ai consumatori alcuni prodotti agricoli trentini certificati perché caratterizzati da un contenuto di sostanze ad elevato contenuto nutraceutico, con particolare riferimento a quelle dotate di forte potere antiossidante. Una dieta mediterranea di montagna potrebbe essere composta da: mela Renetta, olio di oliva extra vergine del Garda, mirtillo gigante ed altri piccoli frutti della cooperativa Sant'Orsola, susina di Dro, ortaggi della Val di Gresta, uva e derivati. Da agricoltura biologica e/o da produzione integrata. Biologico ed integrato sono infatti due forme diverse di agricoltura sostenibile.

PINOT NERO

LA RIVINCITA DEI TRENTINI



16

Primo posto con 86 punti su 100 per il Pinot nero 2009 "Faedi" dell'azienda agricola Bellavender di Faedo (enologo Luca Gasperinatti) seguito a ruota con 85 punti su 100 dal Pinot nero 2009 "Monastero" della cantina dell'Istituto agrario di S. Michele a/Adige (enologo Enrico Paternoster). Terzo classificato e primo degli altoatesini (84/100) il Pinot nero del Weingut Gottardi di Mazzon di Egna, che si avvale della consulenza di Enrico Paternoster. Questo l'esito del concorso ideato oltre 12 anni fa da Peter Dipoli, ora supervisore della manifestazione, che si è concluso il 19 maggio scorso dopo due giorni di degustazioni affidate a 39 degustatori internazionali: enologi, sommelier, giornalisti ed esperti di settore. I vini partecipanti al concorso erano 82 e provenivano da Trentino, Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Piemonte, Lombardia, Toscana e Marche. Tra i 7 premiati con punteggio compreso tra 83,5 e 80,8 punti su 100 troviamo tutti vini dell'Alto Adige ed un vino Trentino: Pinot nero "Forte di Mezzo" di Maso Cantanghel sulla collina di Trento. Considerando i primi tre vini della classifica, due dei quali seguiti nel vigneto e nelle fasi successive da Enrico Paternoster, è ben meritato il titolo di "Mago del vitigno-vino Pinot nero".

È risaputo che il Pinot nero è difficile da coltivare e da vinificare. Ne abbiamo chiesto conferma all'esperto. "Il Pinot nero – esordisce Enrico Paternoster – ha grappolo compatto ed è quindi esposto ad attacchi di Botrytis cinerea (muffa grigia). Anche per questo motivo trova il suo ambiente ottimale nella media collina, in zone fresche o addirittura fredde, ben ventilate, meglio se con esposizione ad ovest. Sono da evitare i terreni troppo sciolti. Giova una moderata presenza di argilla. È molto importante che l'uva arrivi a completa maturazione per assicurare la presenza nell'acino di tannini qualificanti. Il vitigno Pinot nero è caratterizzato da epoca di maturazione precoce rispetto ad altri vitigni borgognoni e bordolesi a frutto rosso. Le condizioni ottimali non si riscontrano però ogni anno. Quanto alla vinificazione – conclude Paternoster – è determinante la durata del contatto degli acini pressati (buccia) con il mosto: si corre il rischio di esagerare, in fase di macerazione, nella quantità di sostanze estratte. Gli aromi vegetali non devono coprire il fruttato intenso e spiccato del Pinot nero". L'enologo di San Michele aggiunge un'ultima cosa: "La cantina di vinificazione deve essere dotata di attrezzature idonee a modulare con delicatezza i parametri che condizionano il regolare svolgimento del processo. (s.f.)

Il Vino Santo di Francesco Poli premiato a Lamezia Terme

VINI DEL SINDACO 2012

L'Associazione nazionale Città del Vino organizza ogni anno un concorso enologico internazionale denominato "La selezione del sindaco". L'edizione 2012 si è svolta a Lamezia Terme (Catanzaro) dal 25 al 27 maggio scorso presso la Fondazione Terrina, ex centro agroalimentare della città calabrese. I vini in competizione erano 1221. Sette i Paesi partecipanti oltre all'Italia: Portogallo, Austria, Germania, Lussemburgo, Arzerbajan e Romania. Tutte le 11 commissioni di assaggio hanno espresso soddisfazione per la qualità dei vini in concorso; in modo particolare hanno apprezzato i vini dolci e liquorosi ai quali hanno attribuito i punteggi più alti. Il miglior vino dei sindaci d'Europa premiato con Gran Medaglia d'oro è portoghese. Si tratta del Conde de Oeiras, un vino dolce a base di Arinto, antico vitigno della denominazione Carcavelos prodotto proprio da un sindaco o, per meglio dire, dalla Camara Municipal de Oeiras, comune ad ovest di Lisbona. Le commissioni di assaggio hanno assegnato al vino portoghese un punteggio pari a 93,6 centesimi.

Secondo in classifica è risultato il Vino Santo Trentino Doc 2001 dell'azienda agricola Francesco Poli di Santa Massenza di Vezzano, giudicato meritevole di Gran Medaglia d'oro con un punteggio di 92,6 centesimi. In entrambi i casi si tratta di vini prodotti con uve da agricoltura biologica. L'azienda trentina premiata è gestita da Francesco Poli e dal figlio Alessandro che dal 1999 coltiva i propri vigneti con metodo biologico. Il vigneto dal quale proviene l'uva Nosiola utilizzata per la produzione del vino santo premiato si trova sulle colline sovrastanti il lago di Santa Massenza in località Sottovi. È stato piantato nei primi anni '80. La prima vendemmia risale al 1985. (s.f.)



Organizzata dall'Associazione Vignaioli del Trentino



Gli artigiani del vino alla MOSTRA MERCATO

pato al primo evento di questo tipo che si è svolto nel mese di dicembre 2011 a Piacenza. Positiva è da ritenere anche l'assenza di qualsiasi dichiarazione polemica o di contrapposizione al comparto vitivinicolo trentino che fa capo al Consorzio tutela vini e alla 76° Mostra vini del Trentino che si è svolta dal 18 al 21 maggio 2012 nel Castello del Buonconsiglio e a Palazzo Roccabruna con la partecipazione volontaria di molti vignaioli. Il presidente Nicola Balter ha espresso l'auspicio che al Vinitaly 2013 i vignaioli del Trentino possano essere ospitati all'interno dello spazio assegnato alla Provincia di Trento. Al Vinitaly non è prevista la vendita di vini in bottiglia. La vendita, ha detto il presidente Nicola Balter, sarà invece abbinata a due mostre che i vignaioli trentini hanno in programma per i prossimi mesi: una alla Rocca di Riva del Garda e la seconda al tradizionale Top Wine che si terrà il 13 ottobre 2012 al Sass Pordoi. (s.f.)

La "Mostra mercato degli artigiani del vino" che si è svolta sabato 21 e domenica 22 aprile 2012 a Trento Fiere, in via Briamasco a Trento, ha raggiunto lo scopo voluto dal direttivo dell'Associazione Vignaioli del Trentino: combinare in un unico evento la presentazione dei vini da parte dei loro produttori, la possibilità di acquistare i vini assaggiati, consumare i piatti tipicamente trentini preparati da tre prestigiosi chef nostrani, fare acquisto di prodotti trentini diversi dal vino. Il successo della formula si può misurare dall'affluenza registrata: 1000 persone in due giornate, molte delle quali giovani, acquirenti

determinati nella scelta dei vini e interessati a colloquiare con i vignaioli e da ultimo, ma non da sottovalutare, la visita di personaggi autorevoli. Oltre ai 39 vignaioli del Trentino (l'Associazione ne conta circa 80), hanno partecipato alla Mostra Mercato anche 12 vignaioli della Federazione italiana vignaioli (FIVE) provenienti da Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna e Alto Adige. Erano in mostra 250 vini, tra bianchi, rossi, spumanti e passiti. L'Associazione vignaioli del Trentino aderisce da 2 anni alla FIVE, pur vantando la primogenitura in Italia, essendo stata costituita nel 1987. E proprio dalla FIVE i trentini hanno mutuato la formula della mostra-mercato, avendo parteci-

Presentato a Castel Noarna il "Ciso"

RINASCE CON I DOLOMITICI IL LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA

Domenica 3 giugno a Castel Noarna di Nogaredo gli 11 vignaioli trentini del gruppo "I Dolomitici" (nella foto) hanno presentato e fatto assaggiare ad un pubblico assai numeroso, per buona parte rappresentato da coppie giovani, un vino biologico chiamato "CISO". I Dolomitici sono viticoltori biologici e/o biodinamici, quasi tutti diplomati della Scuola enologica di S. Michele o comunque altamente professionalizzati che si trovano periodicamente per scambiare opinioni, novità tecniche, progetti e vini della propria cantina o di altre che condividono la stessa filosofia di coltivazione - vinificazione. Uno di loro che abita e lavora nella Bassa Vallagarina due anni fa è venuto a conoscenza che un vigneto di Lambrusco a foglia frastagliata, molto vecchio e franco di piede, rischiava di essere abbattuto e sostituito con barbatelle di Pinot grigio. Si tratta di circa mezzo ettaro di vigneto coltivato a pergola doppia con interfilare molto ampio per consentire la coltivazione di piante da foraggio od alimentari, tipo fagioli e soia. Usata, quest'ultima, in tempo di guerra come surrogato del caffè. I Dolomitici si consultarono e decisero di affittare il vigneto (poco più di 700 ceppi quasi centenari)



dall'anziano proprietario di nome Ciso e di coltivarlo mettendoci collettivamente o in base a turni predeterminati lavoro, attrezzature e mezzi tecnici. Era anche un'occasione per trovarsi tutti assieme, anche se il vigneto è situato nel comune catastale di Mama d'Avio e risulta quindi decentrato per quanti hanno azienda e cantina lontane dal vigneto "cenacolo". Nella scelta del nome i Dolomitici sono stati concordi: CISO per ricordare il proprietario, ma anche sul ritorno alla storica ed originaria denominazione del vitigno: Lambrusco a foglia frastagliata al posto di Enantio. Questo nome è stato suggerito 20 anni fa

dal prof. Mario Fregoni dell'Università di Piacenza per significare che il vitigno non aveva nessuna parentela genetica con i Lambruschi dell'Emilia Romagna. Nell'opera Naturalis Historia di Plinio il Vecchio, Enantio significa "vite selvatica". Da una ricerca coordinata dal prof. Attilio Scienza era risultato che il Lambrusco a foglia frastagliata era figlio di viti selvatiche di cui si sono trovati esemplari nei boschi della Bassa Vallagarina. Il cambio del nome doveva dare avvio ad un progetto di rilancio di questo vitigno storicamente infeudato al comune catastale di Avio ed in quelli situati più a sud nella Terra dei Forti. Contemporaneamente nasceva però la febbre del Pinot grigio fatto piantare al posto del Lambrusco a foglia frastagliata. Esso doveva servire per produrre l'omonimo vino ben pagato negli USA. Il nuovo corso segnò la condanna allo spiantamento graduale dei vigneti di Lambrusco a foglia frastagliata, che attualmente occupano appena lo 0,5% del territorio di Avio e propaggini veronesi. L'impresa dei Dolomitici rimane un fatto storico isolato. Ma serve per ricordare che i vitigni di territorio meritano rispetto anche quando perdono il valore sul piano strettamente economico. (s.f.)

**Impegnate l'83 % delle risorse pubbliche
cofinanziate del settennio**

PSR, TRENINO VIRTUOSO

Angela Menguzzato e Alexa Vanzetta

Dipartimento Agricoltura, Turismo, Commercio e Promozione PAT

Venerdì 8 giugno 2012 si è svolto a Trento il XII Comitato di Sorveglianza del Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2007-2013 della Provincia autonoma di Trento, un'importante occasione di confronto fra i rappresentanti del Dipartimento Agricoltura, Turismo, Commercio e Promozione della Provincia, la Commissione Europea, il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, i diversi Servizi della Provincia coinvolti nel Piano di Sviluppo Rurale e i principali stakeholders provinciali in ambito agricolo/ambientale.

L'incontro si è aperto con l'illustrazione dello stato di attuazione del PSR in termini finanziari, comparando i risultati ottenuti a dicembre 2011 con quelli di maggio 2012. La Provincia di Trento si riconferma una delle realtà più virtuose a livello italiano; basti pensare che ben l'83% delle risorse pubbliche cofinanziate (UE, Stato, PAT),

previste per il settennio di programmazione (pari a 280.633.362 €), sono state impegnate a maggio 2012, per un totale di 233.487.832 €, mentre i pagamenti hanno raggiunto i 163.634.133 €, il 58% del budget del settennio.

L'ottima performance del PSR della Provincia di Trento, trova ulteriore conferma dal superamento della soglia minima di pagamenti che la Commissione Europea impone a dicembre di ogni anno, per evitare la perdita di risorse assegnate dal budget UE (regola N+2). Infatti, la Provincia di Trento non risulta essere a rischio di disimpegno automatico delle risorse comunitarie in quanto a maggio 2012 ha già superato la soglia da pagare entro il mese di dicembre 2012 (60.846.000 Euro). Tale aspetto non è di poco conto, considerato che a livello italiano molte regioni sono a rischio disimpegno e probabilmente si vedranno costrette a restituire preziose risorse al bilancio comunitario.

Inoltre, dall'analisi finanziaria del PSR, è emer-

BUONE PRATICHE

Dalla gru allo steccato "bernstol"

Nella Relazione Annuale sono stati presentati anche alcuni esempi di buone pratiche agricole. Si tratta di progetti, sviluppati nel corso del 2011 dai beneficiari di misure del PSR, ritenuti particolarmente significativi.

Fra questi si segnalano: un progetto finanziato nell'ambito della sottomisura 123.2 "Accrescimento del valore aggiunto dei prodotti forestali", volto a migliorare la sicurezza e la produttività aziendale, attraverso l'acquisto in società da parte di tre piccole aziende di una gru a cavo; un progetto, nell'ambito della misura 313 "Incentivazione di attività turistiche", di riqualificazione paesaggistica di una zona di Bedollo, grazie alla realizzazione di uno steccato di tipo tradizionale "Bernstol", tipico della zona di Pinè.

Infine, numerose iniziative, nell'ambito della Misura 121 "Ammodernamento delle aziende agricole", promosse da giovani imprenditori agricoli e destinate a migliorare il benessere animale.



so che per ben due terzi delle misure nel corso dell'anno verrà interamente impegnato il budget cofinanziato a disposizione per il periodo settennale. La Provincia di Trento continuerà comunque a garantire il sostegno alle attività legate allo sviluppo rurale per i restanti anni di programmazione, attraverso le risorse aggiuntive a totale carico della Provincia.

Successivamente, il Comitato ha approvato la Relazione Annuale di Esecuzione 2011, il documento che rendiconta l'attuazione del PSR e lo stato di realizzazione degli obiettivi contenuti nel Programma.

Nel corso della riunione, è stato dato ampio spazio all'Asse IV "Leader". Gino Stocchetti, direttore del GAL (Gruppo di azione locale) della Val di Sole, ha presentato i risultati raggiunti a tre anni dall'avvio effettivo del Programma di Sviluppo Locale. I due bandi, chiusi nel 2010 e 2011, hanno registrato un costante incremento di domande presentate (da 77 a 126), dimostrando un crescente interesse da parte degli operatori del territorio ad investire nell'ambito dell'iniziativa Leader.

Fra le iniziative finanziate, vi sono importanti



Mellarini: “non lasciamo le risorse nel cassetto”

“I dati relativi allo stato di avanzamento del PSR - evidenzia l’assessore provinciale all’agricoltura Tiziano Mellarini - sono l’espressione migliore della laboriosità del Trentino anche in campo agricolo: da noi le risorse messe a disposizione degli operatori vengono spese e non sono lasciate nei cassetti del bilancio provinciale o dell’Unione Europea. In questi periodi sostenere l’economia agricola ed accompagnarne i progetti di investimento è davvero fondamentale. Sia il livello delle risorse assegnate che quello dei fondi pagati ne sono la migliore conferma”.

interventi a livello sovracomunale, come ad esempio il riordino della sentieristica locale e la realizzazione di infrastrutture per attività sportive outdoor. Tali investimenti risultano particolarmente interessanti nel percorso di diversificazione dell’attività agricola e di implementazione della stessa con l’attività turistica. Consolidare il binomio agricoltura/turismo, importanti elementi dell’economia trentina, risulta fondamentale per la Val di Sole. Infatti, le analisi condotte dal Piano di Sviluppo Locale hanno evidenziato la necessità di rivedere l’offerta turistica, che attualmente è fortemente rivolta alla stagione invernale, aggiornandola e ampliandola nelle proposte, con attenzione alla fruizione del territorio da parte degli ospiti anche nella stagione estiva.

Successivamente Giulio Volpi, dell’RTI Ager-Starter (valutatore indipendente del PSR incaricato dalla Provincia), ha esposto la metodologia che verrà impiegata per valutare l’approccio Leader in provincia di Trento. Sono stati indicati i prossimi steps dell’approccio valutativo, sia per quanto riguarda il PSR che per Leader, che vedrà coinvolti nei

prossimi mesi i beneficiari attraverso interviste o la partecipazione a focus groups.

Fanni Keresztes, la rapporteur (ungherese) della Commissione europea presente all’incontro, ha infine illustrato alcune proposte di regolamento riguardanti la prossima Pro-

grammazione comunitaria 2014-2020.

A conclusione dei lavori i rappresentanti del Ministero e della Commissione Europea hanno manifestato il loro apprezzamento per la qualità e la completezza delle relazioni presentate dai relatori.



SIAP, UN “GRANDE OCCHIO” per gestire l'agricoltura

Edoardo Arnoldi
direttore Ufficio Sistema informativo - PAT

Come funziona e quali servizi offre il Sistema Informativo Agricolo Provinciale, uno strumento che consente ad Appag di garantire qualità ed efficacia nella gestione dei processi di erogazione degli aiuti cofinanziati. Ma non solo.

È ormai consolidata la convinzione che informazione e conoscenza ci rendano più competitivi. Con la consapevolezza del patrimonio informativo disponibile e con strumenti tecnologici all'avanguardia si stanno definendo nuovi servizi rivolti ai molteplici interlocutori del sistema agricolo provinciale. È importante mettere a punto servizi per comprendere gli eventi, trasformando le informazioni in conoscenza, basandosi sulle relazioni territoriali tra i dati. È quella che in gergo tecnico viene definita la location intelligence. Uno sviluppo importante, nato dalla consapevolezza che il futuro del Trentino agricolo è necessariamente legato allo sviluppo di sistemi informativi territoriali. Tutto ciò deve avvenire seguendo una logica di sistema che coinvolgerà potenzialmente il mondo delle aziende singole ed associate.

Con le cantine sociali è già stata avviata una collaborazione per la realizzazione dello schedario viticolo che ha dato buoni risultati, e, sulla base di quell'enorme mole di dati, ora si stanno avviando progetti per servizi che restituiscano alle cantine servizi informativi ad alto valore aggiunto su base territoriale. In cantiere però ci sono altri sviluppi del SIAP (Sistema Informativo Agricolo Provinciale) che interesseranno a breve lo Schedario frutticolo e la gestione dei Consorzi di miglioramento fondiario.

Sullo sfondo, tra non molto, il nuovo periodo di programmazione della Politica agricola comunitaria 2014-2020 che vedrà ancor più considerati i fattori ambientali e territoriali. Va da sé, quindi, che i sistemi informativi agricoli siano chiamati a svolgere un ruolo sempre più strategico con un'evoluzione ancora più importante delle informazioni legate al territorio.

Delle prossime evoluzioni dei sistemi informativi provinciali dedicati al settore agricolo si

è parlato il 18 aprile scorso alle Cantine Rotari di Mezzocorona in occasione del workshop “Tecnologie, modelli dati e servizi applicativi per la creazione di un Modello di Conoscenza del Territorio”. Tra le relazioni quella dal titolo “Cooperare con l'LPIS di APPAG per la realizzazione di servizi utili al territorio”.

Il termine di LPIS è un acronimo che sta per Land Parcel Identification System, letteralmente: sistema di identificazione delle parcelle di terreno. L'LPIS viene usato originariamente per la registrazione delle particelle agricole di riferimento da considerare eleggibili per i pagamenti annuali degli aiuti previsti dalla Politica Agricola Comune (PAC). La sua qualità intrinseca dipende dalla numerosità e dall'ampiezza delle differenze di superficie, dal momento che alcune particelle possono essere dichiarate dagli agricoltori per una superficie minore o maggiore di quella registrata nelle parcelle di riferimento. L'LPIS è stato spesso proposto come la base per un'efficace gestione territoriale dell'agricoltura e dell'ambiente e molti esperti hanno suggerito di integrarla nella maggior parte degli strumenti per un'agricoltura sostenibile.

Il ruolo dell'informazione territoriale nell'ambito del Sistema Informativo Agricolo Provinciale (SIAP) è assolutamente centrale e consente all'Agenzia provinciale per i pagamenti (APPAG) di garantire qualità ed efficacia nella gestione dei processi di erogazione degli aiuti cofinanziati. In provincia di Trento le tecnologie di gestione dei dati territoriali non si sono tuttavia limitate agli aiuti cofinanziati dall'UE ma hanno già interessato altri due importanti ambiti come la concessione del carburante per uso agricolo e, da ultimo, la messa in produzione dello schedario viticolo in attuazione delle recentissime norme in materia.

Negli ultimi anni con la collaborazione delle

Strutture provinciali, dei Centri di assistenza agricola (CAA) e con il supporto di Informatica Trentina - nel rispetto delle normative europee in materia - APPAG ha promosso e realizzato per il settore agricolo una rinnovata base informativa delle aziende agricole e degli aiuti in cui i dati sono strettamente interconnessi all'informazione geografica del territorio. Viene fatto anche grande utilizzo dei servizi di cooperazione applicativa per realizzare i necessari interscambi che consentono, tra l'altro, un massiccio utilizzo di dati esterni certificati, siano essi catastali in collaborazione con il Servizio Catasto, anagrafici con il Sistema Informativo Agricolo Nazionale (SIAN), l'Anagrafe tributaria ed il Registro imprese della Camera di Commercio, degli animali con la Banca dati nazionale per i bovini e gli ovicaprini.

La Provincia dispone ora dei fascicoli aziendali aggiornati di circa 18.500 aziende trentine. Sappiamo dove sono i terreni, ne conosciamo l'uso, confrontiamo i dati dichiarativi dei produttori con la conoscenza oggettiva desunta da foto aeree e rilievi satellitari. Vengono attuate sofisticate attività di monitoraggio e controllo che ci possono far dire, ad esempio, che non ci sia un litro di vino a marchio prodotto da uve coltivate in Trentino fuori dalla relativa zona a denominazione o indicazione geografica.

Altro esempio di applicazioni integrate a grande valore aggiunto sono i servizi che, previa identificazione con la carta sanitaria sul portale “Carta provinciale dei servizi”, permettono ai proprietari di fondi agricoli di verificare chi li sta conducendo. A breve renderanno possibile per gli agricoltori autenticarsi nelle strutture di servizio per lo svolgimento delle loro pratiche o per prelevare il carburante agricolo secondo quanto spetta.

CARTA PROVINCIALE DEI SERVIZI: È POSSIBILE VERIFICARE CHI UTILIZZA I TERRENI



La nuova Tesserina Sanitaria/ Carta Provinciale dei Servizi (CPS), realizzata

dalla Provincia autonoma di

Trento in collaborazione con l'Agenzia delle Entrate e l'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari, permette a tutti i proprietari di terreni di verificare se i propri fondi sono oggetto di utilizzo

SISTIP Sistema Informativo Agricolo Provinciale

APPAG TRENTO

da parte di qualche agricoltore.

Questa nuova funzione che si affianca a quella di consultazione dei dati del catasto e ad altri servizi che in futuro la Pubblica Amministrazione renderà disponibili, è fruibile da coloro che avranno attivato la CPS.

La verifica che ciascun cittadino proprietario dei terreni in provincia di Trento può effettuare gratuitamente è resa possibile grazie all'incrocio fra i dati presenti nel Catasto provinciale e quelli del Sistema Informativo Agricolo Provinciale (SIAP).

La consultazione di queste informazioni è strettamente personale, in quanto il titolare della carta dei servizi accede via internet al portale dei servizi provinciali (<https://www.servizionline.provincia.tn.it/>) mediante il proprio codice di accesso e la riservatezza del dato viene garantita dalla lettura del microchip presente sulla CPS. In sostanza ogni proprietario di terreni può consultare esclusivamente la situazione relativa ai terreni di sua proprietà e non può vedere quella di altri proprietari.



Oltre a consentire al cittadino di verificare chi sta coltivando i propri terreni questa nuova funzione permette anche di operare un controllo nei confronti degli agricoltori che, avvalendosi di dichiarazioni sostitutive, comunicano all'Amministrazione pubblica, di utilizzare determinate particelle fondiarie. La normativa sulla semplificazione amministrativa

consente, infatti, agli agricoltori di dichiarare con autocertificazione le particelle condotte. Questo da un lato semplifica i procedimenti amministrativi, dall'altro crea incertezze sul fatto che il proprietario ne sia a conoscenza e abbia l'effettiva volontà di concedere la disponibilità dei terreni. Il rischio è che i pubblici contributi in qualche modo legati alla gestione dei

terreni possano essere erogati ai non aventi diritto. L'attivazione della nuova CPS permette di accedere ai servizi on-line messi a disposizione dalla Pubblica Amministrazione trentina, direttamente dal computer di casa.

Attivarla è molto semplice: basta recarsi ad uno degli sportelli abilitati, indicati nel sito <http://www.cartaservizi.provincia.tn.it/cps/> portando con sé la tessera e un documento di identità valido (carta di identità, patente, passaporto, porto d'armi o patente nautica) per ricevere il codice di accesso e l'apposito lettore per la tessera. Una volta collegato il lettore al proprio PC ed installato lo specifico software di gestione, collegandosi al sito <https://www.servizionline.provincia.tn.it/> basta cliccare sulla voce di menù AGRICOLTURA - Conduzione terreni per accedere al servizio.

L'innovazione della carta dei servizi rappresenta un'opportunità e non un obbligo per il cittadino e apre la strada in futuro anche ad altri servizi.



SISTIP Sistema Informativo Agricolo Provinciale

APPAG TRENTO

ACCESSO AI DATI DEL PROPRIO FASCICOLO AZIENDALE

Dal 1° giugno, registrandosi sul portale SIAP si può accedere alla consultazione dei dati della propria azienda agricola contenuti nel fascicolo aziendale (FA). L'operazione è possibile solo se nell'anagrafica del fascicolo è riportato il proprio indirizzo e-mail. La registrazione è semplice: basta collegarsi alla pagina web di accesso del portale SIAP all'indirizzo www.siap.provincia.tn.it, cliccare su "registrazione" e selezionare "Registrati sul portale SIAP" nel menu a tendina che appare. Verrà visualizzata una schermata dove inserire i dati per il riconoscimento.

Per i titolari di azienda individuale basta inserire il CUAA (Codice Unico di identificazione dell'Azienda Agricola) e il codice fiscale del titolare (che in questo caso coincidono).

Per altri soggetti diversi dal titolare di un'azienda individuale o per i rappresentanti/soci/dipendenti di società, bisogna digitare il CUAA dell'azienda ed il codice fiscale personale. In questi casi è necessario che nel fascicolo aziendale siano presenti i dati anagrafici del soggetto che intende registrarsi, l'indirizzo e-mail e l'esplicita autorizzazione alla consultazione del fascicolo aziendale da parte del titolare/rappresentante. Se il fascicolo non contiene queste informazioni è necessario che il titolare/rappresentante legale dell'azienda provveda al suo aggiornamento rivolgendosi al CAA al quale l'azienda ha dato mandato.

Una volta inseriti i due codici (CUAA e codice fiscale), per completare la registrazione il sistema invierà automaticamente all'indirizzo di posta elettronica indicato nel fascicolo aziendale le credenziali (nome utente e password) per l'accesso. Queste andranno inserite nei campi "utente" e "password" della schermata iniziale di accesso al SIAP (www.siap.provincia.tn.it).

I codici di accesso sono personali e vanno custoditi con cura per evitare che soggetti non autorizzati possano accedere al sistema e quindi al fascicolo aziendale.

Per informazioni potete rivolgervi all'Agenzia provinciale per i pagamenti (APPAG) - Ufficio Sistema informativo tel. n. 0461 494909 - siap@provincia.tn.it.

Un concorso di idee promosso da Trentino, Alto Adige e Tirolo. Entro il 31 luglio l'invio delle proposte

Il TURISMO incontra l'AGRICOLTURA in Euregio

Tra i molti ambiti di interesse comune sui quali promuovere una sempre più stretta sinergia, i territori dell'Euregio - Trentino, Alto Adige e Tirolo - riconoscono nel rapporto tra agricoltura e turismo una delle leve strategiche per lo sviluppo delle aree di montagna. In questa direzione va ad esempio il concorso "Il turismo incontra l'agricoltura". La prima edizione del concorso, organizzato in ambito interregionale quale progetto comune delle due province autonome Alto Adige e Trentino, del Bundesland Tirol e della Transkom Sas., ha preso il via i primi giorni di maggio con l'apertura ufficiale del bando 2012.

Lo scopo del concorso è quello di promuovere la cooperazione tra turismo ed agricoltura. Il target principale del concorso è costituito fondamentalmente dai settori dell'agricoltura e del turismo, ma anche la popolazione in generale è chiamata a partecipare con idee creative e suggerimenti. L'iniziativa è ben accolta anche dall'assessore all'agricoltura, turismo e promozione del Trentino Tiziano Mellarini: "Certamente guardiamo con soddisfazione a questo concorso di idee che coin-

volge altre due realtà territoriali a noi vicine e che presentano un'agricoltura e un turismo con problematiche e opportunità simili, stimolando un percorso di collaborazione comune per la crescita. Agricoltura e turismo sono due settori che interagiscono e che attraverso il loro sviluppo positivo portano per le nostre comunità un valore aggiunto a livello di conservazione ambientale e produzione di reddito e quindi sono strategici per la crescita anche di altri comparti economici".

Al concorso possono partecipare singoli cittadini e persone giuridiche (aziende, Comuni, associazioni, istituzioni, scuole,...) residenti o con sede legale in Tirolo, Alto Adige o Trentino.

Possono essere presentati: provvedimenti, iniziative, manifestazioni, progetti, prodotti o servizi sviluppati in Tirolo, Alto Adige o Trentino nel biennio 2011/2012 oppure idee o proposte, realistiche e realizzabili, che contribuiscono in senso lato a sostenere e promuovere la cooperazione tra turismo ed agricoltura.

Il progetto va presentato con il modulo di adesione da scaricare online all'indirizzo www.transkom.it. La descrizione del progetto non deve superare 3 pagine formato DIN A4. Se si tratta di progetti già realizzati,

si richiede di allegare eventualmente documentazione (articoli su giornali, comunicati stampa,...). Il materiale presentato potrà essere completato con CD, foto o altre materiale utile allo scopo. Il termine di adesione scade **martedì 31 luglio 2012**. Il modulo di adesione e la documentazione del progetto dovranno essere spediti tramite raccomandata alla Transkom Sas, Via Vittorio Veneto 18, 39100 Bolzano.

I progetti presentati in Trentino verranno valutati inizialmente da una commissione provinciale, che provvederà a identificare i migliori progetti della provincia di Trento (nominazione). I premi verranno poi assegnati da una giuria interregionale ai migliori progetti selezionati dalle tre commissioni.

Al primo classificato andrà un premio di 3.000 euro, al secondo di 2.000 euro ed al terzo classificato di 1.000 euro. La presentazione dei progetti vincitori e di maggior interesse avverrà in occasione di una cerimonia pubblica di premiazione, prevista nel mese di ottobre a Bolzano.

Tutte le informazioni sono reperibili al sito: www.transkom.it. Per domande rivolgersi alla TRANSKOM Sas - Tel. 0471 28 90 87 oppure info@transkom.it



L'assicurazione delle produzioni agricole nella PAC 2014-2020

GESTIONE RISCHI IL FUTURO DIPENDE DA BRUXELLES

Andrea Berti
Direttore Co.Di.Pr.A.

Nella Pac 2014-2020 gli strumenti di gestione del rischio avranno un grande ruolo, con finalità più ampie e maggiori dotazioni finanziarie. Le novità sono due: l'ampliamento degli strumenti e il finanziamento nell'ambito del 2° pilastro della Pac. Se ne è parlato alla tavola rotonda che lo scorso 27 aprile ha chiuso al Castello del Buonconsiglio a Trento il convegno "I cambiamenti nella gestione del rischio in agricoltura", organizzato dal Codipra con il patrocinio della Provincia autonoma di Trento. Alla tavola rotonda, coordinata da Giorgio Gaiardelli, sono intervenuti gli assessori all'agricoltura Tiziano Mellarini e alla cooperazione e rapporti europei Franco Panizza, e l'europarlamentare Herbert Dorfmann. Il percorso della nuova Pac è definito da due recenti documenti della Commissione Ue: Proposte sul quadro finanziario pluriennale 2014-2020 del 29 giugno 2011 e Proposte dei testi giuridici della nuova Pac del 12 ottobre 2011. Da questi due documenti è iniziato un lungo negoziato parallelo sulla Pac e sul bilancio 2014-2020 che avverrà nel quadro di co-decisione tra Consiglio e Parlamento, con approvazione ed entrata in vigore presumibilmente a partire dal 2014.

La proposta dei testi giuridici della nuova Pac. Regolamento sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del FEASR.

Le grandi opzioni strategiche suscettibili nel dare una risposta alle sfide future per l'agricoltura e le zone rurali e conseguire gli obiettivi della Pac sono essenzialmente tre:

- ▶ Una produzione alimentare sostenibile
- ▶ Una gestione sostenibile delle risorse naturali e un'azione per il clima
- ▶ Uno sviluppo equilibrato del territorio

Secondo le previsioni, la pressione sui redditi agricoli proseguirà, gli agricoltori dovranno af-

frontare rischi maggiori, con margini minori a causa dell'aumento dei prezzi dei mezzi di produzione. È quindi necessario mantenere il sostegno al reddito e rafforzare gli strumenti che permettono una migliore gestione dei rischi ed una reazione immediata in situazioni di emergenza. Un'agricoltura forte è considerata vitale anche per l'intero comparto agroindustriale dell'Unione e per la sicurezza alimentare globale. La gestione del territorio è affidata agli agricoltori ed ai selvicoltori, è quindi indispensabile prevedere dei sostegni per incentivarli a mantenere pratiche culturali che conseguano nobili obiettivi ambientali e climatici, che costituiscono un tipo di servizio pubblico di cui i prezzi di mercato non tengono affatto conto.

Gli effetti della globalizzazione si pensava andassero lentamente a modificare potenzialmente la vita dei nostri nipoti, poi ci siamo accorti che probabilmente il problema sarebbe stato dei nostri figli mentre oggi ci accorgiamo di esserne travolti e di vivere in un momento di estrema difficoltà e di crisi più o meno profonda in tutti i Paesi dell'eurozona. Questo è il contesto economico in cui si sta sviluppando la prossima riforma della Pac.

Per quanto riguarda il settore assicurativo e più in generale la gestione del rischio, la nuova Pac prevede comunque un forte impulso alle misure adottabili, questo anche in considerazione del fatto che le imprese agricole, per il loro carattere biologico dei processi produttivi,

sono caratterizzate da fattori di rischio produttivo non controllabili: calamità atmosferiche, fluttuazioni di prezzo, variazione di disponibilità di finanziamenti.

Anche gli scarsi risultati delle politiche di controllo dei prezzi sono un elemento che ha pesato nell'individuazione di nuovi strumenti. Infatti la convinzione dell'impossibilità di intervenire efficacemente con misure per la stabilizzazione dei prezzi, ormai globalizzati, ha determinato la necessità di rassegnarsi alla fluttuazione dei prezzi e di prevedere ed incentivare strumenti a difesa degli effetti sulle aziende agricole.

Nella gestione del rischio il documento della Commissione prevede a sostegno:

- ▶ Contributi finanziari per il pagamento di premi di assicurazione del raccolto a fronte del rischio di perdite economiche causate da avversità atmosferiche e da epizoozie o fitopatie o infestazioni parassitarie;
- ▶ Contributi finanziari versati ai fondi di mutualizzazione per il pagamento di compensazioni finanziarie agli agricoltori per perdite economiche causate dall'insorgenza di focolai di epizoozie o fitopatie o dal verificarsi di un'emergenza ambientale;
- ▶ Uno strumento di stabilizzazione del reddito, consistente nel versamento di contributi finanziari ai fondi di mutualizzazione per il pagamento di compensazioni finanziarie agli agricoltori che subiscono un drastico calo di reddito.



PRODOTTI AGRICOLI TRENTINI ASSICURATI PER 280 ML DI EURO

Ammonta a 280 milioni di euro il valore dei prodotti agricoli assicurati in Trentino contro il rischio di danni da eventi meteorici e calo di reddito per la stagione 2012. I contratti stipulati sono oltre 11.000. Nel 2011 il valore assicurato si era fermato a 230 milioni di euro. I dati del Trentino sono in controtendenza rispetto all'ambito nazionale.

I piccoli figli DI CAMPAGNA AMICA

Donatella Simoni

Al via un progetto formativo di Coldiretti rivolto agli alunni degli istituti di scuola primaria

È una storia che racconta di contadini che si prendono cura dei "figli della terra", i bambini, e che partecipano alla loro crescita, informandoli sul mondo agricolo ed educandoli ad una sana alimentazione. Questo è in sintesi, il progetto "Educazione alla Campagna Amica", promosso dal gruppo Donne Impresa di Coldiretti in collaborazione con l'assessorato provinciale all'Istruzione ed alle Politiche Giovanili, l'assessorato provinciale all'Agricoltura, Foreste, Turismo e Promozione e la Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige.

L'iniziativa ha lo scopo di promuovere sul territorio provinciale il concetto di "Campagna Amica", favorendo la collaborazione ed il coinvolgimento degli insegnanti degli istituti comprensivi di scuola primaria di primo grado del Trentino, per dare giuste risposte ai giovani scolari relativamente ai temi più sentiti di oggi: alimentazione, ambiente, turismo. Il progetto mira infatti a valorizzare la centralità dei bam-

mini come portatori di diritti ai quali restituire un pezzo di esperienza vitale per la crescita e la maturità: il rapporto con la natura, con gli animali, con la terra, con il lavoro dell'uomo, con la campagna.

Concretamente, una qualificata e variegata rete di aziende agricole trentine, precisamente 26 realtà a conduzione femminile, si è resa disponibile ad incontrare gli alunni con una metodologia didattica polivalente, a seconda delle singole e specifiche esigenze: momenti formativi d'aula oppure guidati presso un'azienda, piuttosto che laboratori didattici allestiti presso i mercati contadini di Campagna Amica.

Il progetto è partito formalmente il 9 maggio scorso a Trento, in occasione del mercato contadino di Campagna Amica di via Filzi: circa quaranta alunni della terza classe della scuola primaria del rione cittadino della Clarina hanno partecipato insieme agli insegnanti ad un tour tra le bancarelle dove gli agricoltori hanno raccontato le loro realtà e le loro produzioni.

I bambini quindi, sono stati coinvolti in laboratori didattici nei quali hanno potuto apprendere



nozioni direttamente dai contadini che hanno insegnato loro a conoscere e riconoscere i prodotti della nostra terra come il latte e i suoi derivati, l'olio del Garda, il miele, i prodotti ortofrutticoli, partendo, ad esempio, dall'importanza di una corretta lettura della loro etichetta.

I ragazzi hanno partecipato con attenzione ed entusiasmo. Gli insegnanti hanno riconosciuto l'importanza di questi momenti di formazione e informazione nei quali gli alunni possono venire a contatto con realtà estranee alla loro quotidianità. I contadini che partecipano ai mercati di Campagna Amica, da parte loro, credono fermamente nell'importanza di un'interazione tra produttore e consumatore e di una promozione dei loro prodotti che parta dalla sensibilizzazione dei più giovani e passi quindi, alle rispettive famiglie. Donne Impresa, di fronte al successo di questa prima iniziativa, non può che manifestare la soddisfazione per un progetto lungimirante, frutto della sensibilità - non a caso - di donne, educatrici per natura.

Interregionale e di montagna

Il nuovo mercato contadino di Cavalese: Un'iniziativa volta a promuovere commercio e turismo, ma soprattutto a sostenere i produttori locali



Nel centro di Cavalese, in una delle storiche piazze della Magnifica Comunità di Fiemme, è stato inaugurato il 6 giugno scorso il primo mercato contadino interregionale e di montagna di Campagna Amica. Una vera e propria festa di paese, con musica, costumi tradizionali, rappresentanti delle istituzioni locali e provinciali. Protagonisti assoluti, però, sono stati i produttori: circa una decina di banchetti con prodotti ortofruitticoli e del settore zootecnico bovino, ovi-caprino, avicolo, apicoltura, produzioni biologiche, piante officinali, piccoli frutti e del settore ittico. Obiettivo dell'iniziativa, promossa dall'amministrazione comunale di Cavalese, è promuovere il commercio ed il turismo locale, ma soprattutto dare sostegno ai contadini che con le loro produzioni rappresentano il vero valore aggiunto dell'economia di montagna. Al mercato contadino di Piazza Ressa si è voluto dare, altresì, un significato culturale, organizzando accanto alle bancarelle eventi collaterali come degustazioni, fattorie didattiche con gli animali da cortile per i bambini, momenti musicali (fisarmoniche), laboratori del gusto, anche per creare momenti di relazione ed informazione su una corretta alimentazione, ma soprattutto per dare una carta d'identità al paese autentica, cosa sempre più richiesta anche dagli ospiti. Il Gruppo Donne Impresa Coldiretti ha organizzato un percorso formativo tra le bancarelle dedicato agli studenti

che hanno potuto apprendere, direttamente dagli agricoltori e dagli allevatori, i segreti delle lavorazioni e delle produzioni.

Ancora una volta l'agricoltura, dimostra così di sapersi innovare partendo proprio dalle origini. Questa del Mercato Contadino è un'iniziativa che non vuole riproporre le stesse cose del passato ma vuole recuperare il significato e i valori di una volta, declinandoli in modo moderno e lungimirante, perché essi rappresentano i pilastri su cui vengono gettate le solide basi di una comunità.

Essendo il mercato Contadino di Cavalese il primo interregionale per la presenza di operatori provenienti anche dalla provincia di Bolzano, all'inaugurazione è intervenuta la presidente del consiglio regionale del Trentino - Alto Adige, Rosa Thaler: "Questo progetto è la risposta ad una società moderna che chiede sempre di più che i prodotti abbiano una "faccia" e dei quali viene prediletta la stagionalità a favore della qualità e del risparmio".

Soddisfazione per l'iniziativa è stata espressa anche dall'assessore trentino al turismo e all'agricoltura Tiziano Mellarini: "Un lavoro anonimo che può godere così della giusta visibilità, il lavoro di operatori eroici che coltivano la terra "in silenzio" e presentano il loro prodotto esattamente come il consumatore oggi richiede. A questi operatori" ha aggiunto l'assessore Mellarini, "auguro anche e soprattutto un giusto ritorno economico". (d.s.)





Nel Parco naturale Adamello Brenta una casa dove il turismo è silenzio, cultura, gioco, creatività e vita.



Ospiti della natura
a VILLA SANTI

Chiara Grassi
Ufficio Comunicazione
del Parco Naturale Adamello Brenta



Situata in località Daone nei pressi di Montagne, la antica casa rurale "Villa Santi" ha riaperto i suoi battenti il 5 ottobre 2009 e, da allora, senza soluzione di continuità, è tornata a vivacizzare l'intera zona e ad essere animata come ai fasti di un tempo, rivelandosi una struttura poliedrica e perfettamente funzionale ad arricchire l'offerta culturale del Parco Naturale Adamello Brenta.

Dai Serafini da Favrio ai Giovannella da Larzana, passando per i Simoni, gli Artini e i Bertolini, il "palazzo", come era chiamata la villa in passato, dal XVIII secolo è appartenuta nel tempo a grandi famiglie locali, con la sola eccezione degli anni dal 1931 al 1950 in cui fu di proprietà della famiglia Maffei Gueret di Pinzolo, di cui l'alpinista Clemente fu l'esponente più celebre.

Nata come "casa da mont", l'edificio storico rurale, grazie alla splendida collocazione, al fascino autentico dell'architettura rurale, al sapore antico di una storia illustre passata dalle sue stanze, tra le molte funzioni che ha avuto, tra cui anche quella di esercizio pubblico, ha saputo conservare le sue caratteristiche di ruralità e ospitalità, che hanno fatto cadere proprio su di essa l'indovinata scelta del Parco di eleggerla a centro divulgativo del proprio messaggio di sostenibilità e conservazione ambientale, di comprensione della sapienza secolare nell'utilizzare le risorse della terra, di diffusione della cultura del paesaggio.

Dopo una ristrutturazione attenta ai dettami della bioedilizia, la casa ha conservato il suo aspetto originario adottando però tecnologie ecocompatibili, come un impianto di raccolta dell'acqua piovana, una caldaia a biomassa e un impianto di ventilazione forzata delle aree comuni, che l'hanno trasformata in una struttura parlante di temi come efficienza energetica, fonti rinnovabili, risparmio idrico, depurazione delle acque, gestione dei rifiuti, risparmio energetico, alimentazione a km zero.

Villa Santi si presenta oggi dotata di ventiquattro posti letto, di spazi e attrezzature all'avanguardia, tra cui una biblioteca con internet point, sale-conferenze, aule e laboratori per la lavorazione della lana o per la "casarada" ed è sempre più richiesta da scuole, turisti, associazioni e gruppi per la propria formazione stanziale.

Qui si svolgono numerose attività tra cui, novità assoluta rispetto all'offerta turistica della zona, le "Settimane a tutta natura", pacchetti-vacanza per famiglie in versione sia estiva che invernale, che abbinano il soggiorno ad escursioni nella natura, cura dell'orto biologico, laboratori didattici, e ad attività creative e ludiche, anche coordinate con gli eventi proposti su tutto il territorio locale.

Trascorrere una vacanza a Villa Santi significa vivere un'avventura dolce e lenta nel cuore del Parco Naturale Adamello Brenta, tra prati e masi, lontano dal frastuono del turismo,

alla scoperta dell'ambiente e all'insegna di un nuovo modo di fare vacanza, in sintonia con silenzio, cultura, gioco, creatività e vita.

Va poi citata l'esperienza della Fattoria delle razze rare dei parchi italiani, che garantisce una simpatica compagnia agli ospiti e ai viandanti. Dalla primavera all'autunno, nei paraggi di Villa Santi si vedono scorazzare vacche, pecore, capre, galline e asini che ci sono stati donati da altre aree protette italiane. Grazie agli animali riusciamo a realizzare attività molto apprezzate dagli ospiti come la visita alla fattoria per educare ad un corretto rapporto con gli animali o il trekking someggiato al seguito del lento passo degli asini.

Nel ricco panorama delle offerte per la prossima estate sono da ricordare anche i corsi, della durata di una settimana ciascuno, per permettere a ragazzi di elementari e medie l'approfondimento delle lingue straniere. Si tratta dell'English Summer Camp e del Deutsches Sommer Camp. Il primo organizzato tra giugno e luglio in collaborazione con la scuola di lingue Avenue CLT di Tione di Trento e il secondo tra agosto e settembre con la scuola CLM - BELL di Trento.

In virtù di uno sforzo di sviluppo territoriale all'insegna della sostenibilità, la scommessa di Villa Santi è anche quella di instaurare un legame stretto con il proprio territorio, producendo un indotto positivo per la gente locale e consolidando il ruolo centrale che ha sempre



rivestito per la comunità. Così, ad esempio, le strutture ricettive della zona sono state coinvolte per pranzi e pernottamenti in esubero e molte delle persone che prestano il proprio servizio a Villa Santi provengono dai paesi circostanti, Montagne, Ragoli e Preore. Il cuoco, le due cameriere, due degli educatori ambientali, oltre a diverse persone che si sono rese disponibili a collaborare nella gestione delle attività, sono del luogo e sanno arricchire la dimensione umana e culturale della casa.

Villa Santi sta dimostrando una grande potenzialità e il suo valore non è passato inosservato: dalla sua apertura ha ottenuto diversi importanti riconoscimenti tra cui il marchio Cuore Rurale della Trentino Marketing, il marchio Family in Trentino della Provincia e tutti i graditissimi complimenti delle stesse persone che l'hanno visitata.

PROPOSTE ESTATE 2012

SETTIMANE A TUTTA NATURA

Durante l'estate 2012 il Parco propone cinque settimane tematiche e due corsi di lingue straniere:

15-21 luglio 2012 **CAMMINARE NEL PARCO**

Conoscere il Parco percorrendo i suoi sentieri attraverso trekking di una giornata.

22-28 luglio 2012 **GEOLOGIA... CHE SCOPERTA!**

Una settimana geologica dedicata all'Adamello Brenta Geopark.

29- 04 agosto 2012 **VIVERE LA FATTORIA**

Riscoprire i segreti del mondo contadino e conoscere gli animali domestici attraverso esperienze dirette.

05-11 agosto 2012 **PROFUMI E SAPORI DI MONTAGNA**

Assaporare il parco attraverso il profumo del legno e il sapore delle erbe.

12-18 agosto 2012 **VIVERE LA FATTORIA**

Riscoprire i segreti del mondo contadino e conoscere gli animali domestici attraverso esperienze dirette.

CORSI DI LINGUE

Deutsches Sommer Camp

Organizzato da CLM Bell 2 turni

8 - 11 anni: dal 25 agosto al 1 settembre 2012

12 - 14 anni: dal 1 al 8 settembre 2012

English Summer Camp

Organizzato da Avenue di Tione di Trento 2 turni

Scuole medie: 23.06.2012 - 29.06.2012

Scuole elementari: 30.06.2012 - 06.07.2012

Per informazioni:

Catia Hvala

Parco Naturale Adamello Brenta

Ufficio Comunicazione

Tel. 0465/806632

e-mail catia.hvala@pnab.it

Balcani BIO

Corrado Zanetti

La "via verde" all'integrazione europea in un libro dell'Osservatorio Balcani e Caucaso. Un contributo del Trentino per lo sviluppo sostenibile del sud est Europa, aspettando il Forum Terra e Solidarietà del 2013

L'agricoltura biologica può avvicinare i Balcani all'Europa? In quale misura il processo di allargamento dell'UE potrà favorire la crescita dell'agricoltura biologica in quei Paesi? È quanto si è chiesto Matteo Vittuari, ricercatore in Cooperazione internazionale e politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna e autore di "Balcani Bio", libro inchiesta pubblicato dall'Osservatorio sui Balcani e il Caucaso, il principale centro di approfondimento in Italia dedicato al sud est Europa con sede a Rovereto.

Il libro, costruito con interviste ad esperti, schede di approfondimento, analisi statistiche e normative è la prima analisi in Europa, in italiano e inglese, che tratta del bio nei Paesi del sud-est Europa, tenendo in particolare considerazione il percorso di questi Paesi verso l'Unione Europea. Un libro con cui si intende stimolare una cooperazione europea basata su scelte politiche, produttive e di consumo che ripartono dalle risorse locali, dalla valorizzazione del capitale umano e delle relazioni sociali, nonché dei saperi tradizionali e delle ricchezze dei territori.

Su questo tema, nella regione dei Balcani, la Croazia è il Paese capofila: 1150 produttori certificati, più di 23.000 ettari coltivati a biologico, la fiera di settore Eko-Etno promossa ogni anno dal 2003 e scaffali dedicati al bio nella grande distribuzione.

In Serbia il primo regolamento sull'agricoltura biologica è del 2006, nel 2010 i produttori hanno raggiunto le 130 unità per una superficie agricola di 8.500 ettari.

Nel caso della Bosnia Erzegovina, invece, la storia del biologico dimostra come a volte la società civile si muova più rapidamente della politica. L'approvazione di una legge quadro continua a essere rinviata ed è grazie a iniziative individuali che sta crescendo il biologico bosniaco. È il caso dei produttori di funghi bio di Čelinac, o della farina di grano saraceno, delle tinture e del miele dell'azienda Heljda Eko di

Sarajevo. Oppure dei sei produttori che erano presenti nel 2010 e 2011 a BioFach di Norimberga, tra le più grandi fiere internazionali del settore. Nel libro inoltre approfondimenti su Macedonia, Montenegro, Kosovo e Albania.

Sullo sfondo c'è il processo di avvicinamento dei Balcani all'Europa, con il prossimo ingresso della Croazia, previsto per il 1° giugno 2013, e a seguire della Serbia; un processo che comporta naturalmente la necessità per questi paesi di armonizzare la loro legislazione con quella in vigore nella Ue. Tutto ciò anche alla luce della crisi economica mondiale che stiamo vivendo tutti, che impone un ripensamento sia dei modelli di produzione dei beni sia dei consumi, e che presenta anche forti incognite proprio sul versante dell'uso della terra e della produzione agroalimentare.

"L'agricoltura biologica nei Balcani rimane ancora marginale - afferma Matteo Vittuari - ma negli ultimi anni siamo di fronte ad una maggiore consapevolezza dei consumatori e ad una crescita di tutto rilievo di questo settore".

Ad essere ottimista sul futuro del settore è lo stesso Dacian Cioloș, Commissario UE per l'agricoltura e lo sviluppo rurale, che del libro - realizzato nell'ambito del programma SeeNet - firma una prefazione: "È un settore con un futuro certo. D'altro canto la stessa Unione Europea ha fatto molta strada dalla prima legge sul settore. All'inizio, nel 1991, era visto come un ambito per pochi eccentrici ma ora abbiamo circa 200.000 agricoltori biologici e un volume di mercato del bio dell'Europa di 20 miliardi di euro. Grazie al processo di allargamento l'agricoltura biologica nei Balcani occidentali potrà crescere e svilupparsi".

La pubblicazione di "Balcani bio" coincide con la prima tappa di un percorso che l'Assessorato alla Solidarietà internazionale e convivenza della Provincia autonoma di Trento sta portando avanti, assieme all'Assessorato all'agricoltura e ai servizi provinciali interessati alle problematiche



In alto: Apicoltrice della Bosnia Erzegovina; a destra lavorazione di piccoli frutti; qui sopra: mercato a Trebinje. (Foto Mario Boccia).

relative alla terra e alle produzioni agricole, in cui la solidarietà si intreccia con lo sviluppo sostenibile in ambito agricolo. "Il prossimo anno - annuncia l'assessore Lia Giovanazzi Beltrami - approderemo infatti ad un vero e proprio Forum sulla terra, a cui prenderanno parte tutti gli attori sociali interessati. È importante partire dai Balcani perché la solidarietà trentina è presente in questo scenario da molti anni, e l'Osservatorio costituisce una delle punte di eccellenza di questo impegno".

Ma chi sono i protagonisti del biologico nei Balcani? "Li definirei dei pionieri" dice Luisa Chiodi, direttrice di OBC, "una realtà costituita da attori locali che con coraggio, e nonostante le difficoltà infrastrutturali,



LA SITUAZIONE PAESE PER PAESE

Lo sviluppo del biologico nei Balcani sta seguendo percorsi diversi, ottenendo risultati apparentemente disomogenei e talvolta condizionati da fattori esterni e vincoli strutturali non sempre comuni in tutta la regione. La Croazia mostra il settore più maturo e si propone come leader regionale, ma negli ultimi dieci anni le iniziative dedicate al biologico sono cresciute in tutto il sud-est Europa. La Bosnia Erzegovina, che cerca di superare annosi problemi di governance di settore, nel 2010 e nel 2011 è riuscita a presentare una delegazione al BioFach, la principale fiera europea dedicata al biologico. In Kosovo sono attivi i primi pionieri; Albania e Montenegro si trovano a dover rilanciare il settore dopo che le aspettative iniziali sono state, almeno in parte, disattese. Macedonia e Serbia stanno mostrando progressi in termini di numero di operatori, superficie dedicata e sostegno pubblico.

economiche e di sostegno istituzionale, si impegnano per sviluppare il grande potenziale delle aree rurali dei Balcani. Si tratta di settori sensibili a uno sviluppo che integra politiche agricole, rurali, energetiche, ambientali e turistiche". "Lavorare sull'integrazione europea attraverso temi di interesse locale è fondamentale" aggiunge Giancarlo Orsingher, responsabile Europe Direct Trentino "e quello dell'agricoltura biologica è uno di essi. Sostenere i Paesi a est dell'Adriatico in questo percorso può

solo rafforzare l'Unione europea, perché citando le parole del presidente della Commissione José Manuel Barroso - essa sarà completa solo quando i Balcani vi faranno parte". Dopo anni di marginalizzazione dall'agenda politica anche nell'Europa sud-orientale si assiste quindi a un graduale ripensamento del ruolo di agricoltura e aree rurali. Anche grazie al Trentino. Il libro può essere scaricato in formato PDF dal portale web www.balcanicaucaso.org



firmato provincia

Gli angeli (trentini) del parmigiano

Il quotidiano "la Repubblica", che ha dedicato loro una pagina, li ha definiti "gli angeli del parmigiano". Sono i vigili del fuoco volontari trentini che, con l'appoggio degli alpini dei Nu.Vol.A., da settimane stanno operando in Emilia Romagna nello svuotamento di tre depositi di forme di parmigiano (circa 100 mila le forme da "salvare") rimasti lesionati durante il terremoto. L'"operazione parmigiano" è uno degli interventi che la Protezione civile trentina ha attivato in Emilia dopo il sisma del 20 maggio scorso, accanto alla tendopoli "Campo Trento" che ospita circa 500 sfollati ed all'attività di verifica statica sugli edifici lesionati. I magazzini sono tre: quello della Cooperativa Le Tullie a Rolo, il Venera Vecchia di Gonzaga e Il Tricolore di Reggio Emilia. Per rimuovere le forme, pesanti 40 chilogrammi l'una, molte delle quali rimaste "sepolte" sot-

to le alte scalere crollate a seguito delle scosse, i nostri pompieri si sono dovuti inventare modalità d'intervento particolari, mutate dalle tecniche di soccorso in montagna e dal lavoro nei boschi. Per rimuovere le forme dagli scaffali più alti (anche 10 metri) i pompieri si sono fatti al-



za - re, imbragati, da un sollevatore telescopico, facendo poi arrivare fino a terra le forme lungo uno scivolo; per afferrare le forme di parmigiano è stato anche impiegato un macchinario solitamente utilizzato nei boschi per la movimentazione dei tronchi d'albero alle cui ganasce sono state aggiunte da un artigiano due mezzelune che abbracciano le forme consentendo di spostarle. Un lavoro delicato e molto impegnativo che lo stesso presidente Dellai ha voluto osservare da vicino recandosi in visita in uno dei magazzini.

QUADERNI "LEGGI PER VOI" DAL CONSIGLIO PROVINCIALE



"Il Consiglio provinciale di Trento pubblica - e invia gratuitamente a chi lo richieda - una serie di quaderni intitolati "Leggi per voi", che documentano e spiegano appunto le nuove leg-

gi approvate. E' in arrivo in particolare un quaderno che si occupa di due recenti leggi provinciali in tema di agriturismo, impianti per il biogas accessori alle aziende zootecniche, agricoltura biologica, agricoltura di montagna. Chi fosse interessato (eventualmente anche ai numeri precedenti e successivi) ne faccia richiesta telefonando in Consiglio provinciale allo 0461/213226, inviando una mail a ufficiostampa@consiglio.provincia.tn.it o scrivendo una lettera all'Ufficio stampa del Consiglio provinciale di Trento in via Mancini, 27 a Trento".

I RISCHI DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI NEL PROGETTO "ORIENTGATE"

Fornire un supporto al coordinamento delle azioni di adattamento ai cambiamenti climatici nelle regioni del Sud Est Europa per quanto riguarda in particolare gli impatti sul ciclo idrico e sugli ecosistemi agroforestali. Questo lo scopo del progetto europeo "Orientgate", rete strutturata per l'integrazione delle conoscenze del clima con la politica e la pianificazione territoriale, al quale ha aderito la Provincia autonoma di Trento.

I principali obiettivi del progetto intendono sviluppare una metodologia globale e coerente per la valutazione dei rischi provocati dalla variabilità del clima e dal cambiamento climatico; armonizzare la valutazione di questi rischi e la comunicazione da parte dei servizi idrometeorologici con i portatori di interesse; favorire la diffusione della conoscenza e delle esperienze relative all'adattamento ai cambiamenti climatici nella pianificazione territoriale e di sviluppo; rafforzare la capacità di conciliare i rischi e le opportunità di cambiamenti ambientali, tra cui il surriscaldamento globale.

Per l'attuazione del progetto è prevista una spesa massima ammissibile a carico della Provincia di 250mila euro, finanziata per l'85% dal Fondo europeo di Sviluppo Regionale (FESR) e per il 15% da fondi statali.

BANDO DI CONCORSO PER LA RIQUALIFICAZIONE DI MALGA FOSSE

L'Agenzia provinciale delle foreste demaniali ha bandito un concorso di idee per il progetto di riqualificazione di Malga Fosse. Situata ai piedi del Cimon della Pala, a fianco della strada statale che collega Predazzo a San Martino di Castrozza, la malga è stata utilizzata ultimamente in ambito prevalentemente turistico ed ora ha bisogno di una ristrutturazione che preveda un locale di eccellenza completo di bar, ristorante e possibilità di pernottamento. La struttura dovrà avere caratteristiche di elevata qualità architettonica e tecnologica ad alta sostenibilità ambientale e sarà aperta al pubblico sia durante la stagione estiva che in quella invernale.

Il concorso di idee si rivolge a singoli professionisti, a liberi professionisti in studi associati, a società di professionisti, di ingegneria ed a raggruppamenti temporanei costituiti fra i predetti soggetti, come esposto nel bando di concorso. La scadenza per la consegna degli elaborati è fissata per le ore 12 del 31 agosto 2012.

Il bando di concorso è scaricabile dal sito www.dip-foreste.provincia.tn.it, per ulteriori informazioni: Agenzia provinciale delle foreste demaniali (tel 0461 495969 fax 0461 495716, e-mail: agenzia_forestedemaniali@provincia.tn.it)

speciale *Ovicaprimi* e pastorizia

IL DIRITTO DI ESSERE NOMADI

SULLE TRACCE DEGLI ANTICHI
PASTORI ALPINI

TRENTA AZIENDE
CHE CI CREDONO

PICCOLI RUMINANTI
LA CONSULENZA TECNICA

LA PEZZATA MOCHENA
RITROVA IL "CAORÀ"

PROSCIUTTI A VIOLINO
ANTICHI SAPORI

SLOW FOOD:
"MERITANO IL PRESIDIO"



IL DIRITTO DI ESSERE NOMADI

Testi: Federico Bigaran
Foto: Christian Cristoforetti
Fotografie tratte dal libro "Pastori nelle
Alpi. Storia e testimonianze" Giunti ed.

34



*Dalle Alpi alla Mongolia,
il dialogo dei*



Gli animali sono la vera risorsa dei nomadi, vengono utilizzati come mezzo di trasporto, per la produzione di latte e carne, pelli e lana ed anche il loro sterco si trasforma in un prezioso combustibile quando la legna è scarsa. Vanno condotti, governati in gruppi, vanno accuditi, a volte aiutati in particolare nel parto e nei primi giorni di vita, difesi dai predatori con l'aiuto dei preziosi cani.



pastori con la natura



La pastorizia è spesso collegata al nomadismo, una forma di mobilità dettata dalla necessità di provvedere al sostentamento degli animali con quello che il territorio mette a disposizione.



36

Le forme organizzative dei pastori provengono da secoli e secoli di esperienza.

La necessità di continui spostamenti, alla ricerca di nuovi pascoli, obbliga all'adozione di soluzioni efficaci per utilizzare al meglio spazio, tempo ed energie.

Nelle Alpi i pastori devono confrontarsi con un territorio che è stato profondamente trasformato: autostrade, circonvallazioni, raccordi stradali, zone industriali e commerciali, sono limiti invalicabili per la carovana nomade.

I pastori alla fine dell'autunno radunano le greggi e affrontano gli antichi percorsi che, lungo i fiumi, li conducono nell'inverno della pianura.

I pastori si spostano lenti, a volte anche con la famiglia, per dormire usano un bivacco su ruote. Nella casa errante non manca nulla, anni di esperienza hanno ottimizzato lo spazio, e la cucina sa ancora di montagna.

Il cambiamento dei mercati e dei costumi ha trasformato una preziosa risorsa, la lana, in un rifiuto, e la tosatura e lo smaltimento in un costo in più da sopportare. I pastori vaganti oggi non possono produrre latte, per mancanza di tempo e di strutture, e la loro fonte principale di reddito sono gli agnelli.

L'evoluzione della società ha portato, in particolare dal nord africa, nuovi consumatori della pregiata carne.





La *gher*, perfetta nella sua semplicità, leggerezza ed accoglienza, protegge da oltre tremila anni il popolo nomade dal forte gelo invernale. È completamente smontabile, facile da trasportare, dotata di una struttura circolare in grado di resistere autonomamente ai forti venti delle steppe. Al centro la stufa è il fulcro attorno al quale si svolge la vita della famiglia nomade. La disposizione degli elementi è simile in tutte: la porta è rivolta sempre verso sud, appena entrati a sinistra il lavabo, e gli strumenti di lavorazione del formaggio, la parte a ovest è dedicata agli ospiti e ai figli, ai finimenti dei cavalli ed alle preziose selle, a nord dietro la tavola bassa usata per servire il tè ed il cibo, una credenza contiene gli oggetti sacri e preziosi della famiglia, a est il letto coniugale con alle spalle il fucile ed a fianco le cassapanche per il guardaroba, le stoviglie e gli utensili da cucina.

Carne e latte sono gli alimenti principali dei nomadi delle steppe. Il latte viene trasformato attraverso lavorazioni artigianali in vari prodotti, formaggio, yogurt, burro, bevande a base di latte fermentato, distillati come l'ottima grappa (*arkhi*) realizzata con il latte di cavalla fermentato. Il formaggio dopo essere stato sgocciolato in garze e tagliato a fette, viene messo a seccare in un vassoio posto sul tetto e poi conservato, infilato in una corda, attorno alla stufa. L'accesso ai mercati è particolarmente critico per le popolazioni nomadi, l'autoconsumo ed il baratto della produzione eccedente sono ancora la forma principale di utilizzo dei prodotti.





Chissà se l'abitudine di condividere i momenti della vita quotidiana con gli animali del gregge farà di questa giovane una pastora! Per ora ...giocando si impara..., così domani le nuove generazioni saranno pronte a perpetuare l'eterno rito della transumanza.

Appena possibile i bambini vengono messi in sella e non ne vedono l'ora. Il cavallo continua ad avere un ruolo importante nella vita di tutti i giorni.





Il paesaggio, come noi lo conosciamo, è da sempre il frutto dell'incontro tra la natura e l'uomo. Affinché questo equilibrio continui è necessario ricercare nuovi orizzonti lungo i crinali delle scelte possibili, ricordandoci che avremo sempre bisogno di un pastore e del suo gregge.

In un mondo destinato a ricercare nuovi equilibri, ci sembra sempre più importante conoscere l'esperienza di chi è riuscito a vivere in sintonia con il creato per migliaia di anni, in condizioni climatiche e geografiche estreme, attraverso il nomadismo.



Sulle tracce degli ANTICHI PASTORI ALPINI

Alberto Mosca

AOrtisé e Menas, in Val di Sole, la pastorizia alpina svela interessanti elementi di conoscenza, presentati nel corso di una affollata serata pubblica, offrendo la vista su un mondo di insediamenti in quota risalenti al Medioevo ma probabilmente a tempi ben più antichi. Merito del progetto "ALPES", sigla che sta per "Alpine Landscapes: Pastoralism and Environment of Val di Sole", cioè "Paesaggi alpini: pastori e ambienti della Val di Sole". Sviluppato dall'Università di Trento in collaborazione con la Soprintendenza ai Beni Librari, Archivistici e Archeologici della Provincia autonoma di Trento, è nato per studiare la pastorizia delle aree d'alta quota. Il progetto vuole analizzare come venissero sfruttate le zone di montagna dalla preistoria ad oggi, per una migliore conoscenza del tema ma anche per la valorizzazione del patrimonio culturale e del territorio. Coordinato da Diego Angelucci e Francesco Carrer, ad Alpes partecipano docenti e ricercatori dell'Università di Trento, dottorandi, studenti dei corsi di Beni Culturali, studiosi e collaboratori locali.

Sono state le aree di pascolo di Ortisé e Menas, nel comune di Mezzana, in Val di Sole, i siti interessati dal progetto: qui le tracce legate all'uso pastorale passato e presente sono numerose e ben conservate. I resti erano stati individuati da Francesco Carrer nel 2010. Nel 2011, grazie all'accordo di collaborazione con la Soprintendenza, è stato scavato un piccolo sondaggio per verificare la presenza di stratificazione archeologica. L'area finora esaminata corrisponde a due valli localizzate sul versante esposto a sud della media Val di Sole, la Val Molinac e la Val Poré. Le due valli sono state oggetto di una ricognizione che ha permesso di individuare quasi un centinaio di strutture in pietra a secco, tra cui recinti pastorali ("mandrie"), piccole capanne ("bait"), ripari più o meno strutturati, canalette di irrigazione, la

cui disposizione in relazione agli elementi del territorio (versanti, pascoli, accumuli di detrito, corsi d'acqua, etc.) non è casuale, ma mirata alla creazione e alla gestione di un vero e proprio paesaggio pastorale d'alta quota.

I lavori di ricognizione hanno portato ad un'analisi più dettagliata su uno dei recinti più complessi, ubicato a 2257 m di quota in Val Poré. Il rilievo topografico di dettaglio ha permesso di evidenziare la presenza di più fasi costruttive nel tempo. Successivamente è stato aperto un piccolo sondaggio per verificare la presenza di materiale archeologico: sono stati rinvenuti reperti risalenti al XV-XVII sec. d.C. (frammenti di ceramica ingobbata e graffita, oggetti in metallo, una perlina di vetro) e altri forse preistorici (alcune schegge in selce). Le datazioni al radiocarbonio sui resti di legno carbonizzato rinvenuti hanno restituito un risultato corrispondente alla prima metà del XV sec. d.C., ma anche ad un periodo a cavallo tra l'VIII e il IX sec. d.C.

"I risultati, anche se preliminari - spiega Diego Angelucci - evidenziano aspetti estremamente interessanti. Nell'area esaminata si riscontra un vero e proprio paesaggio pastorale d'alta quota che, grazie all'assenza di impatto antropico recente, è ben conservato e ancora leggibile. Questo paesaggio pastorale è il risultato di un utilizzo prolungato del territorio nel corso del tempo, il cui sfruttamento pastorale risale quantomeno al Medioevo, ma dove non si possono escludere frequentazioni umane più antiche. Si tratta di una realtà con elevate potenzialità per approfondire i temi relativi allo sfruttamento degli ambienti montani, alle relazioni tra popolamento e risorse ambientali, alla ricostruzione del modo di vita e degli aspetti socio-economici delle genti montane, una zona che ha evidenziato l'esistenza di un patrimonio culturale finora sconosciuto, che merita di essere studiato, protetto e valorizzato".



Un progetto di ricerca studia le aree di Ortisé e Menas, in Val di Sole



41



Val Poré: i siti d'alta quota che testimoniano la presenza umana tra Età del bronzo e Medioevo (foto Angelucci). A destra prati ed orti ad Ortisé (foto Mosca).

**Un settore piccolo
ma che si sta specializzando**

Trenta aziende **CHE CI CREDONO**

Angelo Pecile

*Unità Risorse Foraggiere e Produzioni Zootecniche
FEM - Istituto Agrario di San Michele all'Adige*

Il settore ovicaprino rappresenta una quota minoritaria all'interno della zootecnia provinciale ma, negli ultimi anni, è stato oggetto di una importante evoluzione che ha riguardato principalmente l'allevamento della capra. Negli ultimi 20 anni il numero di ovini ha fatto registrare un costante incremento, mentre in termini di tipologia di allevamento è rimasta assolutamente prevalente la presenza di greggi transumanti. Per quanto riguarda i caprini invece, il numero di capi non ha subito particolari variazioni e si è al contrario assistito ad una evoluzione molto significativa delle tecniche di allevamento.

Tale variazione può essere apprezzata prendendo in considerazione l'andamento dei conferimenti di latte ai caseifici, passato dai 1000 quintali del 1990 agli oltre 7000 di oggi. Questo andamento indica il passaggio da un allevamento caprino estensivo praticato come attività accessoria con soggetti meticci a ridotta produzione di latte, ad un allevamento specializzato che utilizza razze migliorate per la produzione di latte.

Al momento circa 30 aziende conferiscono il latte a caseifici ed altrettante lo trasformano direttamente in azienda, mentre sono 6 le malghe sulle quali si produce formaggio di capra: una realtà quindi di tutto rispetto tenuto conto anche dell'indotto che determina oltre che del suo frequente legame con zone marginali.

Di questa evoluzione sono stati protagonisti allevatori appassionati e coraggiosi che nel loro percorso hanno potuto trovare un supporto spesso significativo nell'attività di consulenza e di sviluppo avviata a partire dalla seconda metà degli anni 80 da parte di Massimo Pirola.





**La "battaglia" di Massimo Pirola,
l'attività attuale, le prospettive**

PICCOLI RUMINANTI *La consulenza tecnica*

Angelo Pecile

*Unità Risorse Foraggere e Produzioni Zootecniche
FEM - Istituto Agrario di San Michele all'Adige*

Massimo Pirola, assunto all'ESAT nel 1984, era stato assegnato alla consulenza zootecnica nei territori delle Giudicarie.

La sua curiosità e intraprendenza gli hanno fatto preferire da subito gli allevamenti minori rispetto a quelli dei bovini da latte. Questo orientamento è stato incoraggiato dall'Ente, nella volontà di dare attuazione alla mission relativa allo "sviluppo dell'agricoltura" che ha caratterizzato per molti anni la consulenza tecnica pubblica in Trentino. Per questi motivi, per il dinamismo instancabile che l'ha sempre caratterizzato e per le conoscenze, che già aveva come Cembrano, della vicina Val di Fiemme, ha iniziato a fare il pendolare fra il Trentino sud occidentale e quello nord orientale frequentando gli allevatori che, nelle due zone, con molta passione e senza alcun supporto cercavano di intraprendere un'attività professionale nel settore dei piccoli ruminanti ed in particolare della capra da latte.

Battaglia questa molto dura: la storia dell'agricoltura di montagna è stata per anni quella della emancipazione dalla zootecnia e, all'interno della zootecnia, della emancipazione dalla misera capra (e dalla pecora) per allevare la più redditizia vacca da latte, oggetto di attività selettiva per la produzione di latte caratterizzato peraltro da una migliore attitudine alla produzione di formaggi. I caseifici sociali della provincia già da tempo garantivano agli allevatori di bovini la valorizzazione del loro latte e, in questo contesto, la capra, poco o per niente produttiva e per giunta indisciplinata, era diventata un animale accessorio più che da reddito e i suoi appassionati erano guardati con superiorità se non con malcelato compatimento dal "mondo" delle vacche da latte.

Massimo Pirola ha sempre dato il suo apporto come animatore, come lievito, piuttosto che come tecnico vero e proprio, non perché gliene mancassero le potenzialità, (tuttaltro!) ma perché era fermamente convinto della grande importanza del fattore umano nella intrapresa di qualsiasi attività. Il suo lavoro si è perciò fin da subito orientato a procacciare esperti ed informazioni da portare in Trentino

per allargare gli orizzonti a quanti erano interessati all'allevamento razionale della capra da latte: questo era infatti il settore che pareva avere più prospettive di sviluppo anche alla luce di quello che si veniva a conoscere della vicina Francia o della ancor più vicina Lombardia. E così sono trascorsi i primi anni di attività a favore degli allevatori di piccoli ruminanti: formazione, viaggi di studio, visite di esperti da fuori provincia che hanno incoraggiato l'avvio delle prime aziende.

La decisione presa da Pirola di partecipare ad un concorso presso i servizi agricoli della PAT è maturata, secondo quanto da lui stesso confidato al tempo, anche dalla convinzione che da lì, essendo più vicino al rubinetto dei finanziamenti, avrebbe potuto fare molto di più per il settore che lo appassionava e che lo aveva ormai "adottato".

LA FASE DI CONSOLIDAMENTO

Il passaggio di Pirola alla PAT (1990) ha determinato una rarefazione della sua presenza sul territorio, compensata però dalla attività di "lobbing" da lui garantita dentro il palazzo a favore del settore (si ricorda fra l'altro il finanziamento per la ristrutturazione della Malga Agneleza e la sua dotazione di impianto di mungitura per capre) e dal proseguimento nella organizzazione di iniziative volte soprattutto alla formazione ed all'aggiornamento degli addetti.

Nel frattempo la produzione di latte ha iniziato ad aumentare, per l'avvio di moderne aziende dotate di bestiame selezionato e specializzato, soprattutto di razza Camosciata e Saanen; fin da subito inoltre, alcune aziende hanno manifestato l'interesse per la trasformazione aziendale del latte in alternativa alla sua consegna ai caseifici. Le tematiche affrontate dagli allevatori erano quindi sempre più numerose, spaziando dal foraggio, alle costruzioni, alle scelte genetiche, all'allevamento con tutte le complesse problematiche sanitarie, fino alla trasformazione ed alla commercializzazione del formaggio.

L'attività di consulenza a favore del settore ha segnato nel frattempo una battuta d'arresto: solo nella seconda metà degli anni 90



Il compianto Massimo Pirola con Federico Bigaran dell'Ufficio Produzione Biologiche della PAT

un tecnico zootecnico è stato incaricato dall'Esat di seguire a tempo parziale il settore. La svolta decisiva per la consulenza a favore del settore è però avvenuta nell'aprile 2003 quando l'Istituto Agrario di San Michele, per opera del suo Centro per l'Assistenza Tecnica (divenuto tale a seguito della soppressione dell'ESAT e del trasferimento del Servizio di Assistenza Tecnica nella cittadella dell'agricoltura provinciale), assunse la veterinaria Giovanna Minghetti incaricandola di seguire gli allevamento ovicapri.

Tale assunzione ha rappresentato fra l'altro un punto di svolta per la consulenza a favore della zootecnia, sostanziando il convincimento che in tale settore la professionalità veterinaria è altrettanto importante di quella agronomico-zootecnica: principio questo applicato da tempo in tutte le esperienze di consulenza realizzate in Italia, in Europa e oltre. L'attività della dr.ssa Minghetti, improntata da una competenza tecnica in costante aggiornamento, da un approccio particolarmente attento alle specificità delle diverse situazioni aziendali e da una convinta e praticata attitudine al lavoro d'équipe, rappresenta a tutt'oggi un supporto importante per gli allevatori del settore.

LA CONSULENZA OGGI

L'attività di consulenza veterinaria è stata sempre più affiancata e completata da quella che riguarda le problematiche agronomiche, zootecniche e di trasformazione casearia, realizzata con un approccio di équipe da parte del personale assegnato all'Unità Risorse foraggere e Produzioni Zootecniche del Centro per il Trasferimento Tecnologico.



Le aziende seguite sono circa 60 e le modalità operative sono abbastanza diversificate in termini di numero di interventi e di contenuti degli stessi: si va dall'azienda seguita costantemente per molte problematiche ad interventi occasionali su specifici aspetti. E' importante sottolineare che, così come avviene nel settore bovino, l'approccio veterinario non riguarda il singolo capo ma le problematiche sanitarie dell'azienda, privilegiando in modo assoluto gli aspetti legati al benessere animale ed alla prevenzione piuttosto che quelli terapeutici: questi ultimi vengono comunque concordati con il veterinario di fiducia dell'allevatore.

La consulenza vera e propria è affiancata da altre attività quali la formazione, la realizzazione di iniziative sperimentali e dimostrative, di strumenti divulgativi scritti. Tutte le iniziative sono oggetto di una importante sinergia e collaborazione con le altre Istituzioni interessate al settore: la Federazione Provinciale Allevatori, l'Istituto Zooprofilattico, i Servizi Veterinari dell'APSS, i competenti Servizi della PAT.

PROSPETTIVE

Per supportare in modo completo gli allevatori professionali di caprini da latte si ritiene che debbano essere affrontati alcuni aspetti che vengono di seguito elencati, con la premessa che anche questo settore sta contribuendo e può ulteriormente contribuire alla "tenuta" del sistema foraggero-zootecnico provinciale nella misura in cui gli vengano garantiti i necessari supporti, indispensabili per affrontare i vincoli ed i limiti della montagna:



- ▶ consolidamento della consulenza agronomica e zootecnica;
- ▶ approfondimento di alcune problematiche con iniziative sperimentali e di ricerca;
- ▶ intensificazione dei rapporti e degli scambi con realtà di consulenza e ricerca extraprovinciali;
- ▶ formazione continua degli operatori;
- ▶ adozione di scelte genetiche mirate alle specificità del territorio ed alla qualità delle produzioni;
- ▶ attivazione della compartecipazione economica per alcuni servizi.

Il sorriso incoraggiante, benevolo ed ironico di Massimo Pirola, che ci ha accompagnato nella stesura di queste righe, sarà un riferimento al quale attingere per tenere viva la passione dei consulenti e dei produttori di questo speciale comparto della zootecnia trentina.



LA PEZZATA MOCHENA *ritrova il "Caoràr"*

Lucia Facchinelli



Gestione genetica della razza, cura dei pascoli abbandonati, valorizzazione dei prodotti (formaggi, ma anche salumi) gli obiettivi di un progetto di rilancio della razza caprina proposto dagli allevatori e sostenuto dal Comune di Bedollo

Sono state la nostalgia e la passione a muoverli, a convincerli nel creare un'associazione per il recupero e la salvaguardia di una razza caprina. La nostalgia rispetto ai tempi della loro infanzia, abitata da tanti animali e soprattutto da quelle capre, le pezzate mochene, presenti in ogni famiglia della Valle dei Mocheni, dell'altopiano di Pinè e delle aree limitrofe. L'amore per questa razza ha spinto un gruppo di allevatori a coinvolgere istituzioni e appassionati convinti che la tutela del territorio non possa prescindere dalla salvaguardia e dal rilancio delle diverse specie, animali e vegetali, che lo abitano e lo hanno caratterizzato nel passato. Un modo per rendere omaggio a coloro che in decen-

ni di costante presenza hanno modificato e preservato i pascoli, i boschi e i terreni, contribuendo in tal modo a valorizzare la morfologia attuale.

Salvaguardia della razza, riscoperta della storica figura del "caoràr", recupero e pulizia del territorio, valorizzazione e promozione dei prodotti gastronomici legati al latte e alla carne di capra, oltre ad interessanti attività culturali ed educative a livello sia didattico che turistico: questi i punti focali rispetto ai quali si articola il progetto formalizzato dall'Associazione Allevatori Capra Pezzata Mochena, guidata da Ezio Quaresima.

Conti alla mano, gli allevatori - pochi quelli esclusivi, molti di più coloro che allevano per hobby - si sono resi ben presto conto che reintrodurre



Capre di razza Pezzata mochena al pascolo

resse da parte di molti giovani diplomati e l'esistenza di un caseificio locale per la trasformazione del latte, hanno convinto gli amministratori ad appoggiarne la realizzazione, mettendo a disposizione risorse economiche sufficienti a garantirne la sostenibilità per i prossimi anni.

L'attivazione del Registro Anagrafico presso l'Associazione Nazionale della Pastorizia è del 2005, ma solo in questi ultimi due anni i capi hanno raggiunto una quota significativa: circa 150 capi, di venti diversi allevatori, gestiti da un unico pastore, figura protagonista del progetto. Il "caorà", infatti, rappresenta l'anello di congiunzione tra i proprietari di capre e il caseificio. Tale figura, un tempo presente e specifica in valle, è andata progressivamente scomparendo, parallelamente all'abbandono dell'attività zootecnica.

Fondamentale è infine, nel progetto, la riscoperta e la valorizzazione di prodotti quali i formaggi e i salumi di capra. Prosciutti e lucaniche, ancora in fase di stagionatura, prodotte in modo artigianale a partire dai primi mesi di quest'anno, in numero esiguo, rappresentano l'impegno e la sfida per

l'immediato futuro.

quindi previsto di affidare i capi ad un'unica figura, che gestisca il pascolo programmato durante la stagione estiva, controllandone le dinamiche e gli incroci affinché questi avvengano in purezza, occupandosi infine delle principali mansioni rivolte agli animali.

Mungitura, svezzamento dei capretti, pulizia e custodia delle greggi sono quindi i compiti prioritari affidati alla storica figura del "caorà". Il progetto mira contestualmente alla promozione dei prodotti caseari tipici derivanti dal latte e dalle carni caprine. La proposta dell'associazione Allevatori Capra Pezzata Mocheana è stata condivisa dall'amministrazione comunale di Bedollo, che l'ha inserita in un articolato programma di promozione turistica del territorio. La presenza di ampi territori adibiti a pascolo ormai abbandonati, l'inte-

l'allevamento della capra pezzata mochena, imponeva una visione condivisa che tenesse conto non solo dell'incremento numerico dei capi ma soprattutto della gestione dell'allevamento. E proprio l'assenza di un reddito sufficiente ha compromesso nel tempo l'allevamento delle capre nelle montagne trentine. Anche rispetto all'idea di reintroduzione della specie, la difficoltà maggiore e iniziale, oltre alla mancanza di tempo, è rappresentata dall'assenza di risorse economiche per gli allevatori.

"Abbiamo pensato che una soluzione potesse essere rappresentata da un nuovo modo di condurre le greggi, finalizzata soprattutto alla corretta gestione genetica della razza" spiega Quaresima. L'associazione ha



I PRODOTTI. La ricerca di due salumieri, l'impegno di un'azienda agricola

Prosciutti a violino

ANTICHI SAPORI

Giuseppe Dagostin e Marco Corradini, noti salumieri della Valle di Fiemme, hanno sposato con entusiasmo l'idea di produrre salumi con carni di capra pezzata mochena. Una sfida innovativa volta alla sperimentazione di prodotti capaci di rilanciare gusti antichi rivisitati in chiave moderna per i palati più raffinati e attenti. Giuseppe, titolare di una macelleria situata a Varena, ripercorre una storia a ritroso nel tempo, alla riscoperta di antichi sapori e prodotti tradizionali. "La nostra azienda - racconta - cerca da sempre di interpretare il territorio attraverso la produzione di salumi e carni capaci di rispecchiarne le caratteristiche salienti. Collaboriamo volentieri con piccole realtà di allevatori, e insieme cerchiamo di sviluppare e concretizzare specialità uniche. Con l'Associazione Allevatori della Capra Pezzata Mochena, abbiamo deciso di produrre in quantità limitata, violini di capra, ma anche salami, cacciatori, kaminwurst e prosciutti cotti. I violini sono in fase di salatura e speziatura, alla quale seguirà una leggera affumicatura con legno di faggio aromatizzato e una breve stagionatura presso le nostre sale. Una volta pronti - conclude il macellaio - sarà il consumatore a decretarne il successo o meno".

Marco Casagranda, titolare assieme al figlio Moreno e alla figlia Samantha dell'azienda agricola "Le Mandre" a Bedollo, acquista e

Giuseppe Dagostin con i suoi prosciutti a violino

lavora il latte - circa 100 litri al giorno con una resa di circa il 15% - portatogli dal pastore che gestisce il gregge per conto dell'associazione. Produce caciotte, formaggio stagionato, ricotta, tomini freschi e affumicati, yogurt, che vende presso lo spaccio della propria azienda e al mercato contadino di Trento. "Il nostro impegno, in particolare di mio figlio Moreno, casaro formato e costantemente aggiornato, va al di là del mero risultato economico. Allevare le capre oggi non rappresenta una fonte



Prosciutti di capra a violino

di reddito certa, noi puntiamo ad avere un rapporto privilegiato tra produttore e consumatore finale. I prodotti caprini incontrano il favore dei consumatori, che riconoscono a questi prodotti un'alta digeribilità e il lavoro di salvaguardia che ci sta dietro". (l. f.)



Marco Casagranda, allevatore di Bedollo

La pezzata mòchena

LE SUE CARATTERISTICHE

Originaria della Valle dei Mocheni, la valle "incantata" o Valle del Fersina, nella parte orientale del Trentino, molto presente nei primi cinquant'anni del secolo scorso, la Capra Pezzata Mochena (Pletzet Goes Van der Bersntol) ha rischiato l'estinzione. È una capra di buone dimensioni, con il mantello di colore nero o marrone scuro che, molto spesso, presenta pezzature regolari del tipo "frisatura" (*straibele* nel dialetto locale). La lunghezza del pelo del tipo tradizionalmente allevato varia, ma generalmente è piuttosto corto e ispido per le capre autoctone che non hanno subito incroci genetici. Le principali caratteristiche morfologiche e produttive identificano animali di taglia medio grande.

Altezza e peso variano a seconda del sesso: 86 cm e 65-70 kg i maschi, alte poco meno di 80 cm

e non più di 55 kg le femmine. La testa è di media lunghezza, con profilo fronto-nasale rettilineo. Orecchie portate erette, corna quasi sempre presenti, del tipo a sciabola, portate all'indietro e leggermente divaricate. Collo robusto e spalle larghe, apparato mammario ben sviluppato, arti forti, con diametro dello stinco tendenzialmente elevato.

Il mantello può presentare vari tipi di pezzatura e di diluizione anche variamente combinati tra loro; anche le mucose e gli unghieri possono risultare con diversa estensione depigmentati.

Duplici l'attività produttiva: latte e carne. Dopo lo svezzamento dei capretti la mungitura è eseguita per un breve periodo. Vengono prodotte formagge di puro latte caprino o di latte miscelato con quello vaccino.



Nella baita di Gelo, il pastore rumeno delle pezzate mochenne

“Le capre? Non le domini con niente!”

Le capre? Hanno il diavolo in corpo e non le domini con niente!” Risponde così Gelo, il “caorà”, pastore rumeno assunto dall’Associazione degli Allevatori della Capra Pezzata Mochena per gestire il gregge, che conta un’ottantina di capi e pascola nei prati vicini a Bedollo sovrastanti il lago delle Piazze.

L’attrezzatura è custodita in una suggestiva costruzione perfettamente mimetizzata nel bosco circostante, costruita in legno e dotata di sala mungitura e ricovero per le capre. Tutt’intorno ci sono loro, le capre, in un continuo peregrinare da un pascolo all’altro, rincorrendosi e facendosi rincorrere da Gelo.

“Avevo già lavorato in malga in altre zone del Trentino, in strutture che ospitavano sia capre che vacche, ma il lavoro c’era solo l’estate. Quando mi ha raggiunto la famiglia dalla Romania ho abbandonato e ho iniziato a lavorare nell’edilizia. La crisi economica mi ha lasciato senza lavoro e quindi ho dovuto pensare a cosa fare” - racconta in un italiano stentato Gelo. “Fare il pastore mi piace, anche se le capre mi fanno arrabbiare. Arrivo allo stallo al mattino presto e dopo averle contate, inizio la mungitura con la mungitrice elettrica. Operazione che ripeto a sera. Poi consegno il latte da lavorare in giornata”. (l.f.)



Costituita la nuova condotta Slow Food Valsugana Lagorai

“MERITANO IL PRESIDIO”

La tutela della capra pezzata mochenne e la promozione dei prodotti da essa ottenuti sono tra gli obiettivi prioritari della neo costituita condotta Slow Food Valsugana Lagorai. All’insegna del motto “cibo buono, pulito e giusto”, fatto proprio dalle oltre mille condotte presenti in tutto il mondo, è stato recentemente presentato a Roncegno il programma di rilancio delle produzioni locali caratterizzanti il territorio.

Nata da una costola della condotta di Trento, quella della Valsugana Lagorai raggruppa numerosi operatori turistici, amministrazioni, coltivatori e allevatori oltre naturalmente a gestori di locali tipici dove vengono abitualmente serviti prodotti locali, realizzati nel rispetto della tradizione e privilegiando la filiera corta. Il comitato promotore è composto da persone accomunate dalla convinzione che il territorio della Valsugana sia dotato di un potenziale inespresso, le-

gato sia alla qualità dell’ambiente naturale quasi selvaggio, scarsamente antropizzato, sia alla presenza di un ricco corredo di tradizioni e valenze culturali e gastronomiche fortemente identitarie.

“Il nostro impegno - spiega Tullio Valcanover, nuovo fiduciario della condotta - è duplice: da un lato riscoprire produzioni tradizionali, magari abbandonate ma che hanno contraddistinto in passato l’agricoltura locale, dall’altro cercare di dar loro una valenza economica. È il caso della capra mochenne e dei formaggi prodotti con il suo latte. Stiamo verificando la possibilità di istituire uno specifico presidio in collaborazione con l’associazione degli allevatori”. Tra gli altri prodotti anche la “Mortandela di Caldonazzo”, il radicchio di Bieno e verde del Tesino, la varietà di fagioli Tega Gnocca, i capussi Ciauschi e il durone di Costasavina. E ancora: diversi tipi di cereali quali il grano saraceno e il luppolo, oltre all’avena. (l.f.)



La presentazione della condotta Slow Food Valsugana

DIABROTICA

Il monitoraggio 2011

Roberta Franchi, Pietro Giovanelli

Unità Risorse Foraggiere e Produzioni Zootecniche
Centro Trasferimento Tecnologico - Fondazione E. Mach

Lorenza Tessari

Ufficio Fitosanitario - PAT

In Italia è in vigore il Decreto ministeriale 8 aprile 2009 "Attuazione della decisione n. 2003/766/CE, modificata dalle decisioni 2006/564/CE e 2008/644/CE, relativa alle misure d'emergenza intese a prevenire la propagazione nella Comunità di *Diabrotica virgifera virgifera* LeConte".

Al fine di armonizzare a livello nazionale i criteri di monitoraggio uno specifico gruppo di lavoro tecnico nazionale ha prodotto nel 2010 una nota tecnica, ufficialmente riconosciuta dal Servizio fitosanitario centrale.

In Italia la superficie coltivata a mais è pari a **1.301.207 ha**, di cui 282.583 ha utilizzati per la produzione di mais ceroso (per insilato) (Istat, 2011). Questa la ripartizione a livello nazionale:

Nord: 1.139.976 ha, di cui 213.473 ha di mais ceroso;

Centro: 97.394 ha, di cui 30.408 ha di mais ceroso;

Sud: 63.837 ha, di cui 38.702 ha di mais ceroso.

ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO

In base al livello di infestazione, in Italia sono ufficialmente riconosciute le seguenti aree:

- ▶ **1 zona infestate**, dove l'insetto risulta insediato da più di due anni e dove non è più possibile la sua eradicazione, che comprendono tutta l'Italia settentrionale e un'area in Lazio (in prov. di Roma);

- ▶ **2 focolai**, quali aree di recente colonizzazione da diabrotica e di limitata estensione (Valle d'Aosta, Lazio - provincia di Latina); Toscana (prov. di Firenze e Arezzo);

- ▶ **3 zone indenni**, quali aree in cui l'insetto non è mai stato rilevato (gran parte dell'Italia centrale e tutto il Sud).

CRITERI DI MONITORAGGIO NELLA ZONA INFESTATA

La zona infestata, pari all'87,65% dell'intera superficie coltivata a mais, si estende su tutta l'Italia settentrionale e su ulteriori 750 ha di superficie a mais del Lazio. Comprende i territori di: Piemonte, Emilia-Romagna, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Provincia Autonoma di Trento, Provincia di Savona (Liguria), parte della provincia di Roma (Lazio) e, dal 2011, la Provincia Autonoma di Bolzano.

Nella zona infestata le attività dei Servizi fitosanitari regionali si sono indirizzate:

- ▶ 1 a limitare la propagazione dell'organismo verso le zone indenni, con la delimitazione di zone di contenimento;
- ▶ 2 a garantire una produzione sostenibile del mais.

In tali zone vengono prevalentemente utilizzate trappole cromotropiche di colore giallo (tipo PAM). Per ogni stazione di monitoraggio (dove il mais sia stato coltivato in monosuccessione, da più di un anno), a partire dall'inizio dei voli di sfarfallamento, vengono posizionate almeno tre trappole. I controlli delle trappole vengono effettuati a cadenza settimanale per 6 settimane consecutive (con rinnovo delle trappole alla terza settimana).

AZIONI PER UNA PRODUZIONE SOSTENIBILE DEL MAIS NELLE ZONE INFESTATE

I Servizi fitosanitari regionali hanno effettuato le attività di monitoraggio delle popolazioni di diabrotica finalizzandole alla valu-



tazione dei livelli di infestazione.

Si ritiene adeguata una soglia di intervento pari a 6 individui/trappola cromotropica/giorno/stazione, alla fine del periodo di monitoraggio.

I servizi fitosanitari regionali dei più importanti comprensori maidicoli applicano inoltre i modelli previsionali disponibili, validati nell'ambiente italiano, al fine di:

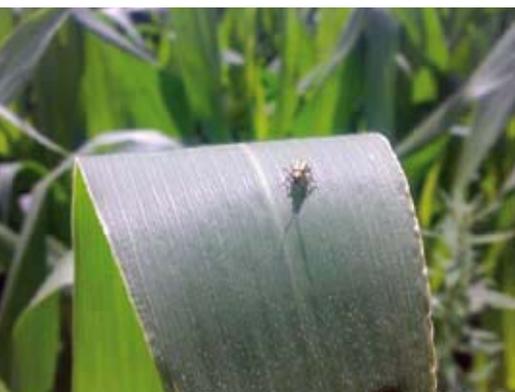
- ▶ fornire indicazioni sulle date di semina del mais in secondo raccolto, in periodi in cui buona parte delle uova dell'insetto risultano già schiuse;
- ▶ individuare il periodo in cui cominciano a essere presenti le femmine fecondate dell'insetto, in modo da ottimizzare l'efficacia dei trattamenti insetticidi contro gli adulti.

LA SITUAZIONE DEL TRENTINO

Dal 2010, vista l'impossibilità di eradicare l'insetto e su indicazione del Gruppo di lavoro Diabrotica, si è adottata una nuova rete di monitoraggio che prevede l'apposizione di trappole a feromoni e cromotropiche. Con questo sistema si intende raccogliere informazioni che permettano di studiare soglie di intervento adeguate per le nostre condizioni.

Dal suo insorgere (2003) ad oggi si è avuta una continua crescita delle popolazioni di diabrotica, anche se in modo più contenuto rispetto alle previsioni iniziali.

Sino ad oggi si sono registrati danni solo nella zona di Storo nel 2010, su una superficie molto limitata (circa 3 ettari) che presentava anche danni da siccità. Si sottolinea che in questa zona viene coltivato il "Nostrano di Storo" che, come tutte le vecchie varietà, è caratterizza-



UN PARASSITA da quarantena

La *Diabrotica virgifera virgifera* LeConte è un coleottero crisomelide parassita del mais. Questo insetto è considerato organismo da quarantena dalla Direttiva del Consiglio della Comunità Europea 2000/29/CE.

La diabrotica è stata osservata per la prima volta in Italia nel 1998 e in Trentino (zona di Storo) nel 2003. Nel 2005 è stata catturata nelle Giudicarie Esteriori e nell'Alto Garda, mentre l'anno successivo è stata rinvenuta in Valsugana.

BIOLOGIA ED ECOLOGIA

Diabrotica virgifera virgifera LeConte compie una generazione all'anno. Gli stadi del ciclo biologico di questo parassita sono uovo, larva, pupa e adulto.

Le uova, di colore giallo-biancastro, misurano circa 0,65X0,45 mm e vengono deposte negli strati superficiali del terreno in corrispondenza del picco di volo degli adulti. Nelle condizioni climatiche della nostra provincia generalmente questa fase si registra fra il 15 ed il 30 luglio. Le uova rimangono quiescenti fino alla primavera successiva.

Quando le condizioni climatiche lo permettono, verso la fine di maggio, le uova schiudono originando così le prime larve. La schiusa delle uova è scalare e prosegue tutto il mese di giugno e in parte anche in luglio.

Le larve misurano circa 15-18 mm, sono di colore biancastro, hanno entrambe le estremità scure e sono le principali responsabili dei danni a carico del mais. Esse, infatti, si nutrono delle radici delle giovani piantine determinando danni anche gravi in funzione della loro numerosità e nei nostri ambienti iniziano a manifestarsi verso la metà di luglio.

Gli adulti misurano dai 4,2 ai 6,8 mm: le femmine sono generalmente più grandi e più chiare dei maschi e sono caratterizzate dall'aver sul dorso tre linee longitudinali bruno-nerastre.

I voli degli adulti iniziano ai primi di luglio e proseguono sino alla fine di agosto e la loro maggiore presenza si registra durante la fioritura. Gli adulti sono maggiormente attivi e quindi visibili durante le ore serali e nel primo mattino. I primi a comparire sono i maschi e dopo una decina di giorni seguono le femmine. Ogni femmina depone mediamente 400 uova in piccoli gruppi prediligendo la porzione più umida del terreno. L'ovideposizione dura circa tre settimane.

L'incremento delle popolazioni di diabrotica in appezzamenti in monosuccessione è favorito da inverni miti e primavere umide che facilitano la sopravvivenza delle uova. Le condizioni ambientali sembrano essere quelle che maggiormente determinano l'entità della popolazione.

PIANTE OSPITI, ALIMENTAZIONE E DANNI

I danni più gravi vengono causati dalle larve che per lungo tempo sono state considerate in grado di alimentarsi esclusivamente di radici di mais. Studi successivi hanno evidenziato che possono alimentarsi anche di altre specie infestanti o coltivate. Il mais rappresenta comunque l'unica pianta coltivata sulla quale le larve possono determinare danni economici.

Il numero di larve, le condizioni ambientali, le pratiche agronomiche, l'irrigazione, il tipo di ibrido, ecc., possono influire in modo significativo sull'entità del danno.

Gli adulti sono polifagi ed il loro danno su mais è di importanza secondaria rispetto a quello delle larve, essi si alimentano di polline, di foglie e all'inizio della fioritura si concentrano sul pennacchio e sugli stigmi. La loro attività non influisce in genere in modo significativo sulla produzione di granella.

Questa specie è dotata di notevole capacità di spostamento attivo. Gli adulti sono buoni volatori e la loro diffusione è favorita dal vento. Sono proprio questi spostamenti a diffondere la specie a livello territoriale.



Tipiche rosure su foglia operate da diabrotica

ta da un apparato radicale meno sviluppato e quindi più sensibile rispetto agli ibridi.

Nel corso del 2011 sono state posizionate 48 trappole a feromoni e 48 cromotropiche suddivise in 6 postazioni di monitoraggio nella zona di Storo, 5 nelle Giudicarie Esteriori e 5 in Valsugana.

Le catture medie delle trappole cromotropiche sono state di 0,23 adulti/trappola/giorno (0,48 adulti/trappola/giorno nel 2010) nella zona di Storo; 0,32 adulti/trappola/giorno (0,05 adulti/trappola/giorno nel 2010) nelle Giudicarie Esteriori; 0,1 adulti/trappola/giorno (0 del 2010). Come si evince dai dati, nelle Giudicarie Esteriori ed in Valsugana si è registrato un marcato aumento delle catture, sebbene molto inferiore ai valori di soglia di 6 catture/trappola/giorno; al contrario nella zona di Storo si è avuta una contrazione delle catture pari al 50% circa rispetto all'anno precedente.

TRAPPOLE PER LA CATTURA DI DIABROTICA

I tecnici della Fondazione Mach-Istituto agrario di S. Michele che si occupano di mais da foraggio e da granella hanno iniziato a giugno ad esporre le trappole per la cattura degli adulti di diabrotica. Dapprima saranno esposte trappole a feromoni per cogliere l'inizio del volo degli adulti. Poi sarà la volta delle trappole cromotropiche che attirano e trattengono su materiale collante gli adulti del temibile coleottero grazie al colore giallo. Esse servono per quantificare la presenza dell'insetto e valutare l'opportunità di un intervento insetticida.



FONTI RINNOVABILI / Quanta energia dal settore agricolo? Uno studio della FEM

BIOGAS

in formato "alpino"

Lorenzo Forlin, Silvia Silvestri

Negli ultimi anni i consumi energetici della Provincia di Trento sono diminuiti, pur rimanendo superiori a quelli registrati negli anni 90, complici da un lato gli effetti legati agli interventi di risparmio energetico, dall'altro la crisi economica iniziata nel 2008. Il settore degli usi civili è il più energivoro, seguito da quello dei trasporti, che risulta invece al primo posto come emissioni di anidride carbonica (fonte APE). Ad oggi l'energia prodotta da fonti rinnovabili (in buona parte dall'idroelettrico) rappresenta il 28,5% del consumo totale lordo provinciale, stimato in circa 1.400.000 tep (tonnellate di petrolio equivalenti), che comprende l'impiego elettrico, termico e per i trasporti.

Il Trentino dovrà raggiungere entro il 2020 un'autonomia energetica del 35,5% dalle fonti di energia fossile: questo è il target definito dal Governo italiano con il cosiddetto decreto Burden Sharing (marzo 2012), per rispettare le imposizioni che l'Unione Europea ha fissato con il "pacchetto clima-energia", la Direttiva 20 20 20.

In questo contesto il settore agricolo può dare un contributo significativo: la produzione di energia verde (elettrica, termica e biocombustibili), a partire da fonti rinnovabili disponibili in loco, rappresenta sia un'opportunità di diversificazione del reddito delle aziende che una necessità di sviluppo, con particolare riferimento al raggiungimento degli obiettivi europei. Oltre allo sfruttamento delle fonti "fisiche" (idroelettrico, solare termico, fotovoltaico, eolico, geotermico), anche le biomasse di scarto, di rifiuto ed i sottoprodotti di lavorazione possono costituire delle risorse preziose. La loro effettiva valorizzazione energetica è tuttavia da valutare caso per caso, in funzione della fattibilità economica, ambientale e delle soluzioni tecnologiche disponibili.

UNA FONTE RINNOVABILE A "CHILOMETRO ZERO"

In Trentino la biomassa legnosa è attualmente l'unica tipologia di biomassa sfruttata in maniera diffusa a fini energetici. La domanda

di biomassa destinata a processi di combustione per la produzione di energia termica è superiore alle 500.000 tonnellate all'anno; il consumo principale è dato dal riscaldamento domestico con approvvigionamento pressoché autonomo, a seguire quello delle centrali di teleriscaldamento, con un consumo di circa 35.000 tonnellate all'anno rappresentato per lo più da scarti di segheria.

Oltre al settore forestale anche l'attività agricola, in particolare quella legata al settore zootecnico, produce elevate quantità di scarto organico: in Trentino, stime interne indicano che sono circa 600.000 le tonnellate di letame e liquame bovino che vengono prodotte ogni anno. I reflui zootecnici costituiscono una fonte di sostanza organica da sempre ritenuta fondamentale per la fertilità dei suoli, ma rappresentano anche una fonte rinnovabile disponibile a "chilometro zero". Per queste tipologie di reflui la digestione anaerobica è una possibile soluzione, vantaggiosa sia dal punto di vista energetico, sia economico che ambientale. Tuttavia, la realtà delle aziende zootecniche trentine, caratterizzate da stalle di medio-piccole dimensioni, poco si presta alla diffusione dei grandi impianti a biogas che, negli ultimi anni, si sono diffusi nelle zone di pianura (oltre 500 recentemente censiti), eccezion fatta per soluzioni di tipo consortile.

DAI REFLUI DI 500 MUCCHE 600 MILA KWH / ANNO

Alcune simulazioni sono state condotte dai tecnici della Fondazione Mach nell'ambito del sottoprogetto europeo BaN - Biogas & Networks, al quale partecipa la Comunità della Val di Non, finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del progetto BIO-EN-AREA (Programma di Cooperazione Internazionale INTERREG IVC). I risultati hanno evidenziato come un impianto per la produzione di energia elettrica da biogas alimentato esclusivamente con i reflui zootecnici prodotti da 500 UBA (Unità Bovino Adulto) produca circa 600.000 kWh elettrici all'anno, raggiungendo una buona redditività economica purché vengano attentamente valutati i costi di investimento e di finanziamento e sia



sostenuto da adeguati strumenti di incentivazione (la tariffa omnicomprensiva attualmente in vigore eroga 0,28 € per ogni kWh prodotto) e di contribuzione (previsti dalla Legge Provinciale sull'agricoltura).

Nella consuetudine l'utilizzo di altre biomasse in miscela con i reflui zootecnici, garantisce la redditività economica dell'impianto anche con un carico di UBA nettamente inferiore. Nella fattispecie la recente modifica dalla Legge urbanistica Provinciale ha imposto limiti sulla tipologia, sulla quantità e sulla provenienza della biomasse utilizzabili.

Diverso è il caso di impianti che trattano i reflui provenienti da più stalle (i cosiddetti impianti consortili), per i quali le economie di scala rendono l'investimento progressivamente più vantaggioso all'aumentare della taglia dell'impianto, anche se in questo caso vanno opportunamente valutati i costi relativi alla movimentazione delle matrici di alimentazione ed in uscita dall'impianto.

NUOVI IMPIANTI PICCOLI E MODULARI

Nuovi scenari si stanno tuttavia delineando nel mercato degli impianti a biogas: alcune aziende costruttrici, per rispondere alle richieste di mercato ed in linea con i prossimi provve-



dimenti legislativi, propongono oggi impianti standardizzati e modulari, adatti anche alle aziende agricole di piccola dimensione. Le soluzioni sono molteplici, dall'impianto in container a quello prefabbricato, ma tutte orientate alla riduzione dei costi di realizzazione, con l'obiettivo di consentire brevi tempi di rientro dell'investimento anche con piccole taglie.

Si tratta di soluzioni che si prospettano interessanti e se si riveleranno affidabili, efficienti e di facile gestione, potranno aprire la strada ad una diffusione degli impianti a biogas anche nelle regioni alpine e quindi anche in Trentino. Stime della Fondazione Mach hanno infatti dimostrato che, considerando una consistenza provinciale complessiva di 32.000 UBA da latte (progetto Cowability), per lo più rappresentata da stalle di piccola dimensione (la presenza media è di 29 UBA per azienda), la Provincia di Trento dispone di un interessante potenziale di produzione di biogas, da valorizzare in particolare nelle zone ad elevata consistenza zootecnica come le Giudicarie, la Val di Non e la Bassa Valsugana.



Il rischio di introduzione in Trentino di nuove specie aliene

La zanzara COREANA

Rizzoli Annapaola, Hauffe Heidi

Fondazione Edmund Mach, Centro Ricerca e Innovazione, Dipartimento di Biodiversità ed Ecologia Molecolare, San Michele all'Adige (TN)

Capelli Gioia

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Laboratorio di Parassitologia, Legnaro (PD)

Tra le principali problematiche ecologiche "globali" (globali e locali) di maggior rilevanza anche a livello socio-economico, vanno considerati i processi di invasione e diffusione da parte di specie animali non autoctone (specie aliene). Le conseguenze sono notevoli ed interessano numerosi aspetti della vita quotidiana, tra cui il benessere e la salute delle popolazioni che vivono nei territori soggetti ad invasione.

A livello internazionale, la tematica è considerata di estrema rilevanza, viste le numerose conseguenze sia di tipo ambientale che socio-economico già osservate e quantificate per numerosissimi ambiti (<http://www.cbd.int/invasive/>).

Il territorio della Provincia autonoma di Trento risulta suscettibile all'invasione da parte di numerose nuove specie, considerata la sua localizzazione geografica a livello europeo, le condizioni climatiche, la struttura del territorio e l'intenso transito di mezzi, persone e animali soprattutto sulle reti stradali maggiormente frequentate. Tra gli esempi più eclatanti, va sicuramente citato il fenomeno di invasione da parte di insetti vettori di malattie trasmissibili sia alle persone sia agli animali domestici e selvatici.

L'esempio più noto è quello della zanzara tigre (*Aedes albopictus*), attualmente considerata tra le specie ematofaghe più invasive del pianeta (<http://ecdc.europa.eu/en/healthtopics/>). Nel corso degli ultimi 30 anni, questa specie nota per il comportamento aggressivo e diurno, si è rapidamente diffusa dalle sue aree di origine in Asia, in più di 28 stati in tutti i continenti, ad eccezione dell'Australia e dell'Antartico. Anche in Trentino, i territori comunali attualmente interessati sono numerosi e riguardano anche settori centro-settentrionali della provincia. Lo sviluppo di modelli predittivi da parte dei ricercatori della Fondazione Mach, hanno permesso di identificare le aree di futura invasione nelle Alpi in relazione ai previsti cambiamenti climatici ([\[*albopictus-in-north-eastern-Italy/*\\). La sua capacità di adattamento a diversi ambienti si manifesta nelle variazioni di sviluppo delle uova e di resistenza a diverse condizioni climatiche e alla possibilità di autogenia \\(sviluppo delle uova anche in assenza di un pasto di sangue\\). Oltre agli effetti diretti conseguenti alle punture dolorose di quest'insetto, la preoccupazione principale è legata alla possibilità di trasmettere alcune malattie infettive esotiche, come il virus chikungunya già causa di episodi epidemici registrati in Italia nel 2007.\]\(http://gis.cri.fmach.it/news/23/15/New-paper-Terra-and-Aqua-satellites-track-tiger-mosquito-invasion-modeling-the-potential-distribution-of-Aedes-</p>
</div>
<div data-bbox=\)](http://gis.cri.fmach.it/news/23/15/New-paper-Terra-and-Aqua-satellites-track-tiger-mosquito-invasion-modeling-the-potential-distribution-of-Aedes-</p>
</div>
<div data-bbox=)

Recentemente, è stata riscontrata in provincia di Belluno una nuova specie di zanzara appartenente allo stesso genere *Aedes*: la zanzara coreana (*Aedes koreicus*). Nel mese di maggio 2011, ad opera dei ricercatori del laboratorio di parassitologia dell'Istituto Zooprofilattico delle Venezie di Padova, sono state trovate delle larve di zanzara coreana nel comune di Sospirolo (BL), zona dove non c'erano state precedenti segnalazioni. Da subito, è stato chiaro che gli adulti ottenuti dall'allevamento di queste larve non erano di zanzara tigre. Successivamente sono state condotte indagini morfologiche e molecolari del DNA in diversi laboratori nazionali ed internazionali che hanno identificato la zanzara come *Aedes koreicus*; una specie asiatica, mai segnalata prima in Italia e solo una volta di recente in Europa (Belgio).

Dopo questa prima segnalazione, è stato condotto un monitoraggio durante l'estate 2011 in tutta l'area circostante per valutare il grado di diffusione di questa nuova specie. L'indagine ha evidenziato la rapida diffusione della zanzara coreana con presenza accertata in 16 comuni della Valbelluna (prov. Belluno), per un'area di circa 50 km in lunghezza. I siti dove è stata ritrovata più frequentemente erano i vivai ed i cimiteri. Non è nota la via d'introduzione, ma il fatto che i vivai fossero spesso infestati (13 positivi su 17 ispezionati) fa ipotizzare un'introduzione attraverso il commercio di piante ornamentali.

Ae. koreicus è una specie dalle abitudini simili alla zanzara tigre: diurna, urbana, si riproduce in piccole raccolte d'acqua e punge anche l'uomo. È più tollerante al freddo e si può trovare in zone dove la zanzara tigre non è presen-



te. Può trasmettere alcuni patogeni all'uomo e agli animali come l'encefalite giapponese e la filariosi cardio-polmonare nel cane. Il suo ritrovamento è particolarmente importante in quanto è presente in aree a vocazione turistica di montagna che non hanno mai avuto a che fare con il problema zanzare.

Attualmente è in corso un monitoraggio in Veneto per determinare la sua diffusione; inoltre, sono in corso studi scientifici sul comportamento della zanzara per valutare il grado di pericolosità e fastidio nonché di capacità di trasmettere malattie agli animali e all'uomo. Di grande importanza sin da subito sarà quindi quella di attivare un sistema di allerta precoce sulla presenza di questa specie anche sul territorio della Provincia autonoma di Trento, vista la prossimità geografica con i territori dove è stata rilevata. È necessario di fatto valutare sin da subito i possibili rischi sanitari conseguenti alla sua probabile introduzione, la sua capacità di adattamento oltre ad identificare le migliori strategie di controllo finalizzate ad eradicare il più precocemente possibile i primi focolai e ridurre così la sua possibilità di invasione anche sul territorio provinciale.

ZANZARA TIGRE: LA SITUAZIONE NEL BASSO TRENINO

Le prime ovature di zanzara tigre in Vallagarina sono state rilevate dal prof. Uberto Ferrarese, entomologo ambientale che opera in qualità di consulente dei comuni di Rovereto e di altri centri avvalendosi di personale del Museo di Rovereto, a partire dall'ultima settimana di maggio. L'esperto è già in grado di valutare il quadro dell'infestazione. La presenza della zanzara è più o meno eguale a quella del 2011. Il prof. Ferrarese presta la propria consulenza da qualche anno anche ai comuni di Torbole, Riva del Garda e Dro. L'esperto coordina anche i trattamenti con insetticidi del gruppo piretroidi mirati a colpire gli adulti della zanzara nei siti sensibili, quali parchi e giardini pubblici.

CLOROSI DELL'ORTENSIA FERRO AL TERRENO

La malattia di origine non parassitaria più comune dell'ortensia è la clorosi, che si manifesta con l'ingiallimento progressivo delle foglie e successivo disseccamento. Rimangono verdi solo le nervature. La clorosi è conseguente ad un insufficiente assorbimento dello ione ferro, che può essere bloccato da eccessiva presenza nel terreno di calcare attivo: per questo si parla di clorosi ferrica o da calcare. La malattia si previene o si cura irrorando il terreno con una soluzione acquosa di solfato di ferro o di chelati di ferro.

SFOGLIATURA PER MIGLIORARE LA QUALITÀ DELL'UVA

Nei vigneti del Trentino è in corso la sfogliatura, che ha lo scopo di dare aria e luce ai grappoli. L'operazione si fa generalmente con apposite macchine che consentono di eseguire il lavoro in 4-5 ore/ettaro, contro le 60-70 ore richieste dalla sfogliatura manuale. Per la buona riuscita dello sfolto fogliare è necessario che l'operatore sappia regolare pressione, numero di impulsi e velocità di progressione in base al vitigno e alla vigoria delle viti.

DROSOPHILA SUZUKII IN CERASETO DI ZAMBANA

In un ceraseto situato nel comune di Zambana i tecnici di S. Michele che controllano mediante trappole il volo della *Drosophila suzukii* hanno rinvenuto un esemplare di maschio adulto. Una accurata verifica a campione sulle ciliegie mature già in fase di raccolta ha escluso la presenza di uova deposte all'interno dei frutti. Controlli similari sono in corso in tutte le zone cerasicole del Trentino. I tecnici di S. Michele sono gli unici in grado di fornire consigli anche in ordine ad eventuali interventi chimici.

STAPHILOCOCCUS AUREUS CONTROLLI SUL LATTE DI MALGA



Durante la stagione di alpeggio 2012 su malga luribello continueranno le prove di contenimento del batterio del latte bovino denominato *Staphylococcus aureus*. Si tratta di un batterio dotato di alta patogenicità. La ricerca è condotta in collaborazione con i tecnici dell'Unità

risorse foraggere e produzioni zootecniche dell'Istituto agrario di S. Michele. Il protocollo prevede analisi preventive sul latte delle bovine e la separazione delle bovine sane dalle portatrici del batterio per evitare il contagio e il passaggio del patogeno nel latte e derivati.

QUANTA ACQUA TRATTIENE IL BOSCO

Il patrimonio boschivo del Trentino, che occupa il 56% della superficie totale, svolge un ruolo importante nel trattenimento dell'acqua piovana: si calcola che l'80% del volume di pioggia sia intercettato dalle chiome degli alberi, una parte scivola lungo il tronco verso il suolo, una percentuale variabile secondo la specie e lo sviluppo della pianta viene assorbita dalle radici ed utilizzata nella fotosintesi clorofilliana o liberata gradualmente attraverso la traspirazione delle foglie. L'acqua che rimane in superficie scivola quindi più lentamente verso il basso. Un impianto di salici ed ontani realizzato per impedire ad un versante in pendenza di franare trattiene e smaltisce 1200 litri di acqua per ogni metro quadrato all'anno.

CONTROLLO BIOLOGICO DELLA PIRALIDE DEL MAIS

La Piralide è un lepidottero infeudato al mais da foraggio e da polenta. Le larve penetrano nel culmo e nella pannocchia provocando lo schiantamento delle piante e la mancata maturazione della granella. La specie è presente anche in Valle del Chiese. Una ditta privata ha proposto alla Cooperativa Agri '90 l'impiego di un fungo parassita delle larve: il trattamento si dovrebbe fare verso fine luglio.

PERICOLO DERIVA SU FRAGOLE E PICCOLI FRUTTI

Il numero 1/aprile 2012 del periodico di informazione tecnica della cooperativa Sant'Orsola ospita in apertura un articolo di Livio Fadanelli del Centro per il trasferimento tecnologico della Fondazione Mach sulla deriva di antiparassitari che riveste particolare rilevanza quando l'inquinamento riguarda fragole, piccoli frutti e ciliegie. "Gli attuali strumenti di analisi - scrive Fadanelli - consentono di rilevare la presenza anche di tracce minime di principi attivi. La deriva è causata dallo spostamento della miscela irrorata su frutteti od altre coltivazioni situati in prossimità dei campi di piccoli frutti, soprattutto quando si avvicina il periodo della raccolta. Altro pericolo di inquinamento si ha quando il produttore di piccoli frutti trascura lo svuotamento ed il lavaggio della botte dell'irroratrice. Il quantitativo anche ridotto di miscela che rimane sul fondo andrà sicuramente ad inquinare i piccoli frutti trattati successivamente con una nuova miscela antiparassitaria".

MOSCA OLEARIA NEI CENTRI URBANI

Nel 2011 la mosca olearia ha provocato danni gravi in tutte le zone del Veneto e della Lombardia che producono olio extra vergine Dop Garda, mentre in Trentino la percentuale di olive colpite è stata minima o nulla. Solo sulle piante che si trovano all'interno o in prossimità di centri urbani il danno da mosca ha raggiunto il 35% di frutti bacati, necessariamente lasciati in pianta o comunque non avviati ai frantoi. "La causa - spiega il tecnico Franco Michelotti - è da attribuire al fatto che negli orti o giardini familiari e lungo i viali cittadini la lotta mediante trappole è stata trascurata o messa in atto da pochi. Si consiglia l'uso di un'esca proteica contenente Spinosad, un insetticida usato anche dagli agricoltori biologici".

VARROA, QUANDO TRATTARE LO DICE UN SMS



Gli apicoltori trentini riceveranno dall'Istituto agrario di S. Michele una circolare con il programma di interventi anti-varroa da effettuare nella seconda metà della stagione 2012. Il foglio conterrà un tagliando da compilare e restituire all'Unità operativa apicoltura con l'indicazione del numero di cellulare dell'interessato. Si tratta di un'opportunità da non trascurare perché permette di ricevere tramite SMS indicazioni tempestive riguardanti i trattamenti anti-varroa: principio attivo, tempi, dose, modalità esecutive.

VIETATI I DECESPUGLIATORI CON FLAGELLI METALLICI

La commissione europea ha deciso con provvedimento urgente pubblicato in Gazzetta ufficiale del 19 gennaio 2012 di vietare la vendita di testine di decespugliatori munite di flagelli metallici. "La decisione - fa sapere il perito agrario Maurizio Valer dell'Ufficio agricolo periferico di Pergine Valsugana, esperto di macchine - è stata presa in seguito al verificarsi di incidenti mortali causati da questo tipo di decespugliatore. Il Governo italiano aveva tempo fino al 30 aprile per recepire e rendere operativa la decisione. Possono invece continuare ad essere impiegati i decespugliatori che funzionano con flagelli di filo di plastica flessibile".



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



56

LUIGI, *il contadino dai piedi scalzi*

Ci piace chiamarlo il contadino dai piedi scalzi per la tenace abitudine di lavorare in campagna secondo natura. E senza compromessi. Luigi Mazucchi da Ronzo Chienis, in valle di Gresta, l'agricoltura biologica ce l'ha nel sangue e si vede. Pioniere dei sistemi di difesa naturali nel settore orticolo è oggi impegnato in una piccola ma significativa esperienza di allevamento a chilometro zero. <Uno dei miei principi - spiega Gigi - è quello che nel ciclo rurale non si butta niente, nel senso che nella vera agricoltura non ci sono rifiuti>. È per questo che, grazie al recupero degli scarti orticoli derivanti dall'azienda e soprattutto dal Consorzio della valle, uniti al siero di latte della stalla e al pane vecchio prelevato presso un vicino panificio è nata l'idea di una filiera del maiale trentino. Un piccolo allevamento di una quindicina di animali che vivono praticamente allo stato semi brado, liberi di muoversi entro un ampio podere ai margini della stalla. Protetti da uno steccato,



questi maiali vivono tutto l'anno all'aperto resistendo con molto piacere a tutte le intemperie, proteggendosi dalla calura o dal freddo dentro una tettoia in legno e felici di bagnarsi continuamente all'interno di una pozza d'acqua che è stata creata nella parte inferiore del recinto.

Animali sereni, nutriti secondo natura come si usava un tempo in tutte le famiglie contadine. Il maiale è infatti considerato l'animale che completa il ciclo ecologico dell'azienda multifunzionale di montagna e questa di Gigi Mazzucchi è la conferma che ancora oggi è possibile agire secondo quegli antichi equilibri.

Il "pastone" è quindi formato dagli scarti di patate, pan di zucchero, radicchio e cavolo cappuccio, ma anche da pane e siero unitamente ad una modica quantità di mangime vegetale. La rimonta viene assicurata dal seme prelevato presso un allevamento trentino, mentre il periodo di ingrasso viene calcolato in circa una decina di mesi quando questi simpatici animali arrivano a superare i due quintali di peso. Da questa esperienza, portata avanti nel se-

gno della tradizione, del rispetto del benessere animale e dell'attenzione all'ambiente, è nata l'idea di valorizzare il prodotto finale riproponendo il vero salame trentino di puro suino. È quanto è stato realizzato presso il punto vendita della Federazione allevatori di Trento grazie all'iniziativa del suo direttore commerciale Mario Tonina. «Per la produzione di questo salame – spiega Tonina – viene utilizzata l'intera mezzena in modo tale da ottenere un prodotto come una volta». Il salame trentino di puro suino è un'esclusività firmata congiuntamente dalla Federazione e da Luigi Mazzucchi che ha incontrato il favore dei consumatori più attenti, felici di acquistare, quando disponibili, questi "pezzi" unici e prelibati. Un'esperienza che ha sicuramente

te contribuito alla già consolidata attività del punto vendita di via delle Bettine che nell'ultimo anno si è incrementata del 7% superando l'ambita quota dei 3 milioni di fatturato.

La filiera del maiale è per Luigi una tappa conclusiva di una filosofia produttiva che pone al primo posto la salute e la qualità della vita del contadino. Camminare a piedi nudi in campagna è la conferma di una simbiosi fra agricoltore e campagna e nello stesso tempo è l'espressione di una scelta di vita che privilegia la libertà nella natura. Una scelta che considera il biologico un approdo naturale, quasi scontato.

Luigi Mazzucchi è stato un pioniere del bio fin dai primi anni ottanta quando con il tecnico dell'Esat Gabriele Chisté si dette vita alle prime coltivazioni che facevano a meno della chimica di sintesi. «Eravamo quattro, cinque aziende e gli altri ci guardavano con scetticismo qui in valle. Ma oggi possiamo dire di avere vinto quella sfida: le produzioni bio del Consorzio hanno raggiunto quota 80% dimostrando che il futuro è in questi sistemi di allevamento».

Un'altra sfida vinta da Luigi e dalla moglie Rosetta, è infine quella del passaggio generazionale. I figli Giorgio e Nicola sono entrambi impegnati in campagna, mentre Alessandro, Massimiliano e Domenico, sebbene impegnati in altri settori non hanno mai fatto mancare il loro valido apporto.

La parte orticola dell'azienda si compone di diversi appezzamenti coltivati a patate ai quali si aggiungono diverse varietà di pan di zucchero, sedani e cavoli cappuccio. In stalla la razza allevata è la Pezzata rossa che ha sostituito la Frisona in quanto più adatta al clima di montagna e all'alpeggio anche se meno produttiva. In compenso il latte è molto ricco di proteine e particolarmente adatto alla caseificazione.

L'interdipendenza e la complementarietà fra il settore zootecnico e quello orticolo si realizzano poi attraverso l'utilizzo di un ottimo letame secco prelevato dalla stalla e attraverso la rotazione periodica dei terreni.

L'azienda, oltre al pascolo, presidia circa una quarantina di prati dai quali si preleva la totalità del prodotto alimentare per queste vacche che consiste in ottimo foraggio ricco di essenze e fiori di montagna. La stalla della famiglia Mazzucchi si presenta agli occhi del visitatore come un luogo accogliente, dove le rondini fanno il loro nido e contribuiscono ad eliminare zanzare ed altri insetti e dove è facile trovare qualche gatto e numerose galline.

Un piccolo pollaio con quindici ovaiole, oltre ad alcune papere e conigli contribuiscono a creare, senza forzatura alcuna, la giusta atmosfera per un'azienda multifunzionale che ha fatto dell'equilibrio la sua scuola di vita. Il visitatore è colto dal clima di serenità e labiosità e forse è proprio questa la lezione di Luigi Mazzucchi che, privilegiando la qualità della vita, ha saputo raccontarci che quella del contadino è innanzitutto una scelta di passione che unisce la libertà alla competenza.



PRESANELLA

Caseificio a misura di turista

Se è vero che il futuro della zootecnia di montagna è nell'alleanza con il turismo ed il consumatore è altrettanto vero che il caseificio sociale Presanella di Mezzana può essere assunto a valido esempio di buona pratica. La struttura cooperativa si è dotata di ben tre punti vendita: a quello presso la sede centrale si è aggiunto Dimaro e, recentemente, quello di Madonna di Campiglio. Grazie a queste iniziative di vendita al dettaglio il caseificio realizza il 35% del fatturato al quale se ne aggiunge un altro 15% grazie alla commercializzazione presso gli alberghi della Valle di Sole.

Attraverso la vendita diretta e la rete del Concast Trentingrana il caseificio è riuscito a garantire una liquidazione del latte bovino conferito di 64 centesimi al chilo incrementando nello stesso tempo la notorietà dei prodotti solandri dentro e fuori il Trentino. Un risultato

significativo in termini commerciali al quale si aggiunge un nuovo progetto attraverso il quale si punta a qualificare ulteriormente l'attività casearia ed il lavoro dell'allevatore. Stiamo parlando del nuovo percorso dedicato agli ospiti e ai visitatori che si sta costruendo presso la sede di Mezzana. Un investimento di 390 mila euro attraverso il quale la cooperativa intende garantire al turista e al cliente una visita completa alla struttura e una descrizione puntuale di tutte le fasi della caseificazione. <Considerando il fatto che i nostri concittadini guardano al loro caseificio come ad una sorta di bene pubblico - afferma il presidente della struttura Diego Fezzi - sarà nostra cura allestire il percorso di visita raccogliendo i suggerimenti e le proposte dei nostri compaesani in modo tale da creare un progetto partecipato e condiviso da tutti>.

Il percorso di visita al caseificio, che verrà ultimato entro fine anno, chiude per molti

versi un progetto che ha inteso ampliare le alleanze sul territorio innalzando progressivamente la qualità intrinseca dei prodotti. Cura dell'animale in stalla, fedeltà all'alpeggio, corretta manutenzione dei pascoli e dei prati, sono solo le fasi preliminari di una filiera fortemente ancorata al territorio che ha fatto della ricerca della tipicità l'obiettivo prioritario. Per il 65% il Presanella è legato alla produzione di Trentingrana al quale si è aggiunto negli anni una discreta quantità di Casolet, il formaggio bandiera della Valle di Sole.

Di questo famoso e rinomato prodotto ne esiste anche una versione a latte crudo che rientra nel presidio promosso da Slow Food, mentre un'altra nicchia importante è rappresentata dal Trentingrana di malga, al quale si aggiungono altri casoletti e nostrani d'alpeggio decisamente interessanti.

La gamma produttiva prosegue poi con il Monte Giner, le ricotte, il burro, oltre al formaggio dell'Imperatore e il Formai del Barzola. Ma è nell'affinamento del prodotto che questo caseificio ha aggiunto negli anni un altro elemento distintivo. Nelle cantine di Mezzana i casoletti ed i nostrani vengono sistemati in locali particolari dove si conservano e si stagionano a contatto con alcune raffinatissime muffe nobili che conferiscono al prodotto maturo un sapore ed un gusto effettivamente "territoriali".

La politica delle qualità e delle alleanze portata avanti dal caseificio ha generato infine anche un clima particolarmente positivo che ha consentito a diverse aziende di realizzare il passaggio generazionale e ad altre di insediarsi dando vita a nuovi allevamenti. Giovani come Flavio Flessati, Salvatore Martinelli, Danilo Bezzi, Alberto Podetti, Paolo Cazzuffi, Ivan Gabrielli, Mauro Penasa, Enrico Magnini, Stefano Stanchina unitamente ad altre giovanissime esperienze quali l'Azienda Presanella di Vermiglio e quella di Anna Bontempelli rappresentano l'espressione più genuina di legame con la terra e fiducia verso il futuro. (w.n.)



www.provincia.tn.it
il Trentino a portata di click



magnum - www.magnum.it - foto: m. r. / m. r.



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
Ufficio Stampa

Guido, allevatore della Val di Non, è collegato on-line con la Provincia per essere informato ed aggiornato sulle novità del mondo agricolo: normative, prodotti, settori, sviluppo rurale.

VESPA CINESE DEL CASTAGNO CONTINUA LA LOTTA BIOLOGICA

Jacopo Tomasi

Ufficio Stampa Fondazione Edmund Mach - IASMA

Per combattere la vespa cinese del castagno, da tre anni viene messa in atto da un gruppo del Centro Trasferimento Tecnologico della Fondazione Edmund Mach di San Michele in collaborazione con l'Ufficio Fitosanitario della Provincia una "lotta biologica". I risultati ottenuti sono confortanti e l'attività di contrasto (senza impatti chimici sul territorio) si sta diffondendo in molte zone del Trentino. *Torymus sinensis* contro *Dryocosmus kuriphilus*, dunque. La lotta biologica prevede, infatti, il "lancio" di un parassitoide specifico del cinipide (*Torymus sinensis*, appunto) nei castagneti della provincia che sono colpiti dalla vespa cinese (*Dryocosmus kuriphilus*).

Questo imenottero, fornito ai tecnici della Fondazione Mach dalla facoltà di Agraria dell'Università di Torino, è allevato in laboratorio e, una volta "sfarfallato", viene liberato in

pieno campo in primavera, quando le nuove galle sono in formazione. Le femmine del parassitoide "buono" depongono fino a 70 uova nelle galle, inserendo il lungo ovopositore all'interno delle camere larvali dove si trova la vespa cinese che danneggia la pianta. Sulle foglie dei castagni avviene quindi una vera e propria battaglia: le larve del parassitoide si sviluppano come ectoparassiti delle larve del cinipide fino a provocarne la morte, liberando così la pianta dall'insetto dannoso.

Nel 2010 erano stati effettuati i primi lanci a Ladrone, nel 2011 si è proseguito a Ladrone, Nago-Torbole e Fornace, mentre quest'anno, all'inizio di maggio, è stata la volta delle zone di Condino, Castione, Cembra, Roncegno e Bosentino. Nel frattempo si sta portando avanti una preziosa attività di monitoraggio: tra febbraio e marzo sono state raccolte e messe in allevamento circa 10.000 galle per ognuna delle località interessate dai lanci pre-



cedenti. I tecnici hanno potuto così constatare lo "sfarfallamento" di adulti del parassitoide e questo dimostra che si sta insediando con successo nella nostra regione e suggerisce buone prospettive per la lotta biologica.

Quest'anno, grazie a un finanziamento del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, è stata creata anche un'area di moltiplicazione del *Torymus sinensis* in un castagneto a Nago-Torbole che nei prossimi anni fornirà un elevato numero di insetti da rilasciare in altre zone della regione.

DURANTE L'OSSIGENAZIONE DEL VINO SI "MUOVONO" MILLE SOSTANZE



Durante la micro-ossigenazione del vino si "muovono" in una botte circa un migliaio di sostanze. Per la prima volta, grazie ad una serie di analisi effettuate da un team di ricercatori della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, in collaborazione con il Consorzio Toscana e l'Università di Padova, è stato possibile misurare contemporaneamente, in un solo esperimento, più di 1.000 composti del vino, incluse diverse centinaia di composti la cui natura chimica non è ad oggi nota. L'innovativa ricerca coordinata da Fulvio Mattivi è stata pubblicata sulla rivista scientifica PLoS ONE. Tutto è partito da un concetto noto: anche il vino "respira". Ovvero: l'ossigeno ha un effetto determinante sulla qualità del prodotto. Per ottenere buoni prodotti sempre più cantine utilizzano le tradizionali botti in legno, permeabili all'ossigeno, oppure la moderna tecnica della micro-ossigenazione: tecniche corrette ed efficaci, ma difficilmente controllabili se non in maniera empirica (e costosa). La ricerca condotta dalla Fondazione Mach ha cercato di trovare un metodo per misurare gli effetti della micro-ossigenazione sul vino.

ENOLOGIA, PREMIATO IN GERMANIA NEOLAUREATO TRENTINO



Importante riconoscimento internazionale per la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige. Giacomo Widmann, neo laureato alla facoltà di Viticoltura ed Enologia, ha vinto il premio "Fondazione Gerd Erbsloh 2012" per il suo lavoro di tesi dal titolo "Il controllo microbiologico nei vasi vinari di legno". In quattro anni, è la prima volta che ad aggiudicarsi questo premio è un enologo italiano. La cerimonia di consegna è avvenuta in questi giorni negli spazi della facoltà di Enologia di Geisenheim, in Germania. L'attività di Giacomo Widmann si inserisce in un filone di sperimentazione portato avanti da tre anni da Raffaele Guzzon e Roberto Larcher, del Centro Trasferimento Tecnologico della Fondazione Mach. La tecnologia sviluppata permette di creare una "barriera protettiva" sul legno delle botti, comunemente utilizzate in enologia che, pur non alterando le proprietà chimico fisiche dei vasi vinari in legno, impedisce la contaminazione delle botti da parte di microrganismi alterativi come i tristemente noti lieviti *Brettanomyces*, senza dover ricorrere a trattamenti controversi per le loro ricadute sulle botti, sul vino e sull'ambiente. Il suo studio è pronto per una ingegnerizzazione della tecnologia proposta.

STUDENTI DA TUTTA EUROPA A LEZIONE DI AGRICOLTURA



Una cinquantina di studenti e docenti provenienti da diversi paesi europei ha trascorso a maggio un breve periodo alla Fondazione Edmund Mach in occasione del primo incontro del programma "Comenius". Quest'anno il progetto europeo è partito appunto dal Trentino con il coinvolgimento di una delegazione che ha seguito lezioni mirate alla conoscenza dei diversi paesi e delle loro culture, promuovendo allo stesso tempo la creazione di reti tra le scuole. La Fondazione di San Michele guarda sempre con maggiore interesse all'Europa ed all'inserimento dei propri studenti in un'ottica europea. Al primo incontro del programma "Comenius", hanno partecipato i docenti Paolo Facchini, Massimiliana Pisetta e Boglarka Fenyvesi del Centro Istruzione e Formazione. Le lezioni hanno avuto lo scopo di far conoscere l'agricoltura in Europa, ma anche di concentrarsi sui cambiamenti climatici in atto, cercando di capire come viene influenzata l'agricoltura al giorno d'oggi. Non solo: c'è l'intenzione di far imparare ai giovani anche le diverse tradizioni locali da parte degli agricoltori più anziani. Il primo incontro è stato caratterizzato da attività comuni presso il centro scolastico ed il Museo degli usi e costumi della gente trentina, oltre a visite in aziende.



CENTRO DI INFORMAZIONE DELL'UNIONE EUROPEA

via della Val, 2 - Casalino | 38057 PERGINE VALSUGANA (TN) - Italy
Tel: 0461 519123 - Fax: 0461 531052
europedirect@iasma.it | <http://europedirect.iasma.it>

*Istituto Agrario di San Michele all'Adige
a cura di Jacopo Tomasi e Giancarlo Orsinger*

20 ANNI DI PROTEZIONE DELLA NATURA NELL'UE

Nelle settimane scorse è stato celebrato il ventesimo compleanno di due strumenti fondamentali per la conservazione e l'uso sostenibile della natura nell'UE: la direttiva "Habitat" e LIFE, il programma europeo di finanziamenti per l'ambiente. Il 21 maggio di vent'anni fa gli Stati membri adottarono all'unanimità la direttiva "Habitat" al fine di salvaguardare le specie e gli habitat dell'intera Europa maggiormente minacciati. Questa iniziativa venne presa in risposta alle preoccupazioni sul rapido calo delle forme di vita selvatiche e sulla perdita di habitat naturali, causati dalle modifiche della destinazione dei terreni, dall'inquinamento e dall'espansione urbana. Per offrire alle specie e agli habitat spazi di recupero, la direttiva ha istituito zone protette nell'ambito della rete Natura2000, al cui sviluppo lo strumento finanziario LIFE ha apportato un sostegno fondamentale. A due decenni dall'adozione, la direttiva ha per-

messo di compiere importanti progressi verso l'obiettivo di mettere fine alla distruzione su vasta scala del nostro più prezioso patrimonio in termini di biodiversità, al punto che un certo numero di specie e di habitat danno già segni di ripresa. Della rete Natura2000 fanno parte più di 26 000 siti protetti, per una superficie equivalente a quella complessiva di Germania, Polonia e Repubblica ceca. Oltre al 18% circa del territorio dell'Unione europea sono oggi protette anche 200 000 kmq di aree marine. Adottato contemporaneamente alla direttiva Habitat, il programma LIFE ha contribuito con un importo superiore a 1,2 miliardi di euro alla gestione e al ripristino di oltre 2 000 siti della rete Natura2000 nell'intera UE, al salvataggio di molte specie minacciate di estinzione, a iniziative di governance ambientale, a progetti di tipo industriale e ad azioni di informazione e comunicazione. Nel corso degli ultimi 15 anni anche il Trentino è stato interessato da alcuni progetti LIFE, ri-

volti alla salvaguardia di specie animali e vegetali, alla valorizzazione sostenibile di territori e all'informazione in campo ambientale. Per celebrare i vent'anni di protezione ambientale nell'UE la Commissione europea ha tra l'altro pubblicato un opuscolo che illustra alcuni dei numerosi risultati finora conseguiti con la direttiva "Habitat" e che evidenzia l'effettivo valore aggiunto europeo di questa normativa in tutti gli Stati membri.

<http://www.iasma.it/europaincampo>
<http://ec.europa.eu/environment/life>



DITE LA VOSTRA SUL SETTORE ORTOFRUTTICOLO



C'è tempo fino al 9 settembre prossimo per inviare on line alla Commissione europea le opinioni sull'attuazione delle norme europee relative al settore ortofrutticolo. Cittadini, organizzazioni interessate al settore e autorità pubbliche possono far conoscere le loro considerazioni legate all'implementazione del Reg. (CE) n. 1234/2007 sull'Organizzazione Comune di Mercato unica. La Commissione terrà conto di quanto inviato per predisporre la relazione sull'attuazione del Regolamento che dovrà essere sottoposta al Consiglio europeo entro il 31 dicembre 2013.

Gli interessati possono approfondire il tema consultando il documento messo a disposizione sul sito Internet per poi passare alla compilazione on line del questionario.

http://ec.europa.eu/agriculture/fruit-and-vegetables/policy/consultation/index_en.htm

DARE CONCRETEZZA ALLA NORMATIVA SUL BIOLOGICO

La Commissione europea ha recentemente pubblicato un nuovo rapporto sul modo in cui ha trovato applicazione la legislazione comunitaria sulle produzioni biologiche e sull'etichettatura. Come richiesto dal Regolamento 834/2007 la relazione analizza quanto fatto in questo settore a partire dal 2009, focalizzando l'attenzione su quattro aree principali: le finalità del Regolamento e la sua possibile estensione ad altri prodotti agricoli; il divieto di impiego di organismi geneticamente modificati nella produzione biologica; il funzionamento del mercato interno e i sistemi di controllo; il settore delle importazioni.

Pur essendo troppo presto per proporre degli aggiustamenti al Reg. (CE) 834/2007, in quanto i dati a disposizione dal 2009 non sono ancora sufficienti; è comunque opportuno che venga avviato un dibattito costruttivo con il Parlamento europeo, il Consiglio e i diversi operatori del settore biologico nell'UE, in modo da far sì che la Commissione possa cominciare a valutare possibili proposte per il futuro.

http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home_it



RATIFICATI NOVE PROTOCOLLI DELLA CONVENZIONE DELLE ALPI



Il 5 aprile scorso il Parlamento italiano ha concluso un lungo iter iniziato nel 2009 ratificando otto dei nove protocolli di cui si compone la Convenzione delle Alpi, diventando così il settimo Stato ad aver provveduto alla ratifica. All'appello ora manca solo la Svizzera. Gli otto protocolli ratificati riguardano le foreste montane, la pianificazione territoriale e lo sviluppo sostenibile, la difesa del suolo, l'energia, la protezione della natura e la tutela del paesaggio, l'agricoltura di montagna, il turismo e infine la composizione delle controversie. Rimane da ratificare lo spinoso protocollo sui trasporti.

La Convenzione delle Alpi è un trattato internazionale sottoscritto dai Paesi alpini (Austria, Francia, Germania, Italia, Liechtenstein, Monaco, Slovenia e Svizzera) e dall'Unione Europea con l'obiettivo di promuovere lo sviluppo sostenibile e tutelare gli interessi della popolazione residente, tenendo conto delle complesse questioni ambientali, sociali, economiche e culturali.

La legge è entrata in vigore il 5 maggio 2012 e da questa data i protocolli sono giuridicamente vincolanti sul territorio italiano.

**SPAZIO AL BIOLOGICO
NEL PROSSIMO PSR**

“Nel prossimo Piano di sviluppo rurale per il Trentino l'agricoltura biologica avrà un ruolo di primo piano”. È quanto ha affermato l'assessore provinciale all'agricoltura Tiziano Mellarini intervenendo al convegno sulle prospettive della coltivazione/allevamento biologico che si è svolto il 19 maggio a Pledicastello nell'ambito delle “Settimane bio”. L'agricoltura biologica rientra infatti nelle linee prioritarie del programma di riforma della politica agricola comunitaria che è in fase di definizione.

In un altro convegno sulle prospettive della viticoltura biologica (Lavis, Palazzo Maffei 26 maggio) si è parlato della possibilità di istituire in zona un Distretto di vitivinicoltura biologica comprendente il triangolo che unisce le colline avisiane, la zona di Pressano e Sorni e la valle di Cembra. Cristina Micheloni esperta di legislazione europea ha portato ad esempio il biodistretto del Cilento (Campania), dove produttori, consumatori e amministratori di 30 comuni aderiscono ad un protocollo che prevede l'impiego di prodotti locali provenienti da agricoltura biologica nell'ambito di un progetto di sana alimentazione.

**LAVORI FORESTALI AFFIDATI
ALLE COMUNITÀ DI VALLE**

Dal 1° maggio scorso nei distretti forestali di Primiero, Borgo Valsugana e Tione la manutenzione delle strade forestali ed i lavori infrastrutturali e di carattere selvicolturale sono affidati in via sperimentale alle Comunità di valle delle rispettive zone, avvalendosi di personale dipendente dal distretto.

**CAMPO ESTIVO SCOUT
A MILLEGROBBE NEL 2014**

L'Associazione nazionale dei gruppi scout allestisce ogni anno un campo estivo in zone di montagna. L'iniziativa comporta l'allestimento di 5.000 tende da campo e l'affluenza di circa 20.000 persone. La Giunta provinciale di Trento intende avanzare la candidatura ad ospitare sul territorio di competenza il campo programmato per il mese di agosto del 2014. Per questo ha chiesto al Servizio foreste e fauna indicazioni per la scelta più

opportuna. Il distretto forestale di Rovereto e Riva del Garda ha proposto la zona di Millegrobbe sull'altopiano di Lavarone.

**RISOLTO IL CASO DI SOSPETTA
BRUCELLOSI BOVINA**

Il caso di sospetta brucellosi rilevato dai Servizi veterinari della Provincia di Trento in una grossa stalla di bovini da latte della Val di Non è stato risolto positivamente. I capi sospetti sono stati sottoposti ad una prova di conferma utilizzando una sostanza rivelatrice fornita dal Centro nazionale di riferimento per la brucellosi che si trova a Teramo. Di conseguenza l'allevamento è stato dichiarato indenne da brucellosi ed è stato revocato il divieto di movimentazione delle bovine per finalità commerciali o di alpeggio.

**MEDITERRANEA? NO, DI MONTAGNA
LA DIETA ANTIOSSIDANTE**

“Terre salubri di montagna” è il logo di un progetto ideato e promosso da Angelo Giovanazzi, già responsabile del settore medicina del lavoro dell'Azienda per i servizi sanitari ed ora impegnato, da pensionato attivo, nella valorizzazione dei prodotti agricoli di montagna provenienti da agricoltura biologica e/o ecosostenibile. “Il Trentino - spiega Giovanazzi - è in grado di proporre ai sostenitori della dieta mediterranea una dieta sostitutiva altrettanto salubre ma costituita da prodotti di montagna ricchi di sostanze antiossidanti”. Nell'elenco dei prodotti da proporre con una carta di identità certificata di alto valore nutraceutico, Giovanazzi include questi prodotti: Renetta Canada, uva e derivati, olio di oliva del Garda, piccoli frutti, piante officinali, ortaggi di pieno campo della Valle di Gresta.

**I CONTROLLI SU MELE
E PICCOLI FRUTTI**

La commissione tecnica di gestione dei protocolli di produzione integrata di mele che fa capo ad Apot ha fissato il programma dei controlli che saranno eseguiti in due momenti della stagione vegeto-produttiva. Nella fase estiva saranno controllati 283 quaderni di campagna e raccolti 867 campioni di foglie e di frutti da sottoporre ad analisi per stabilire

l'eventuale presenza di fitofarmaci vietati dal protocollo. Nella fase di conferimento saranno prelevati 600 campioni di mele da sottoporre ad analisi per la ricerca di residui di fitofarmaci vietati e di fitofarmaci ammessi ma presenti oltre il limite massimo previsto dalla legge.

I controlli per il monitoraggio della produzione integrata di ciliegie, fragole e piccoli frutti sono 180 e riguardano il prelievo di foglie e frutticini una settimana prima della raccolta. L'anticipo serve per dare modo alla commissione di controllo di bloccare la raccolta in caso di irregolarità riscontrate. I campioni sono sempre raccolti in doppio per rendere possibile la richiesta di controperizia da parte degli interessati.

**BARBO, MARMORATA E TEMOLO:
ECCO DOVE SONO NELL'ADIGE**

A nord di Trento prevale il barbo comune, che negli stadi giovanili vive nel torrente Avisio, mentre nel tratto meridionale prendono invece il sopravvento trota marmorata e temolo. Questo il risultato del controllo effettuato dagli ittiologi trentini il 17 e 18 aprile scorsi sul fiume Adige con un'operazione di campionamento della fauna ittica mediante storditore elettrico manovrato da un gommone attrezzato che ha interessato la linea centrale della corrente del fiume Adige per un tratto di 46 km. compreso tra Salorno e Mori. Attrezzatura e personale sono stati messi a disposizione dell'Ufficio caccia e pesca della Provincia di Trento dai colleghi dell'ufficio omonimo di Bolzano. Finora il campionamento si faceva solo dalle rive del fiume.

**250 VOLPI
DA ABBATTERE**

Il 7 giugno scorso è iniziata la campagna di abbattimento delle volpi da parte di personale del Servizio foreste e fauna della Provincia di Trento a seguito del primo lancio di esche contenenti il vaccino antirabbia eseguito con mezzo aereo su tutto il territorio provinciale. Entro il 7 luglio dovranno essere abbattute complessivamente 250 volpi. Sugli animali abbattuti l'Istituto zooprofilattico delle Venezie eseguirà esami di laboratorio per verificare il numero di volpi che hanno assunto l'esca e la risposta immunitaria indotta dal vaccino.

etnografia

L'uomo selvatico



L'Uomo Selvatico è una figura importante del panorama popolare nella cultura pastorale ed in particolare delle culture alpine, ma proprio per questo motivo è difficile cercare di darne una descrizione e una interpretazione unica. Non esiste infatti una tipologia unica di "Uomo Selvatico", in quanto l'immaginario popolare ha dato origine a figure molto discordanti fra loro, sia nelle caratteristiche fisiche che morali, a volte addirittura opposte, con funzioni simboliche differenti, per non parlare della pluralità dei nomi assegnati: Salvanel, Sanguinel, Wilder Mann, Beatrich, Orco, Bregostans, Sapiente del bosco, Om selva-

degh, Om pelos...

L'Uomo Selvatico si presenta sotto varie tipologie: a volte è molto grande, a volte è piccolo come un nano, quasi sempre è ricoperto di peli come gli animali. La tradizione racconta che vive isolato nel bosco o sulla montagna, ma è spesso dotato di un sapere che gli uomini "colti" ignorano. Infatti tutte le leggende che lo vedono protagonista lo indicano come padrone dell'arte casearia, è colui che insegna agli uomini come ricavare burro, formaggio e ricotta dal latte degli animali domestici.

Alberto Groff

Soprintendenza Per i Beni Storico-Artistici

Uomo selvatico
Camera picta
Museo dell'Homo Salvadego,
Sacco, Valgerola, (Sondrio)

mercati

SVIZZERI INTERESSATI AL GRANA DI MALGA

I responsabili commerciali del consorzio Trentingrana hanno sottoposto a test gustativi campioni di grana trentino fatto con latte di malga agli addetti agli acquisti di una importante catena di supermercati alimentari della Svizzera. Se i primi apprezzamenti positivi saranno confermati, per il grana trentino di alpeggio potrebbe aprirsi un nuovo canale commerciale. Solo i caseifici sociali di Mezzana e di Primiero sono in grado di produrre un quantitativo di grana fatto con latte di malga sufficiente per esaudire l'eventuale richiesta della società svizzera.

AUMENTA LA DOMANDA DI MELE DAI PAESI DELL'EST

Nel mese di giugno le cooperative frutticole del fondovalle trentino hanno registrato un aumento della domanda di mele Golden da parte dei mercati dell'Est. La richiesta arriva in particolare da Repubblica Ceca, Russia, Bulgaria, Romania e Ungheria. I prezzi rimangono purtroppo gli stessi dell'inizio campagna, cioè inferiori del 15% rispetto al 2010-2011.

LEGNAME, CONVIENE RINVIARE IL TAGLIO

I lavori di esbosco da parte delle cooperative e delle ditte private di boscaioli continua durante l'estate secondo i programmi stabiliti

dai committenti pubblici e/o privati. Riferendosi all'andamento negativo del mercato del legname, Massimiliano Unterrichter dirigente del distretto forestale di Pergine Valsugana, ritiene che sarebbe conveniente rinviare il taglio delle piante a tempi migliori. A meno che non sussistano esigenze di bilancio o che le piante da tagliare siano state colpite da malattie o da eventi meteorici dannosi.

CONSIGLI PER CHI ACQUISTA LEGNA DA ARDERE



"Ogni volta che c'è aria di crisi, il mercato della legna da ardere subisce un'impen-nata" ricorda Giorgio Zatonni, dirigente del distretto forestale di Rovereto. Il mercato inizia molti mesi prima dell'inverno. Il prezzo attuale è 12-13 euro a quintale per legna depezzata e di 9-10 euro per stanghe da tagliare. Chi acquista deve badare alla qualità merceologica del carico e al grado

di umidità. Sono specie pregiate: rovere, faggio, carpino e orniello. Abbassano il valore commerciale: nocciolo, pioppo e salice. Il grado di stagionatura può incidere in più o in meno sul peso del carico anche nella misura del 30%.

MERCATO ALTO PER BOVINI DA CARNE ROSSA

I vitelloni da carne rossa allevati in Trentino e venduti tramite la Federazione provinciale allevatori continuano a spuntare prezzi soddisfacenti che ripagano i costi di allevamento. Il responsabile commerciale della Federazione, Mario Tonina, parla di 4,30-4,40 euro/kg. peso morto + Iva per i soggetti maschi e di 4,90-5,00 euro/kg. per le femmine indicate anche con il termine "scottone". Il peso delle mezzene alla macellazione raggiunge i 3,90-4,20 quintali nei maschi. Le femmine arrivano a 2,60-2,80 quintali. Hanno una resa minore, ma la carne è più tenera di quella dei vitelloni.

MELE IN GIACENZA FINO AD AGOSTO

Il carico di mele ancora presente nei magazzini cooperativi del Trentino Alto Adige fa ritenere che la giacenza di mele da vendere continuerà per tutta l'estate, fino all'inizio del nuovo raccolto. Le mele della stagione 2011 dovranno quindi rimanere in cella di conservazione ancora per alcuni mesi. Finora non si riscontrano sintomi di alterazione parassitaria o fisiologica.

enonews

I 100 anni dell'azienda vitivinicola Gino Pedrotti

Il 12 maggio scorso l'azienda vitivinicola Gino Pedrotti di Pietramurata ha festeggiato i 100 anni di attività. All'azienda fanno capo 7 vigneti per un totale di 5,5 ettari gestiti con metodo biologico. Dal 1977 l'azienda produce anche un vino santo assai apprezzato ricavato da uve Nosiola. La famiglia è composta dai genitori Gino e Rosanna e da tre figli: Giuseppe, Clara e Tullia. La casa è situata nella campagna di Pietramurata a poca distanza dal lago di Cavedine ed è conosciuta in tutto il Basso Sarca anche per la locanda che serve, oltre ai vini della cantina, formaggi e salumi scelti dalle migliori aziende del Trentino. Lasciamo alle parole della terza generazione dei Pedrotti il racconto di questi cento anni.

Nonno Giuseppe, nato nel lontano 1882, e fondatore della storia dell'Azienda svolse l'obbligo della leva a Vienna nel corpo dei Kaiserjäger, obbedendo agli ordini di Francesco Giuseppe, Imperatore dell'Impero Austroungarico che comprendeva in quegli anni anche il Trentino.

Dopo tre anni trascorsi nella città austriaca, accantonati i progetti di lavoro ad Innsbruck, tornò nella sua Valle di Cavedine. Seguendo la tendenza diffusa all'epoca, abbandonò il piccolo paese di Brusino per trasferirsi a Sarca, la zona di fondovalle con un clima più mite grazie al quale le famiglie potevano forse dimenticare la miseria che attanagliava la popolazione rurale durante i primi anni del Novecento.

Con il prezioso e valido aiuto del papà e del

fratello Francesco, nonno Giuseppe riuscì a costruire la casa che tutt'ora è la nostra abitazione. Il lavoro durò alcuni anni e venne utilizzata la pietra rossa di una piccola cava delle vicinanze. Da subito, nel 1912, iniziò l'attività nella vigna e nella cantina con il vino e con la produzione della grappa.

Nonno Giuseppe ebbe la drammatica esperienza della prima guerra mondiale dalla quale ritornò ferito, ma sempre con la volontà di proseguire la sua attività e all'inizio degli anni Venti, sempre con l'aiuto del fratello, iniziò l'attività di una piccola locanda, nella gestione della quale fu poi affiancato dalla moglie Tullia, sposata nel 1928. Dal matrimonio nacquero i figli Gino, Edda e Rosetta. L'intera famiglia si impegnò nell'attività ed il passaggio generazionale avvenne con spontaneità, continuando il progetto di crescita. Dal 1969, papà Gino è stato sostenuto, aiutato e coadiuvato da mamma Rosanna, sempre al suo fianco, pronta a seguirlo nei diversi progetti che assieme sono sempre riusciti a realizzare, a partire dalla ristrutturazione della casa, alla costruzione della nuova cantina. Gino e Rosanna hanno iniziato per primi ad imbottigliare la produzione di vino a marchio Gino Pedrotti.

Da qualche anno, ormai decenni, ci siamo anche noi, Tullia, Clara e Giuseppe, terza generazione. In questi ultimi anni abbiamo rinnovato le cantine e ristrutturato la casa, e abbiamo avviato una minuziosa opera di reimpianto dei vigneti con l'intento di proseguire il cammino di crescita e gli ideali di sostenibilità, semplicità e disponibilità con i quali è iniziata cent'anni fa questa avventura



e grazie ai quali siamo riusciti a proseguire, superando momenti di difficoltà.

Abbiamo recuperato il rispetto per la nostra terra natia e cerchiamo di capire quello che la terra ci trasmette. Obbligo da parte nostra tutelare l'ambiente per le future generazioni, percorrendo un cammino di crescita e di ricerca nel mondo biologico e biodinamico. Condividiamo la filosofia di vigna e cantina del gruppo degli undici vignaioli trentini del gruppo I Dolomiti ai quali abbiamo aderito fino dall'inizio della loro fondazione.

Il lavoro di vigna e cantina è curato meticolosamente da Giuseppe, che sin dalla prima esperienza di vinificazione si è impegnato nello studio e ricerca sulla salubrità e tutela del terreno e del vino prodotto.

Con la presenza di Clara in locanda poniamo la massima attenzione all'ospitalità; alle persone che abbiamo il piacere di accogliere in azienda, oltre ai nostri vini offriamo prodotti del nostro territorio: salumi, formaggi, trote e salmerini ricercati fra piccole realtà a filiera corta che arricchiscono il patrimonio delle nostre valli del Sarca.

Giuseppe, Clara e Tullia Pedrotti

UMBERTO BENETTI ACCADEMICO NAZIONALE

Il consiglio direttivo dell'Accademia Nazionale della Vite e del Vino presieduto dal prof. Antonio Calò ha promosso Umberto Benetti dal ruolo di corrispondente a quello di associato. Il riconoscimento premia il notevole contributo che Benetti ha dato alla vitivinicoltura trentina nel periodo compreso tra il 1971 e il 1995 nel ruolo di funzionario tecnico dell'Assessorato provinciale all'agricoltura.

VINI DA PESCE, DUE MEDAGLIE AL TRENTINO

Una medaglia d'argento (Trento Doc Spumante Brut Riserva "Talento" 2007 della cantina Endrizzi di San Michele All'adige), una di bronzo (Trento Doc Spumante Brut

"Altemasi" 2008 di Cavit) e 13 diplomi di merito: questo il "bottino" di riconoscimenti ottenuto dai vini trentini alla prima edizione della Selezione internazionale dei vini da pesce che si è svolta sulla Riviera del Cònero. Oltre 600 i campioni presentati da 303 aziende, in rappresentanza di dieci nazioni. Ad aggiudicarsi il prestigioso "Calice Dorico" è stata la veneta Contrì Spumanti Spa di Cazzano di Tramigna (VR).

UVAGGIO BIANCO D'ALTRI TEMPI

Sta suscitando interesse negli amatori il nuovo vino Trentatré prodotto, in sole 6.000 bottiglie, dalla cantina Proposte di Cirè di Pergine Valsugana specializzata nella promozione di antichi vitigni autoctoni. All'iniziativa partecipa un gruppo di cinque

cantine del quale fanno parte la sociale Vivallis di Nogaredo e quattro cantine private. Si tratta di un uvaggio fatto con uve della vendemmia 2011 composto per il 50% da Moscato giallo superiore di Besenello più il 40% di Nosiola e il 10% di altre uve bianche autoctone trentine diventate ormai rarità da riscoprire.

ACCADEMIA VITE E VINO ALL'ISTITUTO AGRARIO

L'Accademia Italiana della Vite e del Vino sarà in Trentino il 7 luglio 2012 e gestirà una tornata informativa presso la Fondazione Mac - Istituto Agrario di S. Michele sul tema "Spumantistica trentina: storia, attualità e prospettive". Al professor Attilio Scienza è stato affidato il compito di presentare il volume "Storia della vite e del vino nel Trentino".

vicino e lontano

La fame nel mondo? Un affare!

Incontro di Accri e Unimondo sulle speculazioni alimentari per i 40 anni della Focsiv

Sono un miliardo le persone che soffrono la fame nel mondo. Sono milioni i produttori di riso, mais, grano turco continuamente esposti al rischio povertà a causa delle fluttuazioni dei prezzi dei prodotti alimentari sui mercati mondiali. C'è chi dice che la crescita dei prezzi sia inarrestabile, per molti motivi: perché la popolazione aumenta, perché la terra viene impiegata sempre più intensivamente per produrre mangimi per gli animali e "biodiesel", per gli effetti dei cambiamenti climatici. Eppure, sul lungo periodo, i prezzi dei generi di base si rivelano stabili o addirittura in leggera flessione.

Cosa determina dunque fenomeni come quello verificatosi nel 2008, con prezzi al consumo di riso e mais addirittura quadruplicati, e conseguenti "rivolte del pane" scoppiate in molti paesi poveri del mondo? Le speculazioni finanziarie rese possibili in particolare dal mercato dei derivati, dei futures.

Di questo si è parlato il 9 giugno scorso presso il Centro di formazione alla solidarietà internazionale di Trento nell'incontro organizzato da Accri e Unimondo per i quarant'anni

della Focsiv, federazione che in Italia raccoglie 65 organismi impegnati sul fronte della solidarietà internazionale e dell'appoggio ai tanti missionari sparsi per il mondo, con profonde radici anche in Trentino. Presenti alla serata Riccardo Moro, economista, docente di Politiche dello sviluppo, Gianfranco Cattai, presidente della Focsiv e l'assessore provinciale alla solidarietà internazionale Lia Giovanazzi Beltrami.

Ad aprire la serata l'assessore Beltrami, che ha esposto quello che ormai può essere definito il "modello Trentino": cooperazione di comunità, basata sul mutuo scambio e su un'intenso lavoro di carattere culturale, valorizzazione della risorsa rappresentata dai "nuovi trentini", iniziative che coniugano solidarietà internazionale, dialogo e risoluzione pacifica dei conflitti, come Officina Medio Oriente.

Un approccio, come sottolineato da Cattai, che è anche quello della Focsiv, nel suo andare ben oltre la "filantropia", per mettere davvero in discussione i comportamenti che danneggiano gli altri, che feriscono i più deboli. Da dove ripartire allora? Dalla cultura, certo. Da un'Europa che sia in primo luogo



dei cittadini e che desista dal voler mercificare tutto. Dall'insegnamento contenuto dall'enciclica "Caritas in veritate", da un'economia di mercato che sia ispirata da principi di giustizia, in definitiva dal mondo reale, quello che la finanza ha sacrificato sull'altare del profitto. Nello specifico, anche dalla campagna "Sulla fame non si specula", che segue a quella sul debito e che sta raccogliendo il consenso di un numero crescente di cittadini e di testimonial illustri, oltre che di associazioni e di enti locali.

www.focsiv.it

www.sullafamenonsispecula.org

TRENTINO E MAROCCO SIMILITUDINI DA COLTIVARE



Il modello dell'Autonomia, l'importanza dell'immigrazione e le possibilità di partenariato economico in settori che vanno dall'agroindustria alla cooperazione al centro dell'incontro del 27 febbraio scorso fra il presidente della Provincia Lorenzo Dellai e l'ambasciatore del Marocco in Italia Hassan Aboyoub, già ministro del Commercio estero e dell'Agricoltura del suo Paese.

In Trentino oggi vivono circa 5.000 "nuovi trentini" originari del Marocco, per consistenza numerica la seconda comunità di immigrati presenti in provincia. "Un'opportunità preziosa per mantenere dei legami e di costruire una partnership più solida sotto il profilo economico" ha sottolineato l'am-

basciatore Abouyoub, che nel corso della sua visita, accompagnato dal console marocchino per il Nord est italiano M'hamed El Hilali, ha visitato la Fondazione Mach e alcuni esempi di cooperative. "Non un semplice gemellaggio ma una collaborazione che può comprendere campi come il settore agroindustriale, il modello cooperativo, l'alta tecnologia, il turismo sostenibile. In particolare mettendo in contatto il Trentino con una regione per certi versi simile, anche sul piano geografico e delle risorse naturali, quella dell'Alto Atlante, montagnosa e ricca di boschi".

LA SOLIDARIETÀ TRENTINA ALL'ONU



"Fondazione Campana dei Caduti e Pro-

vincia autonoma di Trento con le donne africane": questo il titolo dell'incontro organizzato il 6 marzo scorso dal Trentino nella sede dell'Onu, a New York, nell'ambito degli eventi messi in campo dalla Csw56 (Commissione sulla condizione delle donne) dedicati alla condizione femminile nel mondo ed in particolare alle donne che vivono in ambiti rurali.

La rappresentanza trentina - guidata dall'assessore alla solidarietà internazionale e convivenza Lia Giovanazzi Beltrami, e di cui facevano parte anche Morena Berti, in rappresentanza della Campana dei Caduti e Jenny Capuano del Centro per la Formazione alla Solidarietà Internazionale (nella foto). - ha partecipato ai lavori della Commissione portando il suo contributo agli incontri in agenda e rafforzando la rete di contatti internazionali del Trentino.

L'assessore Beltrami ha illustrato i molti progetti realizzati dalle associazioni trentine, anche con il contributo dell'assessorato, in special modo in Africa, che vedono come protagonista la popolazione femminile, progetti che spaziano dal microcredito alla sanità, dalla scuola all'economia rurale in tutte le sue forme. (mp)

animalia

28 specie di pipistrelli in Trentino

Secondo il naturalista Sergio Abram in Trentino si contano 28 specie di pipistrelli. Il più piccolo, denominato albolimbato del peso di 5-6 grammi, si rifugia nelle cavità degli alberi, nelle fessure di edifici abbandonati, nelle crepe delle rocce. Altre specie si concentrano nelle parti più calde di caverne naturali. Tutte le

specie di pipistrelli si avvalgono anche dei nidi artificiali che si possono collocare sui muri di vecchi edifici ed anche in campagna fissandoli a pali di legno ben piantati e quindi stabili. I nidi si possono costruire utilizzando legno molto stagionato e di grosso spessore, ma si trovano anche in commercio. Prezzo orientativo 25 euro.



INSETTI VETTORI DELLA LEISMANIOSI DEI CANI

La Leishmania infantum è un protozoo che provoca una malattia del cane denominata appunto Leishmaniosi. L'agente della malattia è trasmesso da piccoli ditteri del genere Flebotomi meglio noti come pappataci. Questi insetti pungono il cane nel quale la malattia tende a diventare cronica. La malattia può essere trasmessa anche all'uomo. I Flebotomi sono più piccoli di una zanzara comune. I cani devono essere tenuti al chiuso di notte, da maggio a ottobre, quando volano questi insetti vettori che possono essere tenuti lontani dall'animale con l'impiego di un collare impregnato di sostanza repellente.

LO SCIACALLO DORATO NON ATTACCA LE PECORE

Lo sciacallo dorato, spiega il naturalista Sergio Abram, appartiene al genere Canis ed è quindi parente stretto del lupo e dello sciacallo comune. Il regime dietetico lo fa ritenere in parte utile all'agricoltura. Si nutre infatti di topi e arvicole, di serpenti e di carogne di altri animali. Non attacca le pecore.



L'ULTIMO CENSIMENTO DEI CORMORANI

L'ultimo censimento serale dei cormorani presenti in Trentino risale al 5 aprile 2012. Il controllo ha dato i seguenti risultati: 31 esemplari alle foci dell'Avisio, 9 sul lago di Toblino, 19 sul lago di Caldonazzo. Totale 59. Fabrizio Baldessari, funzionario tecnico del Servizio foreste e fauna della Provincia di Trento, informa che nel 2011 alla stessa epoca i cormorani presenti erano 25; nel 2010 erano 43 e nel 2009 112. La variabilità è dovuta all'andamento climatico che sollecita o ritarda le partenze. Non è escluso che stia crescendo il numero dei cormorani che rimangono tutto l'anno in Trentino.

prodotti

FORMAE VAL FIEMME AL CIBUS DI PARMA



La pratica di riconoscimento della denominazione di origine controllata per il Puzzone di Moena è ancora ferma a Bruxelles. I responsabili del Gruppo Formaggi del Trentino che hanno partecipato dal 7 al 9 maggio 2012 al Cibus di Parma contavano di poter annunciare l'acquisizione definitiva della Dop. Hanno comunque richiamato l'attenzione degli operatori commerciali presentando il Formae Val Fiemme che è stato scelto dal comitato orga-

nizzatore del campionato mondiale di sci nordico come prodotto simbolo dell'importante evento sportivo. Il logo del campionato di sci è infatti impresso sulla pelure di colore azzurro che avvolge la forma.

MAIS DA FORAGGIO E DA GRANELLA

La semina del mais da insilato e da granella è stata portata a termine in tutte le zone maidicole del Trentino. Da Roberta Franchi, responsabile di settore per il Centro trasferimento tecnologico di San Michele, si apprende che gli ettari seminati ammontano complessivamente a 1800: 1450 a silo-mais, 350 a mais da granella. Il mais da foraggio è coltivato nelle Giudicarie esteriori e in Valsugana. Quello da granella interessa per 330 ettari la Valle del Chiese e per 20 ettari l'Alta e Bassa Valsugana.

SANT'ORSOLA CERCA FRUTTI A MATURAZIONE COMPLEMENTARE

Il magazzino della cooperativa Sant'Orsola potrebbe aumentare del 30% la quantità di fragole, piccoli frutti e ciliegie conferiti da nuove aziende associate. L'aumento e il con-

seguente coinvolgimento di nuove aziende, chiarisce il direttore Michele Scrinzi, non possono essere lasciati al caso. In Trentino non ci sono zone nuove da coinvolgere. A meno che non si convincano a rientrare le aziende che sono uscite anni fa dalla cooperativa. La ricerca dovrà quindi rivolgersi ad aziende di altre regioni italiane dove si producono fragole e piccoli frutti complementari per tempo di maturazione a quelli del Trentino.

MERCATO ALTO PER BOVINI DA CARNE ROSSA

I vitelloni da carne rossa allevati in Trentino e venduti tramite la Federazione provinciale allevatori continuano a spuntare prezzi soddisfacenti che ripagano i costi di allevamento. Il responsabile commerciale della Federazione, Mario Tonina, parla di 4,30-4,40 euro/kg. peso morto + Iva per i soggetti maschi e di 4,90-5,00 euro/kg. per le femmine indicate anche con il termine "scottonne". Il peso delle mezzene alla macellazione raggiunge i 3,90-4,20 quintali nei maschi. Le femmine arrivano a 2,60-2,80 quintali. Hanno una resa minore, ma la carne è più tenera di quella dei vitelloni.

► **Sonia Cian, Stefano Cavagna (a cura di)**
GUIDA ALLA RISERVA NATURALE
PROVINCIALE "MARCOCHE DI DRO"
E AL SUO SENTIERO DI VISITA

Servizio Conservazione della natura e valorizzazione ambientale, Provincia autonoma di Trento, Trento 2011, pp. 206 (rilegatura a spirale). Per informazioni contattare Servizio Conservazione della natura e valorizzazione ambientale: tel. 0461 496123

La firma di Stefano Cavagna e Sonia Cian, esperti educatori ambientali, qualifica questa guida dedicata alla riserva naturale delle Marocche di Dro, ex biotopo di rilevanza provinciale. Divisa in parti, nella prima presenta l'introduzione a questo lembo di territorio dall'aspetto "lunare", ricoperto da una grande frana postglaciale (13 kmq), mentre nella seconda si racconta la sua storia, a partire dalle carte antiche, e se ne descrivono gli aspetti naturali. Pratica è la terza parte, che accompagna in un suo percorso di visita, supportata dalla quarta e ultima sezione, il "Taccuino di campagna", pagine utili per annotare le osservazioni compiute durante le escursioni e non perdere così alcun tesoro delle Marocche. Un libro dunque prezioso per conoscere, apprezzare e in definitiva difendere questo straordinario patrimonio ambientale.

► **Adriano Irranca**
RIECOLO. NON CHIAMATELI AVANZI!
UN RICETTARIO PER RIDURRE
GLI SPRECHI DI CIBO

Provincia autonoma di Trento, 2011, pp. 15. In distribuzione presso l'Ecosportello Fa' la Cosa Giusta e presso gli Uffici delle Comunità di Valle. Disponibile in versione elettronica: www.ecoprovincia.tn.it

L'impegno nell'ecosostenibilità da anni portato avanti dalla Provincia autonoma di Trento si manifesta anche nell'"Ecoristorazione Trentino", un'etichetta ecologica che viene rilasciata solo agli esercizi di ristorazione che garantiscono una ristorazione sostenibile, finalizzata quindi a ridurre gli impatti negativi sull'ambiente e ad incrementare allo stesso tempo i benefici di natura socio-economica. Su questa linea si pone il recente quaderno di ricette, *Riecolo. Non chiamateli avanzzi!*, lanciato dalla campagna promozionale "Ri-gustami a casa" che, contro gli sprechi, promuove la possibilità di portare a casa in eco-vaschette il cibo che non si è consumato nei ristoranti trentini aderenti. Le ricette, che intendono anche ridare dignità a una cucina povera, sono scritte dallo chef Adriano Irranca, abile nel mescolare sapori tradizionali ad altri meno convenzionali, con risultati comunque sempre gustosi e sfiziosi.

► **AA.VV.**
PASTORI NELLE ALPI.
STORIA E TESTIMONIANZE

Provincia autonoma di Trento - Giunti Progetti Educativi, 2010 (I ediz. 2007), pp. 96. Per informazioni telefonare a Servizio vigilanza e



promozione dell'attività agricola, Ufficio per le produzioni biologiche: tel. 0461 495911

Tra le iniziative del progetto comunitario "Alpinet Gheep-rete alpina", nell'ambito del programma Interreg IIIB Spazio Alpino, oltre a una mostra itinerante sulla pastorizia nomade nell'arco alpino, v'è questa pubblicazione che raccoglie splendide fotografie di Christian Cristoforetti dedicate alla pastorizia in Trentino: il tutto con il coinvolgimento di amministrazioni pubbliche, associazioni di allevatori, istituti di ricerca in Italia, Austria, Baviera, Slovenia e il coordinamento della Provincia autonoma di Trento. Questo libro, in particolare, è il frutto di un ampio e appassionato lavoro di ricerca nella vita dei pastori in Trentino, che documenta come la pastorizia ovi-caprina riesca ancora ad essere tramandata di generazione in generazione: splendide pagine nella loro semplice, genuina e rispettosa bellezza.

► **Adriana Bertoldi**
BUONO E FACILE CON ADRIANA.
GOLOSE RICETTE VEGETARIANE
DOLCI E SALATE

Curcu & Genovese, Trento, 2012, pp. 128, euro 12

È maestra di Reiki Adriana Bertoldi, il metodo di auto-guarigione che consente ad ognuno di ritrovare equilibrio e benessere, ma è soprattutto da sempre appassionata di cucina e di alimentazione. E questo suo libro - ricette dolci e salate rigorosamente vegetariane (con latticini e uova), alcune sono semplici rielaborazioni di piatti tradizionali - è un vero manuale per creare gustose preparazioni. Adatto anche per principianti, espone con chiarezza e con l'ausilio delle immagini le diverse procedure, insegnando pure a utilizzare gli avanzzi con fantasia e con la minor quantità possibile di grassi. Preziose sono infine le indicazioni per efficaci integratori naturali e per alcune ricette senza glutine.

► **Helmut Bachmann, Gerhard Wieser, Heinrich Gasteiger (a cura di)**
PASTA 33X
Athesia, Collana "Gustare nelle Dolomiti", pp. 88, euro 9,90

Come primo leggero, come piatto unico per un pranzo veloce oppure come portata all'interno di un raffinato pranzo domenicale in famiglia: della pasta in questo libro trovate ricette moderne e tradizionali per tutti i gusti e per tutte le occasioni. Paste piccanti, alle verdure, ai formaggi, ai frutti di mare ma anche cannelloni e lasagne e preparazioni di salse base. Molto di più, dunque, del "classico piatto di spaghetti"!... e anche fosse, ecco i suggerimenti per riconoscere la qualità della pasta secca e di quella all'uovo, i segreti per una giusta cottura delle tante varietà, come pappardelle, garganelli, orecchiette, fusilli, penne... E se qualcuno ama farsi la pasta in casa, tortellini e ravioli, ecco utili "dritte" anche per loro!

RABARBARO

*L'officinale cinese
per aperitivi e digestivi*

Iris Fontanari
iris@martinatti.com

In molti dei nostri orti è spesso presente una pianta bellissima con foglie molto grandi e pannocchie di fiori gialli o rossastri: si tratta del rabarbaro comune, un ortaggio aromatico ancora poco sfruttato dalla cucina e dalla fitoterapia italiane, nonostante il gradevole sapore e alcune proprietà terapeutiche. Questa pianta è coltivata, in particolare, nei Paesi centro-settentrionali del nostro Continente per i suoi piccoli fogliari che sono commestibili e si possono consumare come dessert o in gustose marmellate.

Le foglie sono invece velenose per l'alto contenuto di ossalato di calcio, mentre la parte medicinale, costituita dalla grossa radice (rizoma), fu sempre molto apprezzata dai medici dell'antichità anche se rimase, fino al XVIII secolo, una "droga" importata e preziosa, riservata perciò a pochi: Divenne meno costosa solo quando si acclimatò in Europa e cominciò ad essere coltivata anche da noi.

Le numerose specie di rabarbaro esistenti attualmente in Europa sono tutte di origine asiatica, in particolare dei monti del Tibet e della Cina. In Italia esse vengono coltivate perlopiù nei giardini, come piante ornamentali, o negli orti a scopo alimentare.

Note botaniche e culturali

Rabarbaro è il nome comune attribuito ad alcune specie del genere *Rheum*, in particolare al *Rheum rhaponticum* o rabarbaro comune, una pianta perenne e rustica, appartenente alla famiglia delle Poligonacee, che cresce spontanea nelle zone a clima temperato freddo, soprattutto in collina e in montagna. La pianta è voluminosa, alta almeno un metro e con uguale diametro.

La sua grossa radice rizomatosa sviluppa ogni anno grandi foglie arrotondate, sorrette da lunghi piccioli (i "gambi") tipicamente rossicci alla base. A partire dal secondo anno si formano al centro dei cespi gli scapi fiorali eretti e ramificati, alti fino a due metri, recanti fiori ermafroditi, raccolti in pannocchie, e semi grossi e appiattiti.

Il rabarbaro più famoso è tuttavia quello cinese (*Rheum officinale* o *R. palmatum*), conosciuto anche come rabarbaro palmato per via delle sue foglie molto ampie tipicamente palmate; grazie al suo particolare aroma e alle sue proprietà medicinali, è utilizzato per preparare amari, aperitivi e digestivi ed anche come correttivo del sapore di molte medicine.

Questa specie cresce e viene coltivata sulle alte montagne della Cina nord occidentale e del Tibet (fino oltre i 2.000 m.) e solo ad una certa altitudine produce un'elevata quantità di principi attivi.

E' utilizzata nei giardini a scopo ornamentale per i grossi cespi sui quali spiccano, nella tarda primavera, le grandi infiorescenze erette e tipicamente rossicce; ma si coltiva

pure negli orti per i grossi piccioli carnosì dal gradevole sapore.

Di solito il rabarbaro si riproduce per seme, che si interra all'inizio della primavera oppure alla fine dell'estate appena raccolto il nuovo seme; ma si può propagare anche separando i vecchi cespi o staccando i tubercoli laterali che si formano attorno ai rizomi: queste operazioni si eseguono a fine inverno.

Proprietà terapeutiche

Fin dai tempi antichi il prezioso rabarbaro ha sempre curato le digestioni difficili, l'inettenza, le fermentazioni intestinali, la stitichezza e i disturbi di fegato.

Nel suo rizoma duro e compatto sono effettivamente contenuti vari principi attivi: acido crisofanico, glucosidi antrachinonici, reumodina, pectine, zuccheri e altre sostanze ancora che, usate in piccole dosi, svolgono una spiccata azione amaro-tonica e stomatica; in dosi più elevate, invece, hanno azione lassativa, mentre diventano fortemente purganti se ingerite in dosi ancora maggiori. Le sostanze antrachinoniche, in particolare, sono molto sfruttate in farmacia perché regolatrici di tutte le funzioni intestinali: a questo scopo si possono assumere, in acqua o in un cachet, due o tre grammi di radice finemente polverizzata.

Con la polvere di rabarbaro lasciata macerare per qualche settimana in un litro di buon

vino, si può preparare anche un buon liquore, stimolante dell'appetito, tonico e digestivo.

Il rabarbaro agisce anche sul fegato, favorendone le funzioni ed eccitando la bile, e sui batteri, contro alcuni dei quali svolge azione antibiotica.

Pur avendo dei pregi notevole, questa radice è tuttavia controindicata a chi soffre di emorroidi e alle mamme che allattano.

In cucina

In cucina si utilizzano unicamente i piccoli fogliari che si possono raccogliere sia nella tarda primavera e in estate, sia in autunno, quando i gambi hanno un bel colore rossiccio e un sapore più intenso.

Si procede raccogliendo gradualmente le foglie più esterne ed eliminando i lembi fogliari. Si tagliano i gambi a pezzetti, cercando di eliminare la buccia che li ricopre, quindi si mettono in una pentola con poca acqua e si portano ad ebollizione. A questo punto si aggiungono 800 g di zucchero per ogni kg di piccioli e si continua la cottura a fuoco lento fino ad ottenere una purea di colore ambrato.

La **marmellata** così ottenuta si versa nei vasi che vanno chiusi ermeticamente.

NB! Aggiungendo una minore quantità di zucchero si ottiene una salsa di sapore acido aromatico, adatta per accompagnare il manzo bollito, la lingua salmistrata e le carni in genere.



Sui GRATICCI sotto il sole

Iris Fontanari

Basilico essiccato

Per avere basilico anche durante l'inverno è possibile seccarne le foglie. Dopo averle staccate dalla pianta, si elimina il picciolo e si stendono su di un graticcio che va poi messo al sole. Le foglie vanno poi smosse frequentemente badando a non romperle.

In genere sono sufficienti 8-10 giorni per una loro completa essiccazione, dopodiché si mettono delicatamente in un vaso che andrà chiuso bene per impedire che l'umidità possa impregnarle di nuovo e farle decomporre.

Fagiolini secchi

Dopo aver spuntato e lavato i fagiolini, si mettono in acqua bollente e si facciano cuocere al dente. Si asciughino con un telo e si espongano al sole per un'intera giornata, poi si mettano all'ombra in un luogo aerato perché finiscano di seccare.

Non si tengano molto al sole per evitare che prendano odore di fieno. Si conservino in sacchetti di tela appesi in un luogo fresco.

Prima del consumo, si lascino i fagiolini a bagno in acqua fredda per almeno 12 ore.

Albicocche secche

Le albicocche sono frutti molto adatti all'essiccazione. Dopo averle aperte a metà e aver levato il nocciolo, si espongano direttamente al sole.

Questi squisiti frutti si possono anche pretrattare con una scottatura di quattro minuti in acqua bollente oppure con l'immersione di due minuti in una soluzione di metabisolfito a 80°C circa.

Dopo averle asciugate sopra un panno, si dispongono su graticci, coprendole con una garza e si espongano al sole per molti giorni ritirandole ogni sera...

Per quel che segue, si rilegga quanto scritto per le pesche secche.

Il primo metodo di conservazione dei vegetali attuato dagli uomini dell'antichità è stato sicuramente quello dell'essiccazione. L'osservazione di quanto accadeva in natura, ossia del lento asciugarsi al sole di un fico, di una susina o di un grappolo d'uva e del loro permanere sulla pianta a lungo senza guastarsi, fece sì che l'agricoltore scoprisse la maniera per conservare i prodotti della terra al fine di poterli consumare dopo diversi mesi dalla maturazione naturale.

In realtà è un dato di fatto che, con l'essiccazione, il contenuto di acqua si riduce a livelli intorno al 10-12% e che ciò impedisce ai microrganismi di attaccare e distruggere i tessuti vegetali rendendo immangiabili i prodotti stessi.

Resosi conto di questo naturale processo, l'uomo ha voluto riprodurlo, sfruttando il calore naturale del sole e l'uso di semplici graticci o telai autocostituiti che, nel corso dei secoli, ha via via modificato, potendo servirsi, oltre che del legno e del ferro, anche della plastica, del plexiglass o di altri materiali.

Ai giorni nostri un metodo di essiccazione molto più pratico e veloce è quello che fa ricorso all'essiccatoio elettrico che si può trovare in commercio e che è corredato di tutte le istruzioni relative ai singoli prodotti.

Quando, invece, si desidera procedere al tipo di essiccazione in uso presso le nostre nonne, è indispensabile che il clima sia particolarmente caldo e asciutto.

Si sistemano allora i frutti o gli ortaggi su graticci (o telai) - sui quali sia stata fissata una rete di plastica a maglia fitta - evitando che i singoli pezzi si sovrappongano. Per tenere lontani gli insetti, si stende una garza direttamente sopra i frutti.

Per facilitare l'essiccamento, si devono rivoltare i pezzi nei giorni successivi. Durante la notte, per evitare che il prodotto si reidrati, conviene che i telai siano al coperto,

soprattutto quando la differenza di temperatura fra il giorno e la notte è sopra i 10°C o l'umidità è troppo elevata.

Qualora il sole sia debole, si può costruire sopra il graticcio un controtelaio per concentrare il calore e accelerare il processo di essiccamento. Si costruirà dunque un telaio in legno delle stesse dimensioni del graticcio, dotato di supporti che lo tengano

sopraelevato di 20-25 cm. Sul telaio si porrà poi una lastra di vetro o di plexiglas o di polietilene.

Alla fine del processo, il peso del prodotto essiccato deve essersi ridotto a circa un decimo di quello iniziale. I frutti, messi in vasi a chiusura ermetica, andranno controllati di tanto in tanto per accertare il loro stato di conservazione.

Pesche secche

Lavare e asciugare bene le pesche, tagliarle a metà levando il nocciolo. Disporle quindi su graticci coperte da una garza ed esporle al sole per molti giorni, ritirandole ogni sera.

In caso di pioggia per diversi giorni, metterle in forno a calore moderato. Sono pronte quando appaiono completamente disidratate ma ancora un po' morbide (come le pesche che si trovano in commercio) Si conservano in vasi di vetro o in sacchetti di tela appesi in un luogo aerato e asciutto.

Il solo uso dei graticci è sufficiente per quei vegetali che non richiedono trattamenti preliminari (fichi, ad esempio), altrimenti è necessario sottoporre i prodotti ad una breve sbollentatura in acqua o all'immersione in una soluzione molto calda (circa 80°C) di metabisolfito.

Per la sbollentatura è necessaria una larga pentola con dell'acqua; una volta portata quest'ultima a vivace ebollizione, vi si immergeranno piccole quantità di prodotti precedentemente posti in una reticella, evitando che l'acqua arresti l'ebollizione nel corso dell'operazione.

Per il trattamento con il metabisolfito si prepara in un catino di plastica una soluzione d'acqua con 1 o 2 dag per litro di metabisolfito di potassio, acquistato nei negozi specializzati per la vinificazione. Si mescoli con un bastone per sciogliere la polverina e si immerga la frutta per i tempi richiesti dal trattamento stesso; quindi, dopo averla raccolta, la si asciughi e la si stenda sui graticci.

Funghi essiccati

Pulire i funghi senza lavarli, tagliare a fette i più grossi tenendo presente che seccando si riducono molto, metterli su tavole di legno o su graticci di canne ed esporli al sole per diversi giorni finché saranno completamente secchi.

In caso di pioggia per alcuni giorni di seguito, metterli sopra una piastra e farli seccare in forno a calore moderatissimo. Conservarli poi in sacchetti di carta o in vasi di vetro.

Una volta essiccati, è necessario controllarli spesso perché possono "rinvenire": se ciò dovesse accadere, esporli di nuovo per qualche giorno al sole o all'aria per non correre il rischio di trovarli ammuffiti.

Un tempo si usava anche infilare i pezzi più grossi in una corda per poi appenderli in un luogo privo di polvere. I pezzi più piccoli si possono invece ridurre in polvere e usare per insaporire salse, risotti, carni arrosto e piatti vari.

Quest'ultima operazione, che io eseguo da molti anni, mi ha sempre consentito di ottenere pietanze davvero squisite!

Prima di utilizzarli, i funghi vanno messi a bagno in acqua calda, lasciandoveli lo stretto indispensabile, perché non perdano l'aroma. L'acqua, priva di impurità, si può usare per insaporire il piatto che si sta cucinando (v. risotto).



Avete mai provato a dare un'occhiata all'etichetta della bottiglia di aranciata, di coca cola, di tè, che magari contiene quella magica parolina LIGHT, prima di metterla nel carrello della spesa? Oppure vi hanno mai incuriosito quelle minuscole etichette piene di nomi strani presenti sulle gomme da masticare o sulle caramelle? Trovereste in maniera sistematica quattro nomi, che i consumatori più avvertiti hanno imparato a conoscere: saccarina, ciclamati, aspartame e acesulfame. Questi sono chiamati DOLCIFICANTI INTENSIVI. Cosa vuol dire l'aggettivo intensivi? Vuol dire che hanno un potere dolcificante molto maggiore del saccarosio, perciò possono essere utilizzati al suo posto nelle bevande e nei cibi, producendo un sapore dolce, ma senza apportare calorie. Si tratta di prodotti sintetici che non dovrebbero essere tossici e non dovrebbero favorire l'insorgenza della carie. Orbene, non è detto che quelle caratteristiche siano sempre completamente soddisfatte, come dimostrano le intense polemiche scientifiche che ci sono state sulla innocuità o tossicità della saccarina e dei ciclamati nei decenni passati e che oggi investono in misura massiccia l'aspartame.

COS'È L'ASPARTAME

Cominciamo col dire che l'aspartame è come il prezzemolo, in quanto è contenuto in circa seimila prodotti alimentari. La notizia che viene dalla Fondazione Europea di Oncologia Ramazzini di Bologna è di quelle che ti fanno andare di traverso la bibita light che stai gustando e che demoliscono una delle certezze dell'occidentale medio, in lotta coi chili di troppo, soprattutto se di sesso femminile: tutti i prodotti che ogni giorno vengono acquistati nella convinzione di limitare l'introito di calorie, grazie alla rassicurante presenza dell'aspartame al posto del saccarosio, non sono affatto innocui per la salute, come si è invece sostenuto negli ultimi trenta anni.

Ma cos'è l'aspartame? Si tratta di una sostanza composta essenzialmente da due amminoacidi: l'acido aspartico e la fenilalanina. L'aspartame, appena ingerito, libera velocemente una certa percentuale di metanolo, che viene subito metabolizzato in FORMALDEIDE, che viene trasformata in acido formico, fino ad arrivare ad anidride carbonica ed acqua. Ma non tutto il metanolo segue questa strada. Circa un terzo del metanolo resta nell'organismo sotto forma di formaldeide e acido formico. Chi è abituato a bere in abbondanza bibite senza zucchero e quindi ricche di aspartame, accumula nell'organismo formaldeide e acido formico.

Sulla tossicità e cancerogenicità della formaldeide ormai non ci sono più dubbi, in quanto esistono numerosi studi che risalgono ancora agli anni '80 e '90. Resta da considerare quali



AMARISSIMO dolcificante

*Una ricerca italiana bocchia
l'aspartame: è cancerogeno.
Altri studi parlano di innocuità.*

Prof. Carmelo Bruno

già insegnante di chimica all'ITI "Buonarroti" di Trento

sono le quantità ammissibili. L'EPA (Environmental Protection Agency) l'ente americano addetto al controllo degli inquinanti e alla protezione della salute ha stabilito come limite massimo per la presenza di formaldeide nell'acqua potabile, la dose di 1 mg per litro, cioè una dose giornaliera massima di 2 mg, considerando un'assunzione di due litri di acqua. In una lattina di una bibita "diet" o "light" vi sono, secondo il prof. Murray, circa 200 mg di aspartame, che darebbero origine a circa 20 mg di formaldeide!!! Già con una sola lattina saremmo dieci volte sopra il limite massimo consentito dall'EPA per l'acqua potabile. Se questi dati sono reali, c'è da riflettere sui comportamenti dei giovani ma anche degli adulti che abusano di queste bibite.

ASPARTAME CANCEROGENO O NO?

A sollevare le maggiori perplessità sono i due rapporti diffusi nel 2005 e nel 2007 dalla Fondazione di Oncologia Ramazzini, i cui dati sono stati pubblicati sullo "European Journal of Oncology". Essi indicano che, for-

se, è il tempo di rivedere le vecchie certezze. Il lavoro consiste nel sottoporre 1800 ratti (maschi e femmine) ad una dieta in cui vi erano dosi crescenti di aspartame, a partire dalle prime settimane di vita fino alla morte naturale dell'animale. Dopo il decesso ogni animale è stato sottoposto ad autopsia.

I dati fanno emergere una considerazione: l'aspartame al dosaggio più alto induce un aumento, statisticamente significativo e collegato alla dose, dell'incidenza di linfomi e leucemie nelle femmine. L'incremento è già evidente alla dose di 20 mg per chilo di peso corporeo, ossia circa la metà di quella ammessa per l'uomo (compresa tra 40 e 50 mg). In buona sostanza, viene dimostrato sperimentalmente che l'aspartame è un agente cancerogeno in grado di indurre tumori maligni anche alla dose ammessa per l'alimentazione umana. Se i dati fossero confermati, bisognerebbe riesaminare i livelli di assunzione ammessi per l'aspartame, considerando che i risultati delle prove condotte sui roditori sono altamente predittivi dei rischi cancerogeni per l'uomo. Questi risultati sono certamente allarmanti



ma, secondo gli studiosi che si oppongono all'aspartame, non farebbero che confermare le perplessità già emerse in seno all'EPA già negli anni '70 e che allora fecero negare l'autorizzazione all'immissione in commercio. La quale autorizzazione arrivò nel momento in cui Donald Rumsfeld, già capo esecutivo della SEARL, l'azienda che deteneva il brevetto dell'aspartame, diventò consulente del presidente Reagan (anche se i dati scientifici non erano cambiati).

RISULTATI CONTESTATI

Secondo Federchimica "L'aspartame è uno degli ingredienti meglio e più diffusamente studiati al mondo...numeroso ricerche effettuate da organismi indipendenti concludono che l'aspartame è un ingrediente alimentare sicuro". Inoltre "gli studi di carcinogenesi hanno escluso ogni possibile relazione tra aspartame e qualsiasi forma di cancro". Inoltre, Federchimica ricorda che l'aspartame è il solo dolcificante intensivo i cui componenti sono analoghi a quelli che generalmente si assumono coi cibi (acido aspartico e fenilalanina).

L'Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari viene in aiuto alle affermazioni di Federchimica dicendo che "Le conclusioni dello studio su animali della Fondazione Ramazzini, necessitano di verifiche da parte della comunità scientifica internazionale, prima che i risultati possano essere considerati fondati". Par di capire che, secondo loro, uno studio durato parecchi anni, condotto su 1800 roditori non sia alla fin fine una cosa tanto seria.

Ha avuto da ridire anche L'Associazione Internazionale degli Edulcoranti, secondo cui "L'aspartame è una delle sostanze più studiate, con più di 200 studi che confermano l'innocuità. Questi studi sono stati effettuati su animali ed esseri umani, compresi neonati, madri in allattamento, persone con diabete, individui obesi".

Il dottor Soffritti, direttore scientifico della Fondazione Ramazzini, fa notare che molti degli studi effettuati risalgono a diversi anni fa e non sono stati condotti seguendo quelli che oggi vengono considerati gli standard di qualità minimi, che sono stati, invece, applicati per tutto lo studio condotto dalla

Fondazione. Tra l'altro afferma che, in gran parte, si trattava di ricerche sponsorizzate dall'azienda produttrice. Inoltre, secondo lo IARC (Agenzia Internazionale di Ricerca sul Cancro) i dati ottenuti sui topi e sui ratti in merito alla cancerogenicità di una sostanza sono altamente predittivi anche per l'uomo.

USANDO I DOLCIFICANTI, È VERO CHE NON SI INGRASSA?

C'è una interessante scoperta (David Katz) relativa al fatto che ogni volta che assumiamo prodotti dolci, l'organismo si aspetta un apporto calorico. Gli edulcoranti, invece, forniscono dolcezza a fronte di un ridottissimo numero di calorie, spezzando l'associazione pavloviana tra zucchero ed energia. Ingannati finiamo per ricorrere ad altro cibo per soddisfare l'aspettativa delusa e quindi con la conseguenza di aumentare di peso.

Dello stesso avviso sono i ricercatori dell'Università Purdue, nell'Indiana. Hanno scoperto che i topi che consumavano yogurt con saccarina mangiavano di più e guadagnavano più peso di quelli alimentati con yogurt e glucosio. E' interessante anche il parere del prof. Cannella, direttore dell'Istituto di Scienza dell'alimentazione dell'Università di Roma, secondo cui i dolcificanti sintetici "entro la dose giornaliera ammissibile rappresentano un aiuto per chi soffre di disturbi nella regolazione della glicemia, ma non vanno assunti da persone senza problemi di salute e di certo non servono a dimagrire".

COSA DICE L'AUTORITÀ EUROPEA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE (EFSA)

Tale autorità ha il compito, molto importante, di valutare i rischi per la salute di tutti gli additivi alimentari. Qual è la posizione assunta da essa in merito all'aspartame? Dopo avere esaminato i risultati degli studi condotti dalla Fondazione Ramazzini, l'EFSA ha decretato che "sulla base di tutti i dati attualmente disponibili, non vi è alcuna necessità di rivalutare ulteriormente la sicurezza dell'aspartame, né di sottoporre a revisione la dose giornaliera accettabile precedentemente fissata per la sostanza".

Di fronte a posizioni così divaricate è sempre difficile capire quanto c'è di scientifico nelle affermazioni fatte e quanto corrisponda alla tutela degli interessi aziendali. Secondo il dott. Soffritti "Gli interessi economici delle aziende produttrici sono molto forti e i nostri studi hanno sempre suscitato reazioni polemiche". Però, qualche segnale di incertezza c'è. Tanto che la Commissione Europea, allertata dai numerosi studi, tra cui quelli della Fondazione Ramazzini, ha chiesto all'Autorità per la sicurezza alimentare di anticipare la revisione scientifica sulla sicurezza dell'aspartame al 2012, mentre inizialmente era prevista per il 2020. Insomma, qualche dubbio comincia a diffondersi e gli esperti europei vogliono vederci chiaro.

È tempo di grigliate: cosa sapere per divertirsi all'aperto

ALIMENTI SICURI cosa fa l'Europa

Rosaria Lucchini



La manipolazione sicura della carne cruda e di altri ingredienti alimentari crudi, una buona cottura e un'attenta igiene della cucina possono prevenire o ridurre il rischio posto da alcuni microrganismi.

Per proteggere i consumatori da malattie a trasmissione alimentare, l'Unione Europea ha adottato un approccio integrato alla sicurezza alimentare, cioè controllando l'intera filiera alimentare, dai campi, dall'allevamento, alla lavorazione e preparazione, fino alla somministrazione a tavola. L'approccio si articola in una serie di azioni che prevedono la raccolta di numerosi dati e il loro studio allo scopo di valutare il rischio di esposizione della popolazione ad una particolare infezione, considerando proprio le abitudini che la gente ha di consumare certi cibi, di come li cuociono e di come li conservano. Dopo tutto questo lavoro, gruppi di esperti possono esprimere delle raccomandazioni e proporre delle linee guida di comportamento utili alla gestione del rischio valutato. L'importanza del lavoro di questi esperti si traduce anche in misure legislative, obiettivi per il controllo degli allevamenti e dei mangimi, degli stabilimenti di produzione e delle mense. Tutti gli Stati appartenenti all'Unione Euro-

pea, la Commissione e il Parlamento Europeo, il Centro Europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC), l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) e i rappresentanti dei produttori collaborano insieme per elaborare strategie mirate a tutelare la salute umana. L'approccio prevede anche attività tempestive ed efficaci di comunicazione del rischio (RASSF)

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e il Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC) ogni anno elaborano le informazioni ricavate dai vari stati. Anche quest'anno hanno pubblicato la relazione annuale sulle zoonosi e i casi di tossinfezione alimentare verificatesi in Unione europea.¹

La relazione presenta una panoramica di varie tossinfezioni alimentari, cioè malattie trasmesse con gli alimenti. Nel complesso il numero di focolai è in diminuzione rispetto al 2009. Per il quinto anno consecutivo si è registrata una riduzione di casi umani di infezione da *Yersinia enterocolitica*, un batterio che può derivare dai suini e contaminare la carne, e di trichinellosi (una malattia parassitaria veicolata dal consumo di carni crude contaminate). Sono diminuite anche le infezioni da *Listeria* nell'uomo, un

batterio che può essere presente nell'industria alimentare.

Claudia Heppner, direttore dell'unità Valutazione del rischio e assistenza scientifica dell'EFSA dichiara: "Si continuano a registrare progressi positivi nella diminuzione dei casi di *Salmonella* nell'uomo e nel pollame; la maggioranza degli Stati membri ha raggiunto gli obiettivi fissati per la riduzione di *Salmonella* in allevamenti di pollame nel 2010". Dalla relazione emerge che i casi di *Salmonella* nell'uomo sono diminuiti del 9% nel 2010, facendo registrare un calo per il sesto anno consecutivo. E tale diminuzione è legata anche agli efficaci programmi di controllo della *Salmonella* attuati negli allevamenti, nei quali vi è una netta diminuzione del batterio. Infatti il sistema coordinato in Europa ha contribuito a dimezzare i casi di salmonellosi nell'uomo nell'arco di cinque anni

¹ La versione integrale della relazione, con i dati ripartiti per Paese e gli allegati, è disponibile sui siti Internet dell'EFSA e dell'ECDC. The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic agents and Food-borne Outbreaks in 2010 'olio hanno una loro specifica funzione, riducendo sensibilmente i livelli di espressione di un altro oncogene. Naturalmente, l'olio di oliva che ha tutte queste proprietà benefiche è l'olio extra-vergine di oliva, ancora meglio se spremuto a freddo.



Sopra: biodiversità in microbiologia.
Sotto: Isolamento di colonie di *Listeria monocytogenes* su ALOA Agar.



LE ZONOSI DI ORIGINE ALIMENTARE

Casi salmonellosi nell'uomo in Europa:

2004	2009	2010
196.000	108.000	99.000

La salmonellosi è un'infezione batterica dovuta all'ingestione di alimenti o acqua non contaminata dal microorganismo. Si manifesta generalmente con febbre, diarrea e crampi addominali.

Le zoonosi di origine alimentare sono provocate dal consumo di alimenti o di acqua contaminati da microrganismi patogeni (ossia che causano malattie), tra cui batteri e relative tossine, virus e parassiti. Questi agenti patogeni penetrano nell'organismo attraverso il

tratto gastrointestinale, a carico del quale solitamente si manifestano i primi sintomi. Molti di questi microrganismi si trovano frequentemente nell'intestino di animali sani produttori di alimenti. Il rischio di contaminazione è presente dall'azienda agricola alla tavola e rende pertanto necessari interventi di prevenzione e controllo lungo tutta la filiera alimentare. Per garantire la sicurezza degli alimenti, anche i consumatori devono fare la loro parte. Si raccomanda di attenersi alle buone prassi igieniche nella preparazione dei cibi e di cuocerli a sufficienza. Maggiori informazioni sono disponibili nel documento dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS) intitolato "Five Keys to Safer Food" (Cinque punti chiave per alimenti più sicuri).

Che differenza c'è tra rischio e pericolo?

Il pericolo è un evento negativo; il rischio è la probabilità che l'evento avverso si verifichi.

Cosa sono le zoonosi?

Le zoonosi sono infezioni e malattie che possono essere trasmesse direttamente o indirettamente dagli animali all'uomo, per esempio attraverso il consumo di alimenti contaminati o il contatto con animali infetti.

Nell'uomo queste malattie possono avere gravità diversa, spesso con quadri clinici caratterizzati da lieve sintomatologia, ma talvolta possono originare affezioni molto gravi. Per scongiurare il rischio di zoonosi è importante individuare quali animali e alimenti costituiscono le principali fonti di infezione.

Cos'è l'EFSA?

L'EFSA è l'autorità Europea per la Sicurezza

Alimentare. È un organismo scientifico indipendente, con sede in Italia a Parma. Il suo ruolo principale è valutare i rischi associati alla catena alimentare, assicurando un alto livello di protezione della salute degli animali e dell'uomo. Garantisce assistenza scientifica di alto livello al Parlamento e alla Commissione della comunità Europea per consentire decisioni politiche per la salvaguardia e tutela della salute del consumatore

CINQUE REGOLE PER UN PICNIC SICURO

	Consigli	Perché?
Pulizia	Tocchiamo il cibo con mani pulite Usiamo stoviglie pulite Evitiamo che animali e insetti tocchino gli alimenti	La maggior parte delle malattie a trasmissione alimentare possono derivare dal consumo di alimenti contaminati o mal conservati.
Contaminazione crociata	Non conserviamo insieme alimenti crudi con gli alimenti cotti Non riutilizziamo contenitori di alimenti crudi per alimenti cotti senza averli lavati	La verdura e la frutta non ben lavata può contenere tracce di polvere e microrganismi La carne cruda può contenere microrganismi pericolosi
Buona cottura degli alimenti	Facciamo attenzione a cuocere i pezzi grandi di carne e pesce Cuociamo bene carne, pesce e uova Riscaldiamo bene i cibi già cotti prima di servirli caldi	Una cottura a cuore elimina la maggior parte degli "ospiti sgraditi" perché in genere i microrganismi pericolosi non resistono al calore
Conservazione degli alimenti	Conserviamo gli alimenti freschi e cotti in frigorifero Quando facciamo la spesa portiamo gli alimenti in frigorifero il prima possibile Non dimentichiamo cibo in frigorifero e soprattutto non mangiamolo Non lasciamo cibi cotti per tante ore a temperatura ambiente Scongeliamo gli alimenti surgelati in frigorifero, non a temperatura ambiente	I microrganismi possono causare malattie solo se sono "tanti". Purtroppo si riproducono velocemente a temperatura ambiente
Etichette	Impariamo a leggere gli ingredienti Leggiamo le istruzioni dell'uso Leggiamo la data di scadenza Conserviamo gli alimenti come indicato in etichetta	Gli alimenti confezionati sono comodi e pratici per pranzi veloci, ma bisogna rispettare quanto riportato in etichetta.



**Le vaccinazioni
sono importanti
per la salute
dei nostri figli
PENSIAMOCI**

PER MANTENERE SOTTO CONTROLLO MALATTIE INFETTIVE GRAVI COME DIFTERITE, TETANO, PERTOSSE, POLIOMELITE, EPATITE, ENCEFALITE DA MORBILLO, MALFORMAZIONI CONGENITE DA ROSOLIA, MENINGITE E ALTRE, UGUALMENTE PERICOLOSE, È IMPORTANTE CHE A LIVELLO LOCALE E NAZIONALE I BAMBINI VACCINATI SIANO ALMENO IL 95% DEL TOTALE.

ECCO PERCHÉ DECIDERE DI VACCINARE I PROPRI FIGLI È UNA SCELTA RESPONSABILE E CALDAMENTE RACCOMANDATA DAGLI OPERATORI DEL SERVIZIO SANITARIO PROVINCIALE. SCEGLI CON SERENITÀ. DIFENDI IL BENESSERE DEI TUOI FIGLI. PROTEGGI LA SICUREZZA E LA SALUTE DI TUTTI.



Provincia
autonoma
di Trento



Azienda provinciale
per i servizi sanitari

Vaccinarsi è importante!

**PRONTOSANITÀ
848 806 806**

www.trentinosalute.net

