



terra trentina

N. 3 anno LV

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



SPECIALE **IL MONDO** **DELLE MALGHE**



> **PROGETTI**
L'ACQUA
NELLA CAVA
p. 10



> **TERRITORIO**
NASCE IL PARCO
DEI SAPORI
p. 50



> **TECNICA**
VESPA CINESE
LOTTA BIOLOGICA
p. 34

> **RICERCA**
IL PROFUMO
DEL LAMPONE
p. 46

> **AROMATICHE**
RUCOLA, ERBA
DEL DESIDERIO
p. 66



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
38100 TRENTO
Tel. 0461 494614 492670
Fax 0461 494615

COMITATO
DI DIREZIONE

Mauro Fezzi
Dipartimento agricoltura e alimentazione

Fabrizio Dagostin
Servizio aziende agricole e territorio rurale

Marta Da Vià
Servizio promozione delle attività agricole

Alberto Giacomoni
Agenzia provinciale per i pagamenti

Giovanni De Silvestro
Servizio promozione delle attività agricole

Giuliano Dorigatti
Agenzia provinciale per i pagamenti

Romano Masè
Dipartimento risorse forestali e montane

Marina Monfredini
Fondazione E. Mach - IASMA

Silvia Ceschini
Ufficio stampa
Fondazione E. Mach - IASMA

FOTOGRAFIE:
Foto di copertina: Nicoletta Andreis.
Archivio: AgFBernardinatti, Apt Trento e Monte Bondone, Apt Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena, Camera di Commercio I.A.A. di Trento, Comune di Isera, Dipartimento Agricoltura PAT, Federazione Provinciale Allevatori, IASMA, Servizio audiovisivo commissione europea, Archivio MTSN Florio Badocchi, Carlo Baroni, Piero Cavagna, Giovanni Cavulli, Carlo Chiarani, Dalpez, Pietro Frattin, Giovanni Frisanco, Gilio Ghezzi, Bruno Maiolini, Romano Magrone, Daniele Mosna, Alessandro Poli, Matteo Rensi, Vender

GRAFICA
Prima - Trento

STAMPA
Tipografia Esperia - Trento

Chiuso in redazione il 17/06/2010



ATTUALITÀ

I giovani agricoltori incontrano Mellarini	3
Mostra Vini del Trentino	4
Ricerca sulla grappa	6
Moscato sotto il castello (Castel Beseno)	8
L'acqua nella cava	10
Assemblea Federazione Allevatori	12

FORMAZIONE

Infortunati agricoli: "Mai più così"	14
--------------------------------------	----

SPECIALE MALGHE

Professione malgaro	16
Conferire o trasformare?	20
Un sistema da proteggere	24
Così rinasce una malga	26
In malga tutto l'anno	28
Farmacia d'alta quota	30

TECNICA

Albicocco, maledetto giallume!	32
Castagno, lotta biologica alla vespa cinese	34
Defogliatrici alpine	37
Mais, il punto sulla coltivazione in Trentino	40
Tecnica flash	43

RICERCA E SPERIMENTAZIONE

Irrigazione: il sistema Diana Efesina	44
L'impronta aromatica del lampone	46

MARKETING & TERRITORIO

Il Parco dei sapori di Loppio	50
-------------------------------	----

LEGISLAZIONE

Domanda Unica	52
---------------	----

RUBRICHE

NOTIZIE FONDAZIONE MACH	49
A COME AGRICOLTURA, AMBIENTE, ALIMENTAZIONE	56
EUROPA INFORMA	60
CIBO E SALUTE	
Piccoli frutti grandi alleati contro i tumori	62
ASSOCIAZIONI	
CIA incontra Slow Food	65
AROMATICHE	
Rucola, l'erba del desiderio	66
RICETTE CONTADINE	
Non di solo pane	68

NOTIZIE

70

SCAFFALE

74

Le richieste dei Giovani Impresa e 3P Coldiretti

I GIOVANI AGRICOLTORI INCONTRANO MELLARINI



Semplificazione burocratica, “machinenring” e filiere corte al centro del confronto

Il 21 maggio si è tenuto presso la sede dell'Assessorato all'Agricoltura alle “Torri” di Trento un interessante incontro tra l'assessore Tiziano Mellarini, tecnici del Dipartimento e il Direttivo Giovani Impresa e 3P della Coldiretti. Come consuetudine avviata nella precedente legislatura, anche con questo nuovo governo l'assessore Mellarini intende formalizzare un tavolo di confronto con i giovani del mondo agricolo al fine di acquisire e conoscere le loro aspettative e problematiche e poterle poi tradurre nel Tavolo istituzionale di concertazione con il settore agricolo, e quindi negli atti ufficiali di programmazione.

Programmazione e continuità sono state, infatti, le parole chiave che hanno contraddistinto il confronto, toccando diversi aspetti legati al mondo agricolo provinciale. In particolare, le riflessioni dei giovani hanno evidenziato la necessità di accelerare i tempi burocratici di risposta alle domande

presentate dagli agricoltori presso le strutture provinciali e semplificare gli iter amministrativi di presentazione ed istruttoria delle domande stesse. L'assessore ha corrisposto illustrando gli importanti investimenti di innovazione e semplificazione delle procedure condotti attraverso la neo costituita Agenzia dei pagamenti in agricoltura, che dovrebbe garantire un concreto miglioramento del servizio verso gli agricoltori trentini. Sono inoltre state presentate alcune proposte operative che hanno trovato il comune interesse, quali ad esempio l'attivazione della pratica del “machinenring”, che prevede l'utilizzo in comune di macchine agricole da parte di diversi agricoltori associati.

All'appuntamento ha partecipato anche una rappresentanza delle giovani imprenditrici del settore agricolo provinciale portando le loro istanze, con particolare attenzione agli aspetti legati allo sviluppo della filiera corta, al km 0 e alle attività di diversificazione agrituristica e al programma “frutta nelle scuole”.

Per allargare il confronto e conoscere anche situazioni extraprovinciali simili alla realtà trentina, quali ad esempio quella veneta, si è fatta strada l'ipotesi di organizzare un futuro incontro allargato anche ad una rappresentanza dei giovani agricoltori delle regioni confinanti.

La riunione si è svolta e si è conclusa in un clima positivo e di reciproca collaborazione. L'assessore Mellarini, vista la validità dell'occasione di confronto, ha proposto ulteriori momenti da programmare in autunno, affrontando specifici e puntuali temi.

Quasi 4.000 visitatori alla 74ª Mostra Vini del Trentino

TORNARE AL TERRITORIO



© FOTO DANIELE MOSNA

“Puntare sui vitigni autoctoni e ridurre le rese”

di Sabrina Schenck
Ufficio Stampa Trentino SpA

La 74ª «Mostra Vini del Trentino» 2010 si è chiusa all'insegna del successo: quasi 4mila i visitatori che nei tre giorni della manifestazione, dal 14 al 17 maggio, hanno varcato la soglia del Teatro Sociale e dell'Enoteca provinciale di Palazzo Roccabruna. Tante le novità che hanno caratterizzato questa edizione della Mostra: accanto alle nuove aziende e a molte realtà consolidate, sono stati infatti protagonisti alcuni prodotti lanciati per la prima volta sul mercato ed etichette che rappresentano il meglio dell'enologia trentina. Oltre alle degustazioni dirette con le aziende presenti (56 i produttori partecipanti con 232 differenti etichette), cuore dell'evento, il pubblico è stato messo alla prova con molte altre attività inerenti i vitigni e i vini, che hanno registrato il tutto esaurito. È il caso, ad esempio, degli approfondimenti di cucina con Trentodoc, gli incontri di de-

gustazione dell'Associazione Italiana Sommeliers del Trentino, dell'Associazione della Sommelierie Professionale Italiana, i golosi Laboratori del Gusto Slow Food, l'appuntamento con la Confraternita della Vite e del Vino, con le Strade del Vino e dei Sapori, e con O.N.A.V. A fare da regia ed a curare ogni dettaglio Trentino S.p.A., società di marketing territoriale del Trentino, in collaborazione con la Camera di Commercio. Anche quest'anno l'inaugurazione della Mostra è stata l'occasione per fare il punto sul comparto vitivinicolo trentino, in particolare alla luce della crisi internazionale e della necessità di “ristrutturare” il settore a livello locale. Temi affrontati dall'assessore all'agricoltura Tiziano Mellarini, che ha ribadito con forza la necessità di ridurre le varietà (“basta con le varietà internazionali”) e di puntare sui vini del territorio, vale a dire Chardonnay base





**“Gioco di squadra
per fare emergere
le differenze”**

La “prima” della 74ª Mostra Vini del Trentino
al Teatro Sociale di Trento



5

spumante, Müller Thurgau, Teroldego e Marzemino. “Dobbiamo pensare ad un nuovo progetto per il nostro comparto vitivinicolo – ha affermato Mellarini – con nuovi modelli di sviluppo capaci di esaltare la territorialità. Dobbiamo fare squadra per far emergere le nostre differenze, la Provincia è pronta a fare la sua parte assieme alla Camera di commercio ed al Consorzio Vini, mettendo a disposizione risorse per le cantine che si aggregano. È iniziata la stagione del dialogo e delle alleanze e anche le risorse pubbliche saranno legate alle strategie unitarie che le aziende sapranno studiare, sia per quanto riguarda le cantine sociali, sia per i piccoli vignaioli, che assieme devono fare sistema”.

Chiaro il riferimento al “Piano Pedron”, sul quale l’assessore si è riservato di esprimersi: “Non vogliamo imporre nulla dall’alto, ma è chiaro che non

possiamo rinunciare a voler promuovere una razionalizzazione del sistema che porti ad una maggiore competitività”. La strada è quella delle aggregazioni, come detto, dei vini autoctoni di montagna e dei bianchi base spumante, coltivati con minori rese ed elevati standard di qualità. In questa direzione va tra l’altro il progetto di acquisire la Docg per il Teroldego e per lo spumante Trentodoc.

Mellarini ha anche espresso l’auspicio che albergatori e ristoratori mettano a disposizione dei turisti i prodotti locali, mentre sul piano della promozione si annunciano alcune novità, tra cui un’operazione marketing in collaborazione con la Trentino Volley (testimonial della Mostra all’inaugurazione era Radovan Stoytchev, allenatore della squadra pluri campione di pallavolo dell’Itas), che sarà “accompagnata” nelle sue trasferte dal Trentodoc.

I NUMERI DELLA MOSTRA:

**4.000
visitatori**

- ▶ 3.000 al Teatro Sociale
- ▶ 1.000 a Palazzo Roccabruna
- ▶ 3 giornate di esposizione
- ▶ 2 sedi coinvolte

**56
produttori partecipanti**

- ▶ 84 tra produttori, enologi, cantinieri

**232
etichette in degustazione**

- ▶ 27 tipologie di Trentodoc
- ▶ 73 vini bianchi
- ▶ 84 vini rossi
- ▶ 1 vino rosato
- ▶ 35 grappe
- ▶ 3 distillati



GRAPPA E DISTILLATI BANDIERE DEL TRENINO



In una ricerca della Camera di commercio i fattori di qualità del settore

di Maria Serena Bandini
Ufficio Prodotti Camera di Commercio I.A.A.



La Camera di Commercio di Trento, già da tempo impegnata nella valorizzazione e promozione dei prodotti rappresentativi del territorio, ha definito ed attuato, tramite l'Osservatorio delle produzioni trentine, programmi ed azioni mirate di intervento per la valorizzazione del comparto della grappa. Si tratta di interventi che si collocano, comunque, in una visione più ampia dell'attività di promozione che vede coinvolti anche i comparti vitivinicolo e spumantistico al fine di sfruttare sinergie e vantaggi dell'agire secondo una logica di sistema.

Ed è in questo quadro che si colloca l'indagine sul settore della grappa in Trentino, riproposta dall'Ente camerale, che in quest'ultima edizione ha esteso il campo di osservazione al comparto dei distillati, ovvero delle acquaviti non di vinaccia.

Tra le 41 imprese censite, comprese le distillerie a quota giornaliera (< 300 ettanidri/anno), sono state selezionate

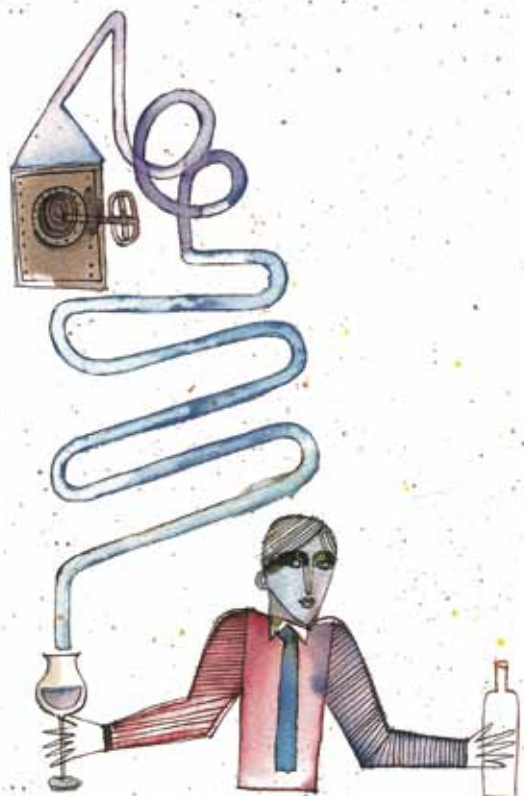
29 distillerie e 17 tra imbottigliatori/trasformatori. I soggetti che hanno partecipato attivamente all'indagine sono divenuti in seguito, rispettivamente, 25 ed 11.

Dallo studio è emerso che nel comparto operano 266 addetti, di cui 171 direttamente impiegati nell'attività di distillazione ed altri 95 nell'imbottigliamento/trasformazione del prodotto.

La dimensione delle distillerie risulta, in genere, assai contenuta: 21 aziende delle 25 rispondenti non superano, infatti, i 4 addetti e presentano una struttura produttiva prevalentemente artigianale. Le piccolissime dimensioni sono uno degli elementi caratterizzanti del comparto della grappa in Trentino; dato che non si discosta, comunque, dal valore medio nazionale che corrisponde a circa 5 addetti per unità locale.

L'attuale configurazione del comparto è il frutto di una costante evoluzione che ha contraddistinto il settore nel

¹ L'indagine si è rivolta a tutti gli operatori che a vario titolo operano nel comparto della grappa e altre acquaviti, in possesso delle codifiche ATECORI 2007 relative alla produzione di bevande alcoliche e distillati. Tale universo si riferisce sia alle distillerie propriamente dette che alle distillerie/imbottigliatori ed agli imbottigliatori/trasformatori.



corso dei secoli. A tempi remoti, già prima del 1500, infatti, si può datare l'affermarsi in Trentino di quella, che a pieno titolo, si può definire l'"arte" della distillazione.

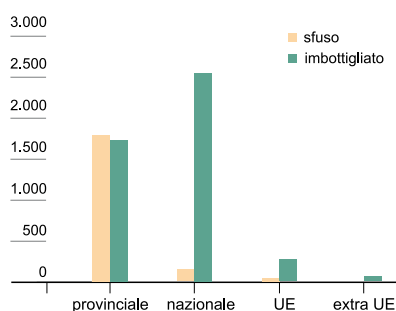
Dimensioni strutturali mediamente superiori caratterizzano, invece, le aziende che si occupano dell'imbottigliamento e dell'eventuale trasformazione del prodotto.

Per quanto riguarda la produzione di grappa da uve trentine, essa è stata nel 2008 di 6.495,91 ettanidri (stima). Tra le tipologie di grappa prodotte, un ruolo di primo piano assume la grappa monovitigno ed aromatica (51,18% della produzione totale di grappa trentina), seguita dalla giovane da vinaccia mista (36,55%) e dalla grappa destinata all'invecchiamento (10,89%).

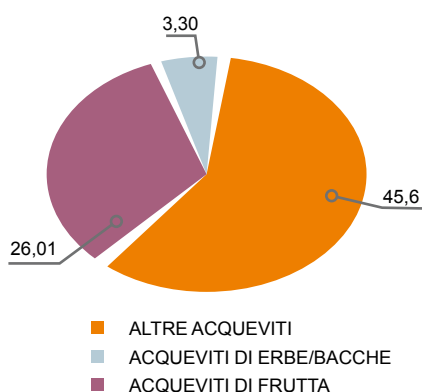
In termini, invece, di fatturato, all'attività di distillazione di possono ascrivere poco più di 2 milioni di euro (stima) per la grappa venduta sfusa e oltre 18 milioni di euro per la grappa imbottigliata.



Ripartizione geografica delle vendite di grappa trentina - anno 2008 - sfuso e imbottigliato (Quantità dichiarate in ettanidri)



Tipologie di acquaviti prodotte nel 2008 (Quantità stimate in ettanidri sul totale delle distillerie interpellate)



Agli imbottiglieri/trasformatori sono riconducibili, inoltre, altri 8,7 milioni di euro di fatturato la cui contabilizzazione va tenuta distinta in quanto in esso si convoglia gran parte del venduto sfuso delle distillerie.



DOVE SI VENDE

Con riferimento al venduto imbottigliato (dati dichiarati), il mercato primario per la grappa trentina è rappresentato dal mercato italiano con oltre il 54,5% della produzione, seguito dal mercato provinciale con circa il 36% e, a distanza, dal mercato europeo (8%) e da quello extra-europeo (1,5%). In ambito europeo i mercati di riferimento sono la Germania, l'Olanda, l'Inghilterra, la Francia, la Polonia, l'Austria, la Svezia e la Spagna, mentre in ambito extra-europeo le aree geografiche più interessate sono Svizzera, Stati Uniti, Canada, Australia, Giappone e Sud Africa.

LE ALTRE ... ALLA FRUTTA

Per quanto concerne il settore dei distillati, si è stimata una produzione, nel 2008, pari a 26,01 ettanidri per le acqueviti di frutta, a 3,30 ettanidri per le acqueviti di erbe e bacche ed a 45,60 ettanidri per le altre acqueviti (essenzialmente di vino), per complessivi 74,91 ettanidri. Le acqueviti di pere (22 edro) costituiscono la parte più cospicua delle acqueviti di frutta, rivelandosi, a quanto sembra, particolarmente apprezzate dal mercato. Diversa appare la situazione per i prodotti a base di mela che registrano uno 0,81 edro, nonostante l'elevatissima qualità della materia prima trentina. In termini di volumi di vendita di prodotto imbottigliato, le acqueviti di frutta (secondo quanto dichiarato) presentano un peso significativo (170,78 edro), seguite dalle altre acqueviti (33 edro) e, a distanza, dalle acqueviti di erbe e bacche (1,28 edro, sfuso).

² Il litro anidro è un'unità di misura convenzionale che si riferisce al regime delle imposte di fabbricazione (accise) sugli spiriti e corrisponde ad un litro di alcol anidro, cioè puro, a 100°. L'ettanidro corrisponde, invece, a 100 litri di alcol anidro.

³ Edro = ettanidro.



La sottozona "Castel Beseno" nella DOC Trentino Superiore

MOSCATO SOTTO IL CASTELLO

di Erman Bona e Claudio Tonon
Consorzio Vini del Trentino

Abbiamo bisogno, soprattutto in questi difficili momenti, di progettualità forti e condivise per far conoscere e tutelare territori e prodotti unici e per dare ai vitivinicoltori un nuovo bene immateriale da spendere nei confronti dei consumatori. Questo bene è il nome "Castel Beseno" o "Beseno" che collega al vino prodotto con le uve moscato la bellezza e la rinomanza di un luogo suggestivo e le caratteristiche uniche che discendono da un particolare clima e terreno e dalla professionalità e passione dei produttori locali.

In questi giorni si sta concludendo, con grande soddisfazione, l'inserimento nella D.O.C. "Trentino Superiore" della sottozona "Castel Beseno" o "Beseno" e nelle prossime settimane sarà pubblicato il nuovo disciplinare sulla Gazzetta Ufficiale.

Un progetto partito alcuni anni fa grazie all'impegno di Rodolfo Adami, già

assessore del Comune di Besenello, che ha saputo riunire i produttori interessati, il Consorzio Vini del Trentino, la Provincia e la Fondazione Mach per la sua realizzazione. A promuovere la richiesta della nuova sottozona sono state le cantine cooperative di Aldeno e Vivallis e le Aziende Agricole Battisti Maurizio, Battisti Luigi, Maso Trapp e Salizzoni Walter che da tempo sono impegnati nello studio e realizzazione di questo importante vino.

Come noto, per ottenere un tale riconoscimento è necessario predisporre un sistema di regole condiviso per la produzione del vino più rigido rispetto alle regole generali del disciplinare, ed occorre avere il consenso dei produttori interessati a tutta la denominazione e dare dimostrazione di peculiarità ambientali o tradizionalmente note.

La vocazionalità di una zona dipende da vari fattori ed è dimostrata dal



Grappolo di moscato giallo

fatto che il prodotto proveniente da tale zona ha avuto un mercato, tanto da diventare rinomato. Molte sono le fonti che attestano nella sottozona la coltivazione della vite ed in particolare del moscato giallo. Un documento della prima metà del secolo scorso della Cantina sociale di Besenello riporta esplicitamente il nominativo moscato giallo di Besenello per identificare l'uva conferita dai soci.

D'altronde è noto che questo paese gode di un ambiente molto favorito dal punto di vista climatico. È scientificamente dimostrato che nel periodo estivo, andando dalla pianura verso le zone collinari, si incontra un piccolo abbassamento della temperatura, noto come raffreddamento adiabatico, e che nel periodo invernale, salendo verso le zone collinari bene esposte al sole, si constata invece un apprezzabile aumento della temperatura, che trova la sua principale giustificazione nel citato maggior apporto termico solare per unità di superficie.

A questa condizione si aggiunge poi la ridotta umidità dell'aria e la natura litologica calcareo-dolomitica e quindi chimicamente basica dei terreni e dalla struttura alluvionale grossolana degli stessi, che garantisce quasi ovunque una elevata permeabilità ed una buona ossigenazione delle radici.

La zona del moscato giallo "Castel Beseno", così come è stata delimitata nel nuovo disciplinare, si colloca geograficamente fra la "chiusa" dei Murazzi a nord e il Castel Pietra a sud sul confine con il comune di Volano.

Dal punto di vista altimetrico si va dai 175 m s.l.m. altitudine minima, ai 550 m s.l.m. altitudine massima, poco sopra l'abitato di Compet.

Oggi la coltivazione effettiva di questo vitigno in questa zona interessa solo circa 20 ettari e ci auguriamo che con il nuovo riconoscimento possano presto raddoppiare. La produzione di vino e di uva rappresenta quindi veramente una nicchia di produzione che, però, siamo sicuri sarà di altissima qualità.

Il Consorzio Vini del Trentino, recependo le indicazioni dei produttori, ha identificato i requisiti intrinseci del prodotto per oggettivizzarne la qualità. La produzione massima di uve per ettaro in coltura specializzata non deve superare le 9 tonnellate ad ettaro (su detto limite non è ammessa alcuna tolleranza) e deve, inoltre, assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale pari all'11 per cento in volume. Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata "Trentino" accompagnata dall'appellativo "Superiore" e con la specificazione della sottozona "Castel Beseno" o "Beseno" devono essere effettuate all'interno del territorio della provincia di Trento.

Prima di essere immesso al consumo, il vino deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 4 mesi. Per i vini passito e vendemmia tardiva il periodo di affinamento è della durata di 12 mesi. In entrambi i casi il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve. Per l'ottenimento dei vini passito e vendemmia tardiva è vietata qualsiasi forma di arricchimento.

Il vino all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- ▶ Colore: giallo paglierino, giallo dorato di media o bassa intensità.
- ▶ Odore: aromatico, caratteristico.
- ▶ Sapore: delicato di moscato, talvolta dolce e alcolico.
- ▶ Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
- ▶ Acidità totale minima: 4,5 g/l.
- ▶ Estratto secco netto minimo: 19,0 g/l.

Per le tipologie passito e vendemmia tardiva:

- ▶ Colore: da giallo paglierino a giallo oro.

- ▶ Odore: delicato caratteristico, talvolta speziato.
- ▶ Sapore: amabile o dolce, pieno e aromatico.
- ▶ Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui 11% svolti.
- ▶ Acidità totale minima: 5,0 g/l.
- ▶ Estratto secco netto minimo: 23,0 g/l.

La procedura di riconoscimento della denominazione è stata ottenuta, spetta ora ai produttori locali creare assieme le condizioni per fruire nel modo migliore del diritto del nome geografico, per fregiare un vino unico che sappia valorizzare ancora di più la notorietà di un territorio.

LA ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione delle uve insiste su parte dei Comuni di Besenello e Calliano ed è stata così inquadrata: "A nord il fiume Adige "piega" verso la loc. "Murazzi" creando in un breve spazio il passaggio della Strada Statale 12 e la ferrovia del Brennero protetta da una galleria paramassi. Alla fine della stessa si prosegue lungo l'argine destro del fiume in corrispondenza della ciclabile fino al confine con il Comune di Calliano. Si prosegue in direzione di Besenello attraversando la statale ed, escludendo la località "Campi Grandi", si arriva alla S.P. 49 di Besenello. Si prosegue per la SP fino al bivio con la SS 12 dell'Abetone e del Brennero fino a Castel Pietra. Piegando verso est, si sale lungo il confine con il comune di Volano, aggirando la fortificazione superiormente si prosegue comprendendo la loc. "Campagnole" proseguendo fino al Rio Cavallo. Seguendo il torrente fino al confine con il comune di Folgaria e seguendo il compluvio che delimita il comune di Besenello e di Folgaria, si arriva al ponte di Folgaria. Si prosegue lungo il limite del bosco includendo la loc. Compet, loc. Don Bosco, Maso dell'Aria e Maso Trapp. Si prosegue lungo la curva di livello dei 360 metri fino alla cava di inerti e oltre fino alla direzione in corrispondenza della galleria paramassi sulla SS 12 dell'Abetone e del Brennero".

A Vervò, in valle di Non, due bacini sotterranei unici in Italia

L'ACQUA NELLA CAVA



**Li realizzerà
la Tassullo Materiali
grazie ad un accordo
con Provincia,
Comune
e CMF di Vervò e Priò**

di Arianna Tamburini

Il 20 aprile scorso è stato firmato un accordo di programma tra la Provincia autonoma di Trento, il Comune di Vervò, i Consorzi di miglioramento fondiario di Priò e Vervò e la Tassullo Materiali che prevede, all'interno dell'area estrattiva di 80 ettari della Tassullo Materiali, la realizzazione di due bacini sotterranei per l'accumulo di acque. L'accordo coniuga straordinariamente la gestione sostenibile del territorio e delle sue risorse, in particolare quelle idriche e minerarie, con il rispetto per un'area a vocazione agricola e turistica.

La zona è quella della Predaia, sulla sinistra orografica della valle di Non, da sempre povera di risorse idriche e afflitta da problemi di approvvigionamento. L'acqua potabile per l'abitato di Priò, frazione del Comune di Vervò, necessita infatti di continui trattamenti di clorazione per la sua potabilizzazione. Le ricerche idrogeologiche, condotte dal professor Andrea Fuganti, a partire dal 2003, nelle formazioni rocciose della Dolomia di Torra, per conto della Tassullo Materiali, hanno permesso

di determinare la presenza ed il livello della falda acquifera profonda. Questa fase di studi ha attuato lo scavo di gallerie esplorative nella formazione rocciosa dolomitica, realizzato dalla società, a cui sono seguite una serie di trivellazioni al fine di confermare con certezza il livello di falda, che risulta ad una quota inferiore a quella dell'area estrattiva. Ciò ha spinto Tassullo Materiali, il Comune di Vervò e i due consorzi di miglioramento fondiario di Vervò e di Priò a convenire reciprocamente nella stesura di questo accordo di programma.

Tassullo Materiali coltiverà l'estrazione della Dolomia di Torra in galleria (e non a cielo aperto), salvaguardando l'aspetto estetico del territorio e realizzando due tunnel lunghi 500 metri, larghi 16 e alti 18, che costituiranno due bacini di stoccaggio dell'acqua prelevata dalla sottostante falda, dal volume di 80 mila metri cubi ciascuno. Quest'acqua, di ottime qualità chimico-fisiche e microbiologiche, verrà captata attraverso lo scavo di pozzi e stoccata nei baci-

Nella foto in alto:
le gallerie scavate
nel ventre della montagna
che serviranno per l'accesso
ai bacini di accumulo -
Foto Remo Michelotti Studio Immart

**2 TUNNEL
LUNGH
500 METRI**



**160.000
METRI CUBI
D'ACQUA**

ATTUALITÀ

La perforatrice jumbo Rocket Boomer WL3C della Atlas Copco all'opera



ni sotterranei, dove sarà accumulata in quantità adeguata sia per garantire l'approvvigionamento idrico della frazione di Priò, che per fornire il prezioso liquido all'attività agricola, quest'ultima voce fondamentale nell'economia del territorio (pari al 65%).

Al consorzio di miglioramento fondiario di Vervò compete un estimo coltivato di 150 ettari, a quello di Priò 110 ettari. La frazione di Priò soddisfa attualmente il proprio fabbisogno idrico da una concessione di 42 litri al secondo sul rio Pongaiola, con una presa nell'alveo a quota 480 m. Il corso d'acqua, tuttavia, è oggetto, sia a monte che a valle, di concessioni per altri consorzi di miglioramento fondiario della zona. Oltre a quello di Priò, si servono del rio Pongaiola anche i consorzi di Segno-Mollaro-Torra, Ton, Dardine, Tuenetto e Toss, con effetti sul corso d'acqua che si possono ben immaginare.

Già allo stato attuale la portata del rio non è sufficiente a soddisfare le esigenze agricole della zona, soprattutto in considerazione della variabilità degli eventi meteorologici. Inoltre, il Piano generale di utilizzazione delle acque pubbliche (PGUAP) prevede, per il

2016, l'entrata in vigore delle norme sul deflusso minimo vitale dei corsi d'acqua superficiali, che imporranno una sostanziale revisione delle logiche di prelievo dell'acqua dei torrenti. In previsione dell'attuazione di tali norme, i consorzi di Vervò e Priò erano da tempo impegnati nella ricerca di soluzioni alternative, sia per l'approvvigionamento che per il risparmio dell'acqua. Non basta, infatti, la conversione degli impianti a pioggia in impianti a goccia per ridurre la quota di acqua persa con l'evapotraspirazione, ma occorre anche dover fronteggiare possibili situazioni di insufficienza idrica.

Lo sfruttamento della falda acquifera sottostante l'area mineraria e la realizzazione dei due bacini sotterranei di stoccaggio, permetteranno la soluzione dei problemi che attualmente affliggono il territorio di Vervò e i due consorzi. Lo stoccaggio sotterraneo dell'acqua, inoltre, consentirà di evitare le perdite dovute all'evapotraspirazione che presentano i bacini superficiali, e che si aggirano intorno al 10% del volume stoccato.

Il progetto, studiato nei dettagli dalla Tassullo Materiali per coniugare le ne-

cessità di popolazione, territorio, agricoltura e industria, garantirà:

- ▶ la soluzione all'approvvigionamento idrico a scopo potabile dell'abitato di Priò, con acqua di ottime qualità che, stoccata nel sottosuolo, manterrà le sue caratteristiche;
- ▶ il fabbisogno di acqua alle attività agricole dei due consorzi comunali di miglioramento fondiario;
- ▶ l'equilibrio idrogeologico delle falde;
- ▶ un impatto ambientale nullo non utilizzando territorio di superficie;
- ▶ nessun materiale di scarto proveniente dagli scavi, perché verrà utilizzato quale materia prima per le attività industriali della Tassullo Materiali;

Va sottolineato, infine, il particolare ruolo di regia svolto dalla Provincia autonoma di Trento, che ha coordinato l'intera iniziativa, e ha varato un articolo di legge per poter disciplinare un intervento che, a livello nazionale, rappresenta un'assoluta novità. Se Svezia e Finlandia sono già all'avanguardia nella realizzazione di bacini ipogei di stoccaggio dell'acqua, quelli che Tassullo Materiali realizzerà alla Predaia saranno i primi in Italia.

L'assemblea annuale della Federazione provinciale allevatori

“AUGURI CARI GIOVANI!”



I progetti di nuove stalle sono un segnale di speranza ma i prodotti devono arrivare a consumatori e ristoranti

di Sergio Ferrari

Nella foto in alto:
Silvano Rauzi,
presidente della Federazione
provinciale allevatori

“Auguri cari giovani”. Così Silvano Rauzi, presidente della Federazione provinciale allevatori, ha concluso la sua relazione all'assemblea annuale che si è svolta nella sede di via delle Bettine a Trento Nord lo scorso 10 maggio. Non si è trattato di un augurio di rito. I giovani allevatori, presenti in grande numero all'assemblea, rappresentano infatti la forza portante del settore zootecnico trentino basato in prevalenza sull'allevamento di bovini da latte. “La volontà dei giovani di permanere in un settore tra i più onerosi per il lavoro che richiede e psicologicamente pesante per le molte difficoltà di ordine tecnico ed economico che essi devono affrontare – ha affermato Rauzi - è dimostrata dai progetti di nuove stalle o di ampliamento di stalle esistenti con rinnovo od ammodernamento delle attrezzature, che ogni anno traggono finanziamento dal Pia-

no di sviluppo rurale o dalla legge provinciale 4 del 2003”.

L'assessore provinciale all'agricoltura Tiziano Mellarini ha sollecitato i giovani allevatori a mettere in pratica le indicazioni che Franz Fischler, già commissario europeo per l'agricoltura e coordinatore della giornata “Agricoltura 2020” del 29 gennaio 2010, ha suggerito per un futuro vincente della zootecnia di montagna: puntare sull'eccellenza qualitativa dei prodotti lattiero-caseari e della carne bovina, stringere un'alleanza con i rappresentanti dei consumatori, trasferire i prodotti zootecnici agli operatori della ristorazione trentina. “La Provincia - ha affermato l'assessore - è stata e continuerà ad essere generosa nell'erogazione di aiuti finanziari agli allevatori singoli ed associati, avendo un occhio di riguardo per i giovani”.

Gli ha fatto eco un giovane allevatore della Val di Sole, Flavio Flessati. Ha detto di condividere l'idea della necessità del sostegno finanziario della Provincia o più in generale dell'ente pubblico (Stato italiano, Unione Europea) per la zootecnica di montagna, ma ha anche aggiunto che alla contribuzione pubblica deve corrispondere, da parte degli allevatori, il massimo impegno nell'assicurare la piena efficienza gestionale nella conduzione dell'azienda. Non sono mancati gli interventi critici da parte di due giovani allevatori, Mauro Zamboni di Vigolo Vattaro e Diego Fezzi della Val di Sole, che hanno stigmatizzato in particolare “l'autoreferenzialità” della relazione del presidente Rauzi, e “l'eccessivo autoritarismo”

che caratterizza la gestione della Federazione, il ricambio troppo lento dei vertici della stessa, l'eccessivo affiancamento tra Federazione e Provincia ritenuto condizionante nella presa di indirizzi che dovrebbero invece essere assunti in un contesto assolutamente autonomo.

La parte amministrativa dell'assemblea ha riguardato il bilancio dell'esercizio 2009 e il resoconto dell'attività svolta, nello stesso anno, dalla Federazione a favore della zootecnia trentina nel comparto tecnico e in quello commerciale. Il bilancio evidenzia un fatturato di 17 milioni 100 mila euro e un utile di esercizio di 116.000 euro. Vi sono compresi anche i contributi pubblici che ammontano a 3 milioni 900 mila euro con un lieve calo rispetto al 2008. E' stato fatto presente che per gli interventi commerciali (aste, ritiro vitelli, macellazione vacche a fine carriera) la Provincia non dà incentivi. Anche il



livello contributivo per le attività tecniche è stato abbassato, per decisione dell'Unione Europea, al 70 per cento. Particolare evidenza è stata data al risultato economico del Centro vendita carni della stessa Federazione, che ha realizzato un fatturato di 2 milioni 630 mila euro (+ 4,14% rispetto al 2008)

integrando l'offerta di carne etichettata con quella di vari prodotti dell'agricoltura trentina. A livello tecnico e di consulenza le voci principali si concentrano sulla selezione e sull'assistenza nella scelta dei riproduttori e relativo seme da utilizzare per la fecondazione strumentale delle bovine.

I NUMERI DELLA ZOOTECCIA TRENTINA

I **vitelloni da carne** venduti tramite la Federazione provinciale allevatori di Trento rendono all'allevatore dai **4,10 ai 4,20 €/Kg** peso morto più IVA. Le scottonne, ossia le femmine da carne, spuntano da 4,50 a 4,60 euro a chilogrammo. Hanno carne di migliore qualità e impiegano qualche mese in più per raggiungere lo stesso peso dei vitelloni.

Le **pecore** censite nel Trentino sono **27.000** ed appartengono quasi esclusivamente alla razza Biellese. Di queste ben 18 mila fanno parte di greggi transumanti. L'indirizzo produttivo è rivolto alla vendita dell'agnello pesante di 50 kg. denominato agnellone che è acquistato in prevalenza da chi pratica la religione islamica. Il mercato trentino richiede invece l'agnello leggero di 20-25 Kg peso vivo.

I **bovini da latte** sono in Trentino **38.661**, suddivisi in 24.940 vacche in lattazione e 13.521 bovini giovani in fase

di allevamento rappresentati da vitelli e manzette. Queste le razze allevate: Bruna con 9.328 capi, Frisona con 8.529, Grigia alpina con 723, Rendena con 1297, Pezzata rossa con 2.519, altre razze con 2.544 soggetti.

Del **patrimonio zootecnico** allevato in Trentino fanno parte anche **6.831** bovini da carne di varie classi ed età; 9.456 capre; 2.230 tra cavalli, asini e muli e 4.048 suini.

Il **punto vendita** carni della Federazione provinciale allevatori situato in via delle Bettine a Trento nord ha realizzato nel 2009 un fatturato di **2.630.272 €** con un incremento del 4,14% rispetto al 2008. L'offerta di carni di varie specie animali garantite per qualità ed origine è stata integrata con diversi altri prodotti dell'agricoltura trentina con un apporto economico pari al 10% del fatturato.

Le **malghe attive** nel Trentino sono circa **300**. Quelle che ospitano vacche da

latte rappresentano i due terzi del totale: 80 sono dotate di caseificio e lavorano il latte per fare formaggio sul posto. Le altre 120 fanno arrivare ogni giorno il latte al caseificio sociale di riferimento che ne cura la lavorazione.

In Trentino si allevano circa **2.500 bovini da carne rossa** all'anno. Nel 2009, 500 capi sono stati acquistati dalla Federazione provinciale allevatori di Trento e 1.300 hanno alimentato gli spacci della rete distributiva del Sait. Solo 700 sono stati trasferiti dalla stessa Federazione al macello della cooperativa Unipeg di Mantova.

L'attività commerciale svolta dalla Federazione provinciale allevatori di Trento continua anche in estate con il ritiro di vitelli, vitelloni e vacche da destinare alla **macellazione**. Il numero di vitelli scoiostriati scende dai **150** a settimana dei mesi invernali ai **60** dell'estate.

Infortuni agricoli, parte la campagna per il lavoro sicuro nei campi

MAI PIÙ COSÌ



Un opuscolo a 15mila agricoltori professionali e hobbisti



Lo scorso marzo, la Giunta provinciale ha approvato il "Piano operativo provinciale per la prevenzione e la sicurezza dei lavoratori del comparto agricolo e dei cittadini che operano a titolo hobbistico nel settore" (vedi Terra Trentina n. 2), rivolto ad arginare gli infortuni in questo comparto. Primo obiettivo del Piano è la realizzazione di una campagna di informazione e di sensibilizzazione rivolta a chi opera nel settore, per spiegare, in termini chiari e semplici, la necessità assoluta di dotarsi e di usare i dispositivi di sicurezza sulle macchine agricole, e per invitare a rivolgersi alla Provincia per conoscere le attività previste dal Piano finalizzate al supporto su vari fronti per la tutela dai rischi di questo lavoro. Nelle case di 15.000 mila persone impegnate in agricoltura sta per arrivare, accompagnato da una lettera di presentazione dell'assessore alla salute e politiche sociali Ugo Rossi, l'opuscolo "Mai più così - Lavoro sicuro nei campi"

Sono diverse le fasce di popolazione che si intendono informare: da una

parte gli agricoltori appartenenti alla "seconda sezione" (lavoratori autonomi e contadini "di secondo lavoro" da poco soggetti agli obblighi delle norme in materia di sicurezza), dall'altra i privati cittadini che esercitano come hobby la coltivazione, particolarmente a rischio non avendo obblighi normativi. Anche gli altri obiettivi del piano sono in fase di attivazione o già attivati, come ad esempio i corsi di formazione alla guida in condizioni di sicurezza rivolti a tutti i conducenti di macchine agricole, organizzati dalla Scuola provinciale antincendi. In futuro è in previsione anche la rottamazione delle macchine agricole dei privati, immatricolate prima del 1992 (che risultano prive dell'arco di protezione e delle cinture di sicurezza) e di quelle immatricolate nel periodo 1992-2002 (che risultano prive delle sole cinture di sicurezza). Nel 2009 ben 10 persone in Trentino sono morte compiendo lavoro agricolo e più di 200 (su un totale di circa 1.000 incidenti) si sono infortunate in modo grave o gravissimo, riportando lesioni e invalidità serie e/o permanenti. Qua-

si tutte queste tragedie sono collegate all'uso del trattore e sono state causate dal mancato utilizzo, da parte del guidatore, dell'arco di protezione (roll-bar) e delle cinture di sicurezza.

Le persone decedute o colpite appartenevano in parte alle categorie soggette agli obblighi di legge in materia di sicurezza (imprese agricole, lavoratori autonomi, aziende familiari); gli altri erano privati cittadini coltivatori del proprio fondo ai fini dell'autoconsumo. Per questo la Provincia ha promosso il piano operativo, con iniziative finalizzate al supporto su vari fronti per la tutela dai rischi che il lavoro in agricoltura comporta. Il percorso scaturisce dalla collaborazione fra i settori della Provincia (salute, agricoltura, protezione civile), l'Azienda provinciale per i servizi sanitari e l'INAIL.

Per saperne di più:

► **informazioni generali**
tel. 0461 494169

► **informazioni e iscrizioni ai corsi di guida in sicurezza**
tel. 0461 492450



- ▶ PROFESSIONE MALGARO
- ▶ CONFERIRE O TRASFORMARE?
- ▶ UN SISTEMA DA PROTEGGERE
- ▶ COSÌ RINASCE UNA MALGA
- ▶ IN MALGA TUTTO L'ANNO
- ▶ FARMACIA D'ALTA QUOTA



speciale
malghe

**Non è facile trasformare il latte in malga,
occorrono esperienza e formazione**

PROFESSIONE MALGARO



*di Angelo Pecile, Silvia Schiavon,
Erika Partel - Centro per il Trasferimento
Tecnologico - Fondazione E. Mach - Istituto
Agrario S. Michele*

**Fondamentale
la consulenza zootecnica
e casearia della
Fondazione Mach**

In provincia di Trento sono operative circa 190 malghe in cui si produce latte e di queste circa la metà lo trasforma direttamente sul posto. Le problematiche tecniche della produzione di latte in malga sono del tutto simili a quelle che si possono riscontrare nelle aziende di fondovalle e sono anzi complicate da tutti i vincoli organizzativi e gestionali che le condizioni ambientali comportano. Le produzioni di latte e di formaggi di malga sono peraltro sottoposte alle stesse norme che riguardano il latte prodotto in azienda. Inoltre, se il latte che viene conferito ai caseifici può essere trasformato in condizioni particolarmente controllate, quello di malga viene lavorato in condizioni più difficili e da mani che talvolta non hanno la stessa esperienza di chi lavora il latte tutto l'anno.

Questa situazione può scoraggiare molti allevatori ad alpeggiare i propri capi da latte per il timore di vederli rien-

trare dalla malga con problemi sanitari, soprattutto a carico della mammella. Per quanto riguarda i formaggi possono anch'essi risentire di carenze igieniche dovute alle difficili condizioni di cui sopra e di problematiche tecnologiche causate in parte dall'inesperienza ed in parte dalle difficoltà ambientali.

Storicamente le malghe non sono state oggetto di grandi attenzioni per quanto riguarda i supporti tecnici, in particolare nella fase di intensificazione della zootecnia di fondovalle, quando l'alpeggio era considerato una pratica di retroguardia. In questi ultimi anni, viceversa, con la riscoperta del significato ambientale delle malghe e con il crescere dell'interesse verso i prodotti tipici a filiera corta, sono aumentati sia i supporti economici a favore della monticazione, sia le attività di supporto tecnico. In questa direzione, la Fondazione E. Mach - Istituto di S. Michele all'Adige ha svolto e sta svolgendo un importante



Si prepara la cagliata

L'importanza dei batteri lattici acidificanti

AD OGNI MALGA I SUOI "BLA"

Ogni malga mantiene infatti una propria identità riconoscibile nel formaggio prodotto, l'unicità e tipicità delle caratteristiche sensoriali derivano dal fatto che il latte, già più ricco in aromi rispetto a quello di valle, perché munto da vacche al pascolo in quota, viene lavorato crudo in loco, in modo da conservarne intatto il patrimonio microbico ed enzimatico.

La tradizione del formaggio di malga va aiutata per evitare sia il ricorso a soluzioni drastiche (pastorizzazione del latte ed inoculo con ceppi microbici di natura industriale), che i problemi sanitari nei consumatori, ma anche per non vedere estinta una tradizione artigianale che fa parte del patrimonio culturale delle alpi trentine. Un ruolo essenziale nel preservare questa diversità e originalità dei prodotti di malga è svolto dai microrganismi. Si può pertanto pensare di realizzare delle

colture microbiche starter composte da particolari ceppi appartenenti ai Batteri Lattici Acidificanti, isolati dalle zone di produzione del latte, che portino ad avere una buona acidificazione della cagliata nelle prime fasi di produzione del formaggio in modo da contrastare i microrganismi indesiderati non salutari e anti-caseari. Questi ceppi inoltre, grazie alla loro azione enzimatica, sono utili anche nella formazione di composti necessari allo sviluppo delle flore secondarie che si instaurano durante la maturazione del formaggio (stagionatura) consentendo la formazione degli aromi particolari e caratteristici della zona di provenienza del latte. La FEM-IASMA ha messo a punto un progetto che prevede proprio l'individuazione di diversi areali di produzione e la realizzazione di starters liofilizzati, diversi per ciascun areale, da proporre a ciascuna malga.

ruolo assieme alle diverse istituzioni in vario modo coinvolte (Azienda provinciale per i servizi sanitari; Federazione Provinciale Allevatori, Istituto Zooprofilattico delle Venezie, Concast Trentin-grana). Da oltre 15 anni l'Istituto agrario si occupa di formare il personale di malga per mezzo di corsi teorico-pratici con nozioni di tipo normativo, zootecnico e caseario. Più recentemente si è avviata un'attività di consulenza relativamente alla produzione del latte ed alla sua trasformazione.

Consulenza zootecnica

Il malgaro, così come l'allevatore di fondovalle, è chiamato a produrre un latte con elevati standard igienici e qualitativi, che risultano raggiungibili tramite l'applicazione costante di "corrette procedure igieniche di allevamento e mungitura". La consulenza offerta alle malghe dall'Unità risorse foraggere e produzioni zootecniche del Centro Trasferimento Teconologico della Fondazione Mach, vuole fornire agli operatori di malga i mezzi e le procedure

igienico-sanitarie corrette utili al raggiungimento di questi obiettivi. Questi sono quindi gli scopi di tale consulenza:

- ▶ Supportare le malghe con problemi di conta cellulare elevata
- ▶ Arginare la diffusione dei germi contagiosi (in particolare Staph. aureus e Str. agalactiae) all'interno della mandria
- ▶ Migliorare la qualità e la salubrità del latte (prevenzione tossinfezioni alimentari: tossina stafilococcica, ecc...)
- ▶ Sensibilizzare il personale di malga in materia di igiene della produzione del latte e di benessere degli animali
- ▶ Orientare il personale di malga ad affrontare la mastite con approccio preventivo

Consulenza casearia

La produzione di latte di qualità è una condizione necessaria ma non sufficiente alla produzione di formaggio di qualità. Ecco perché è nata presso la FEM-IASMA l'attività di consulenza ca-

searia, che opera in sinergia con quella zootecnica e si occupa della filiera latte-formaggio (dalla conservazione del latte alla stagionatura del formaggio). Il formaggio di malga, infatti, deve anch'esso, come il latte, rispondere agli stessi requisiti igienico-sanitari del formaggio prodotto in caseificio. Per raggiungere questo scopo la consulenza messa a disposizione dei casari di malga si pone i seguenti obiettivi:

- ▶ Supportare le malghe con difetti nei formaggi individuando la causa o le cause del problema.
- ▶ Aiutare il casaro ad agire sulle cause per eliminare il problema
- ▶ Indagare dal punto di vista microbiologico per assicurare la qualità di latte e formaggi prodotti.
- ▶ Sensibilizzare il personale di malga in materia di igiene nella gestione del latte post mungitura, degli ambienti, delle attrezzature, della propria persona.
- ▶ Orientare il personale di malga ad affrontare i problemi con approccio preventivo (HACCP)

PARAMETRI DI LEGGE PER UN LATTE DI QUALITÀ

Il Reg. 853/2004/CEE impone che il latte soddisfi i seguenti criteri:

► **Per il latte di vacca crudo:**

- Tenore in germi a 30°C (per ml) $< o = 100.000$ (media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese)
- Tenore in cellule somatiche (per ml) $< o = 400.000$ (media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi, con almeno un prelievo al mese, a meno che l'autorità competente non specifichi una metodologia diversa)

► **Per il latte crudo proveniente da altre specie:**

- Tenore in germi a 30°C (per ml) $< o = 1.500.000$ (media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese)

► **Per il latte crudo proveniente da altre specie, ma destinato a lavorazioni che non prevedono trattamenti termici:**

- Tenore in germi a 30°C (per ml) $< o = 500.000$ (media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese)



In Trentino tre concorsi sui formaggi di malga

MIGLIORANO SE GAREGGIANO

Negli ultimi 10 anni sono nati 3 concorsi sui formaggi di malga: "Concorso provinciale dei Formaggi di Malga", organizzato dall'APT e dal Comune di Cavalese, "Formai de malga" organizzato dalla Fondazione De Bellat e che interessa tutte le malghe della Valsugana, "Formai dal Mont" voluto e gestito dalla Pro Loco di Tassullo e che coinvolge tutte le malghe della Val di Non.

Tutti questi concorsi sono nati con la finalità di incuriosire la gente, parlare di formaggi di malga e farli conoscere, favorire il loro confronto e quindi stimolarne il miglioramento.

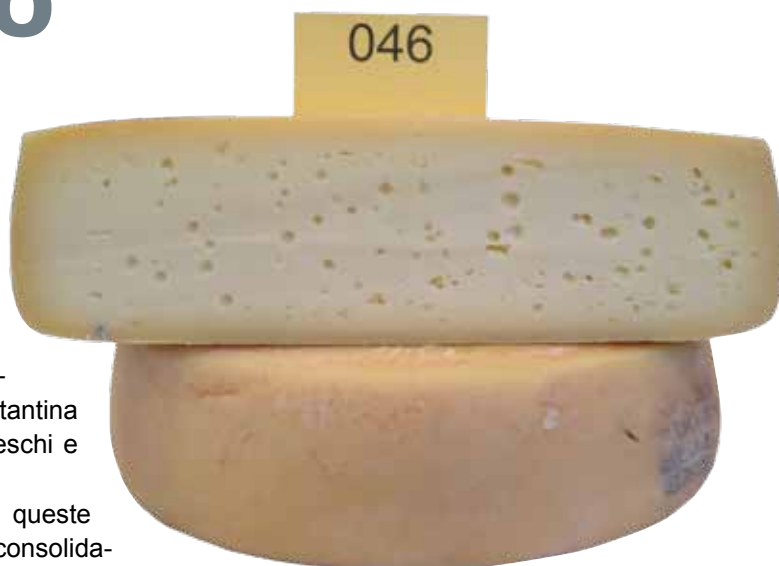
Queste iniziative sono state tecnicamente condotte dal personale della FEM-IASMA che ha visitato tutte le malghe partecipanti ai diversi concorsi marchiando le forme scelte, raccogliendo informazioni sulla gestione della malga e sugli aspetti tecnologici relativi al formaggio da presentare,

organizzando operativamente il concorso.

Nel 2009 i concorsi hanno visto coinvolte 60 diverse malghe che si sono presentate con un'ottantina di formaggi tra freschi e stagionati.

L'interesse verso queste iniziative è ormai consolidato e dimostrato dal fatto che una novantina di malghe ha preso parte ad almeno una edizione di concorso, 26 malghe hanno partecipato ad almeno 5 edizioni e 15 malghe hanno preso parte ad almeno 8 edizioni su un totale di 10.

I casari partecipano a queste iniziative con entusiasmo ed ambizione e questo spirito ha stimolato un miglioramento oggettivo nei prodotti presentati.

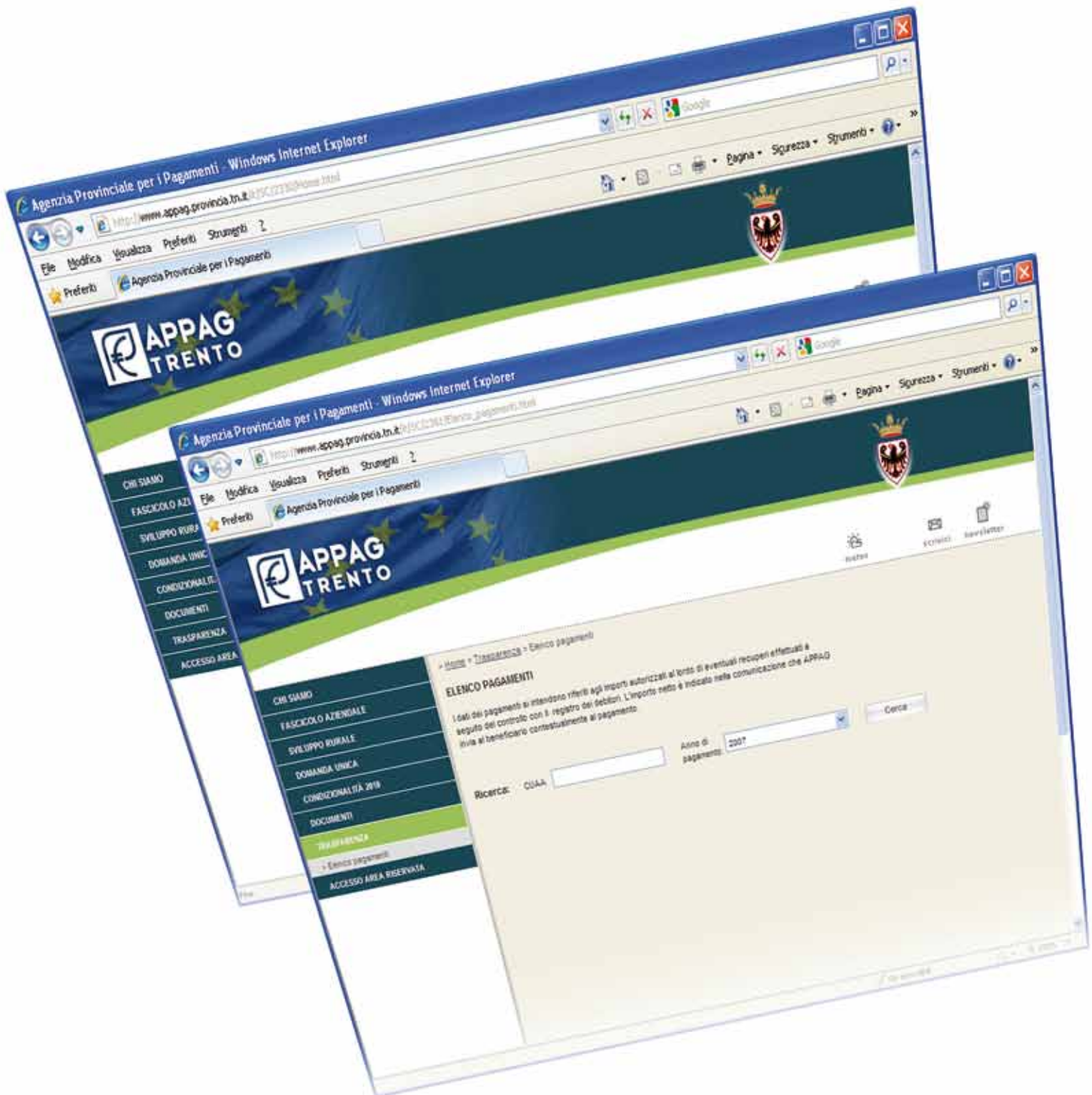


Il concorso ha dato occasione agli esperti coinvolti di degustare un numero elevatissimo di formaggi di malga (tra 400 e 500 in 10 anni) e quindi di poterne apprezzare le diversità ma anche poter valutarne i difetti più frequenti connessi a carenze igieniche piuttosto che tecnologiche.



www.appag.provincia.tn.it

Il sito internet dell' **Agenzia Provinciale per i Pagamenti**



Sul sito sono disponibili informazioni relative alle linee di finanziamento gestite da **APPAG** quali **Domanda Unica e Programma di Sviluppo Rurale**.

Ogni agricoltore ha la possibilità, entrando nell'area **trasparenza - elenco pagamenti**, di visualizzare tramite l'inserimento del proprio **CUAA**, la situazione dei propri pagamenti suddivisi per anno e per tipologia di domanda.

Una simulazione sulla convenienza economica della filiera corta

CONFERIRE O TRASFORMARE?



di Giorgio De Ros, Francesco Endrici
Centro per il Trasferimento
Tecnologico - Fondazione E. Mach -
Istituto Agrario S. Michele

La possibilità di trasformare direttamente il latte aziendale non va considerata un tabù e scartata a priori, ma piuttosto valutata attentamente nelle sue possibili conseguenze organizzative, gestionali ed economiche. Nei casi concreti, ovviamente, sarà indispensabile una specifica consulenza che tenga conto degli elementi specifici di una singola azienda, il presente lavoro ha invece l'obiettivo di offrire un inquadramento generale e preliminare.

Per mettere a confronto dal punto di vista della convenienza economica la creazione di una filiera corta aziendale rispetto al conferimento del latte ad un caseificio cooperativo, sono stati rilevati i dati contabili di un'azienda reale e su tale base si è effettuata una simulazione mediante la tecnica del bilancio preventivo. Si tratta del metodo di pianificazione globale più semplice e perciò di più larga applicazione che consente di individuare con relativa

semplicità la più vantaggiosa tra diverse iniziative esaminate.

Nel caso in questione l'elaborazione dei dati raccolti è stata svolta impiegando il software Milk Money, messo a punto dal Centro Ricerche Produzioni Animali (CRPA) di Reggio Emilia. Il software è stato creato per confrontare gruppi di aziende diverse, in questo caso è stato impiegato per confrontare la situazione attuale con una simulata relativa alla stessa azienda.

La situazione di partenza

L'azienda che viene considerata come caso di studio è associata ad un caseificio sociale del Consorzio Trentingrana Concast. Vi sono allevate 24 vacche da latte di buona produttività (circa 70 q.li medi a lattazione) che, assieme alla rimonta, fanno arrivare il totale dei capi in stalla a 32 UBA medi/anno. In aggiunta ai 6 ettari di prati stabili di proprietà del titolare, altri 19 ettari presi in

Tab. 1 – Conto economico aziendale allo stato attuale

INDICATORE	%	RICAVI
Valore latte prodotto	67,7	79874
Ricavi carne	3,8	4607
Contributi (riconducibili all'allevamento da latte)	25,5	25354
Altri ricavi aziendali	3,0	3600
TOTALE RICAVI	100	113461
COSTI DIRETTI		
Mangimi acquistati	20,3	31489
Foraggi acquistati	0	0
Acquisto animali	5,2	8120
Spese veterinarie	3,4	5198
Energia (carburanti + elettricità)	2,9	4497
Altro (sementi, fertilizzanti, acqua per stalla + irrigazione)	0,3	534
Assicurazioni	1,1	1650
Manutenzione fabbricati	0,7	1100
Manutenzione macchine	1,9	3000
Costi specifici settore latte	1,9	2915
Costi generali	3,1	4852
TOTALE COSTI DIRETTI	40,9	63355
COSTO FATTORI DI PRODUZIONE		
Ammortamento macchine	7,1	10962
Ammortamento fabbricati	5,9	9078
Affitti passivi	1,5	2400
Costo lavoro dipendente	0	-
Stima costo lavoro familiare + contributi e SCAU	36,5	47349
Interessi capitale agrario	6,8	10556
Interessi capitale anticipazione	1,3	2046
TOTALE COSTO FATTORI DI PRODUZIONE	59,1	82.391
COSTO DI PRODUZIONE TOTALE	100	145.746
REDDITO DA LAVORO FAMILIARE		29.640
REMUNERAZIONE ORARIA (Euro/h)		4,37

affitto assicurano l'autosufficienza foraggera, per quanto la frammentazione fondiaria richieda un sovraccarico di manodopera. I concentrati necessari all'integrazione della dieta sono acquistati presso diverse ditte mangimistiche nel rispetto del disciplinare de Trentingrana. La maggior parte delle manze viene condotta all'alpeggio per poi essere mantenuta al pascolo sui prati aziendali nel periodo autunnale. Il fabbisogno di manodopera nel periodo invernale viene assicurato per 8 ore giornaliere dal conduttore e 4 dal coniuge. Nel periodo della fienagione il conduttore presta 10 ore di lavoro al giorno, il coniuge 7 a cui vanno aggiunte 8 ore dei figli della coppia. Il conto economico dell'azienda, calcolato sulla base dei dati raccolti in azienda riferiti all'anno 2008 successivamente elaborati con il software Milk Money, è esposto in tabella 1. In sostanza, l'azienda riesce ad esprimere

un reddito da lavoro familiare di circa 30.000 Euro che, dato l'elevato fabbisogno di manodopera, corrispondono a poco più di 4 Euro netti per ora di lavoro.

Simulazione: i costi

Si ipotizza l'introduzione di un mini-caseificio che consenta la trasformazione del latte prodotto (poco meno di 1,700 quintali all'anno). Dal punto di vista dei costi tale modifica comporta:

- ▶ l'acquisto di macchinari per la caseificazione,
- ▶ l'adeguamento strutturale di uno spazio da ricavare nell'edificio preesistente,
- ▶ l'incremento dei costi di esercizio dovuti alla trasformazione e alla commercializzazione.

Per stimare le spese per l'acquisto dell'attrezzatura si sono chiesti dei preventivi relativamente a: un'unità polivalente doppia, serbatoio refrige-

rante, vasca per salamoia, cella frigorifera, banco frigo e una dotazione di scaffalature, tavoli, armadietti per la gestione minuta del prodotto. Si è così ottenuta una stima di 40.000 Euro. Relativamente a tali valori il software calcola automaticamente la quota di ammortamento.

Per l'adeguamento strutturale dell'edificio si è proceduto come per le attrezzature ottenendo un valore di 31.000 Euro.

Per quanto riguarda i costi di esercizio, dopo aver intervistato due imprenditori zootecnici che hanno realizzato un caseificio aziendale, si sono stimati incrementi nelle seguenti voci di costo: energia, acqua, costi specifici settore latte, costi generali. Per i dettagli si rimanda alle tabelle 2.a e 2.b.

Si è infine valutato l'impegno di manodopera necessario per la buona gestione del caseificio. Si è ipotizzato che, in aggiunta delle 12 ore/giorno

Tab. 2.a – Conto economico aziendale nell'ipotesi di trasformazione in azienda e vendita diretta del 50% del prodotto aziendale

INDICATORE	%	RICAVI
Valore latte prodotto	75,6	120726
Ricavi carne	2,9	4607
Contributi (riconducibili all'allevamento da latte)	19,3	25354
Altri ricavi aziendali	2,3	3600
TOTALE RICAVI	100	154287
COSTI DIRETTI		
Mangimi acquistati	15,5	31.489
Foraggi acquistati	0	-
Acquisto animali	4	8.120
Spese veterinarie	2,6	5.198
Energia (carburanti + elettricità)	4,9	9.940
Altro (sementi, fertilizzanti, acqua per stalla + irrigazione)	0,4	834
Assicurazioni	0,8	1.650
Manutenzione fabbricati	0,6	1.150
Manutenzione macchine	1,5	3.100
Costi specifici settore latte	1,4	4.915
Costi generali	3,8	6.352
TOTALE COSTI DIRETTI	35,4	72.748
COSTO FATTORI DI PRODUZIONE		
Ammortamento macchine	6,5	13.290
Ammortamento fabbricati	4,5	11.267
Affitti passivi	1,2	2.400
Costo lavoro dipendente	0	-
Stima costo lavoro familiare + contributi e SCAU	45,6	95.251
Interessi capitale agrario	5,6	12.870
Interessi capitale anticipazione	1,1	2.331
TOTALE COSTO FATTORI DI PRODUZIONE	64,6	137.409
COSTO DI PRODUZIONE TOTALE	100	210.157
REDDITO DA LAVORO FAMILIARE		54.592
REMUNERAZIONE ORARIA (Euro/h)		4,76

Tab. 2.b – Conto economico aziendale nell'ipotesi di trasformazione in azienda e vendita diretta di tutto il prodotto aziendale

INDICATORE	%	RICAVI
Valore latte prodotto	78,6	143.658
Ricavi carne	2,5	4.607
Contributi (riconducibili all'allevamento da latte)	16,9	25.354
Altri ricavi aziendali	2,0	3.600
TOTALE RICAVI	100	177.219
COSTI DIRETTI		
Mangimi acquistati	15,5	31.489
Foraggi acquistati	0	-
Acquisto animali	4	8.120
Spese veterinarie	2,6	5.198
Energia (carburanti + elettricità)	4,9	9.940
Altro (sementi, fertilizzanti, acqua per stalla + irrigazione)	0,4	834
Assicurazioni	0,8	1.650
Manutenzione fabbricati	0,6	1.150
Manutenzione macchine	1,5	3.100
Costi specifici settore latte	1,4	4.915
Costi generali	3,8	6.352
TOTALE COSTI DIRETTI	35,4	72.748
COSTO FATTORI DI PRODUZIONE		
Ammortamento macchine	6,5	13.290
Ammortamento fabbricati	4,5	11.267
Affitti passivi	1,2	2.400
Costo lavoro dipendente	0	-
Stima costo lavoro familiare + contributi e SCAU	45,6	95.251
Interessi capitale agrario	5,6	12.870
Interessi capitale anticipazione	1,1	2.331
TOTALE COSTO FATTORI DI PRODUZIONE	64,6	137.409
COSTO DI PRODUZIONE TOTALE	100	210.157
REDDITO DA LAVORO FAMILIARE		77.514
REMUNERAZIONE ORARIA (Euro/h)		7,20

necessarie complessivamente per il periodo invernale e delle 25 ore/giorno per la fienagione, la gestione del caseificio e della commercializzazione dei prodotti richiedesse dalle 12 alle 14 ore aggiuntive di lavoro al giorno, che potrebbero essere fornite dall'entrata in pianta stabile in azienda di due famigliari o soci.

Simulazione: i ricavi

In prima battuta si è ipotizzato di trasformare il latte in tre diverse tipologie casearie: un nostrano a pasta dura,

una caciotta a pasta molle e un formaggio tipo Taleggio.

Si è inoltre ipotizzata la produzione di ricotta. In base alla produzione di latte e alle rese tecniche delle varie produzioni si è stimato di produrre 6.500 kg di nostrano, 4.400 sia di caciotta che di formaggio tipo Taleggio e 1.500 kg di ricotta.

A questo punto si sono fatte due ipotesi di massima riguardo la commercializzazione del prodotto: una di vendita diretta di tutto il prodotto aziendale, una seconda di vendita del 50% del-

la produzione tramite intermediario o Grande Distribuzione.

Infine si sono fatte delle ipotesi riguardo i prezzi di vendita, distinguendo tra vendita diretta e "canale lungo". Per il nostrano si sono così ipotizzati 10 e 7 Euro/kg, mentre per le altre due tipologie si è prevista un entrata di 8 Euro/kg nel caso di vendita diretta e di 5 Euro/kg nel caso di passaggio tramite intermediario.

I risultati delle stime, sia relativamente ai costi che ai ricavi, sono presentati nelle tabelle 2.a e 2.b.



CONCLUSIONI

Data la natura dello studio, che voleva mantenersi “sulle generali” le ipotesi effettuate sono state semplicistiche. Pur riconoscendo questo limite, i risultati ottenuti però confermano una volta di più due aspetti critici nella scelta di trasformare il prodotto aziendale:

- ▶ l'importanza strategica del controllo della fase di commercializzazione: quando si vende direttamente solo il 50% la remunerazione oraria della manodopera non aumenta in modo sensibile, cosa che invece accade solo si riesce a vendere direttamente la totalità del prodotto;
- ▶ la disponibilità di manodopera di qualità (relativamente alle competenze tecniche nella caseificazione) e anche di quantità adeguate (nella simulazione effettuata l'azienda vedeva crescere il fabbisogno di lavoro per almeno 1,5 unità annue e si sottolinea una volta di più che, nel caso di

metà prodotto commercializzato attraverso GDO/grossisti, le remunerazioni unitarie rimangono sostanzialmente invariate).

Alla luce di queste considerazioni, la possibilità di caseificare solo nel periodo di alpeggio, anche se non è stata esaminata direttamente nelle simulazioni, sembra in grado di attutire la portata dei due aspetti critici appena ricordati. Dal punto di vista del carico di lavoro, infatti, limitare la caseificazione e la vendita a una sola stagione semplifica, se non tutte, alcune delle problematiche organizzative che possono stroncare l'attività di una piccola azienda allevatrice. Dal punto di vista delle problematiche commerciali, infine, è inoltre noto che la malga è al tempo stesso un canale distributivo e una forma di promozione. Non è mai superfluo ricordare, però, che, se il prodotto non è all'altezza, un marketing basato solo su distribuzione e promozione non funziona a lungo.

NEWS

MALGHE SEPARATE PER BOVINI SANI O POSITIVI AL TEST IBR E BVD

Tutte le malghe agibili del Trentino sono state già caricate. Il Servizio veterinario provinciale ha imposto il caricamento su malghe distinte e separate dei bovini provenienti da stalle sane e da stalle con soggetti positivi al test della rinotracheite infettiva o IBR e della diarrea virale o BVD. La campagna di risanamento degli ultimi anni ha dato risultati positivi sia per numero di animali negativi ai test sia per quello delle stalle da considerare indenni o risanate. Una promiscuità incontrollata metterebbe invece a rischio il buon esito del progetto di risanamento.

PASSAPORTO SANITARIO PER CAVALLI E ASINI

I cavalli e gli asini che vengono portati in malga per aiutare i pastori nelle operazioni di trasporto di vario materiale devono essere accompagnati da un documento di identificazione detto anche passaporto. Esso contiene l'attestazione che l'animale è stato reso identificabile mediante inserzione sotto pelle del collo di un microchip. Gli animali inoltre devono risultare negativi al test dell'anemia infettiva degli equidi.

MALGHE DA FORMAGGIO

Le malghe attive nel Trentino sono circa 300. Quelle che ospitano vacche da latte rappresentano i due terzi del totale: 80 sono dotate di caseificio e lavorano il latte per fare formaggio sul posto. Le altre 120 fanno arrivare ogni giorno il latte al caseificio sociale di riferimento che ne cura la lavorazione.

Gli aiuti pubblici a favore delle malghe e dei gestori degli alpeggi

UN SISTEMA DA PROTEGGERE



di Adriano Pinamonti,
APPAG-Agenzia provinciale per i pagamenti
Gianantonio Tonelli,
Servizio Aziende Agricole e Teritorio Rurale

Le malghe rappresentano l'avamposto operativo delle azioni volte al mantenimento del paesaggio di alta montagna, un sistema che merita grande attenzione e che è quindi destinatario di diverse forme di incentivazione. La Provincia di Trento gestisce tali aiuti nell'ambito del PSR (Piano di sviluppo rurale) e della legge provinciale n. 4 del 28 marzo 2003 "Sostegno dell'economia agricola, disciplina dell'agricoltura biologica e della contrassegnazione di prodotti geneticamente non modificati".

Sono previste tre tipologie di aiuto:

- ▶ contributi in conto capitale per la ristrutturazione e il mantenimento delle strutture di malga;
- ▶ premio di alpeggio a favore dei gestori degli alpeggi;
- ▶ premio per il benessere degli animali a favore dei proprietari degli animali condotti in malga.

Interventi strutturali ristrutturazione e mantenimento

Si tratta di contributi in conto capitale concessi ai soggetti proprietari delle strutture di malga, oppure alle imprese agricole, singole o associate, che detengono in concessione le malghe con un contratto almeno decennale.

Considerato che circa il 90% delle malghe trentine sono di proprietà pubblica, la maggior parte delle domande sono presentate dai Comuni o dalle Associazioni degli usi civici (A.S.U.C.), che sostengono gli investimenti per ristrutturare, ammodernare e conservare le strutture di malga e poi le concedono in uso agli allevatori.

Sono previsti due canali di aiuto, attivati rispettivamente mediante la misura 323.3 del PSR e l'articolo 25 della Legge Provinciale n. 4 del 28 marzo 2003.

Pannelli solari a Malga Cera



UN PREMIO PER FARLE STAR BENE



A partire dall'anno 2009 la Provincia ha attivato una nuova forma di incentivo a favore dell'attività di alpeggio che integra i precedenti interventi. Si tratta di un premio a cadenza annuale, di cui possono beneficiare tutti i capi giovani bovini ed equini portati in alpeggio. L'obiettivo è quello di incentivare l'alpeggio del giovane bestiame in funzione di una positiva ricaduta sulle generali condizioni di benessere degli animali. L'aiuto è commisurato ai maggiori costi sostenuti dagli allevatori che mandano al pascolo gli animali giovani nella stagione estiva. Sono ammissibili i bovini di età compresa fra i 7 mesi e i 3 anni, o fino al primo parto e i puledri maschi e femmine di età compresa fra 7 mesi e 3 anni. Gli aiuti sono liquidati ai proprietari degli animali che si impegnano a portare in malga almeno il 70% dei bovini ed equini presenti in azienda. Il premio coinvolge mediamente circa 9.000 capi all'anno per un importo complessivo pari a circa 1,8 milioni di euro.

Interventi strutturali PSR

Il PSR finanzia solamente gli interventi strutturali rivolti alla conservazione degli edifici che rappresentano un patrimonio culturale rilevante nell'ambiente di montagna. Sono esclusi gli interventi finalizzati all'allestimento di attività produttive. La percentuale di intervento è fissata al 100% della spesa ammissibile nei casi in cui i soggetti beneficiari sono enti pubblici e al 50% negli altri casi. Sono considerati prioritari gli interventi che interessano strutture che mantengono la loro originaria destinazione d'uso e che sono costruite con materiali di pregio dal punto di vista paesaggistico/ambientale (es. coperture in pietra naturale, tetto in scandole). Ulteriori punteggi di merito sono attribuiti alle malghe ubicate in zone non turistiche, alle iniziative di valorizzazione dei prodotti di malga, attività didattiche e ricreative, anche in collaborazione con gli enti gestori dei parchi.

Interventi strutturali Legge provinciale 4/2003

L'articolo 25 della Legge provinciale 4/2003 è stato attivato per dare risposta agli interventi che non possono

beneficiare degli aiuti previsti dal PSR. Sono ammissibili tutti gli investimenti di ammodernamento e/o ristrutturazione delle strutture di malga, compreso l'acquisto di attrezzature che consentono lo svolgimento delle tradizionali pratiche legate all'alpeggio (ricovero degli animali, abitazioni dei gestori, lavorazione del latte in malga, approvvigionamento idrico ed energetico, viabilità del pascolo, recinzioni). Sono inoltre finanziabili le iniziative volte allo sviluppo di attività agrituristiche e delle fattorie didattiche. Non sono ammissibili alle agevolazioni le eventuali proposte di costruzione di nuove malghe.

Per quanto riguarda l'attribuzione del grado di priorità, i punteggi maggiori sono riservati alle malghe con vacche da latte e alle iniziative finalizzate all'adeguamento igienico sanitario dei caseifici. La percentuale di intervento è fissata al 75% della spesa ammissibile nel caso di iniziative strutturali proposte da soggetti beneficiari enti pubblici e al 50% nei casi di acquisto di attrezzature per tutti i beneficiari e iniziative strutturali proposte da soggetti privati. La misura dell'intervento è ridotta al 40% per tutti gli interventi relativi alla realizzazione dei caseifici di malga.

PREMI DI ALPEGGIO, ANTICIPA LA PROVINCIA

I premi di alpeggio sono contributi concessi annualmente ai soggetti gestori delle malghe che si impegnano per un periodo almeno quinquennale a gestire la malga secondo alcune norme rispondenti all'obiettivo della salvaguardia ambientale. Attualmente le malghe attive in provincia di Trento sono circa 300, rispetto alle circa 700 storicamente censite. I gestori beneficiari del premio di alpeggio devono impegnarsi a rispettare i seguenti criteri gestionali:

- ▶ periodo di pascolamento di almeno 70 giorni nella stagione estiva;
- ▶ utilizzo del pascolo con la tecnica del razionale spostamento degli animali (pascolo guidato);
- ▶ custodia continua degli animali;
- ▶ contenimento dello sviluppo di erbe infestanti con mezzi meccanici (sfalcio, taglio di piante, pascolo guidato);
- ▶ divieto di utilizzo di diserbanti chimici e

di concimi minerali;

- ▶ carico di bestiame adeguato alla capacità produttiva del pascolo e comunque entro i limiti minimo e massimo, rispettivamente di 0,4 e 1,4 UBA/ettaro.

Il premio di alpeggio viene calcolato in relazione alla superficie del pascolo e al tipo di utilizzo della malga. L'aiuto è finalizzato a compensare il gestore dell'alpeggio in riferimento ai costi sostenuti per il rispetto degli impegni richiesti dalla misura.

Nelle malghe dove sono presenti almeno 15 vacche da latte, o 100 capre da latte, il premio è di 90 euro per ettaro di pascolo. Nelle malghe caricate con bestiame asciutto il premio è di 72 euro/ettaro. Nel caso di malghe caricate con greggi di pecore transumanti il premio è ridotto a 60 euro/ettaro.

Nei casi in cui il carico UBA/ettaro fosse

inferiore a 0,6 e comunque entro il limite minimo di 0,4, il premio viene ridotto ad una densità equivalente teorica di 0,6 UBA/ettaro.

Annualmente in provincia di Trento vengono liquidati circa 300 premi di alpeggio per una superficie complessiva di circa 35.000 ettari di pascolo e un contributo complessivo di circa 2,5 milioni di euro.

Per sostenere gli allevatori in difficoltà a causa del ritardato pagamento di tale premio da parte dell'Unione europea, la Provincia si è mossa disponendo, tramite Cooperfidi, la corresponsione di un anticipo del 75 %, con prestiti senza oneri per gli allevatori, sui premi dovuti per il 2008 e 2009. Complessivamente, saranno erogati in tempi brevi (Cooperfidi ha già inviato le lettere agli allevatori e gli elenchi degli aventi diritto alle banche) 11 milioni e 300 mila euro.

L'esempio della "Lodranega" in Val di Breguzzo

COSÌ RINASCE UNA MALGA



di Gilio Ghezzi.
Servizio Aziende Agricole
e Territorio Rurale.

La Provincia autonoma di Trento già da tempo si è avvalsa degli strumenti di programmazione (P.S.R. e Leggi Provinciali) per promuovere il recupero del patrimonio edilizio di malga e la conservazione dell'ambiente, segnatamente per il mantenimento dei pascoli. Chiaramente, senza la collaborazione degli enti proprietari, dei censiti e dei malgari i benefici hanno vita breve.

Le risorse economiche arrivano dalla CEE – dallo Stato e dalla Provincia che co-finanziano gli interventi annuali. Compito dell'Amministrazione è applicare il dettato delle normative vigenti laddove valga la pena d'intervenire. La valutazione del funzionario deve, in primis, tenere conto della storia della malga, dei legami affettivi che i censi-

ti hanno con essa e delle aspettative per il futuro. Dopo decenni di accentuata fuga dalla zootecnia, stiamo registrando un sempre maggior numero di giovani che s'insediano, e ciò stimola l'Amministrazione provinciale nel proseguimento della sua opera istituzionale. A tutte le Amministrazioni locali, al mondo del turismo ed a quello della ristorazione, compete un'azione sinergica di difesa, valorizzazione e sostegno verso questi giovani volonterosi, perché non si vive di sola buona volontà!

La premessa, necessaria per inquadrare nella giusta ottica l'azione della Provincia, è propedeutica all'illustrazione dei risultati ottenuti dalla collaborazione fra la volontà di fare del Comune proprietario e l'esperienza maturata



Particolari interni all'insegna del benessere degli animali e dell'igiene



Ezio Valentini sulla soglia della stalla

dal tecnico progettista, dall'utilizzatore finale delle strutture, cioè dall'attuale malgaro, e dai funzionari provinciali, sia nelle realtà malghive già ottimizzate, sia in quelle che hanno avviato il processo. In quest'ottica si è concretizzato il progetto del Comune di Bondo, in Giudicarie, peraltro già ultimato, che ha inteso recuperare il patrimonio edilizio ed il pascolo di malga Lodranega, ubicata in Val di Breguzzo.

La casina/casera, inaugurata nel 2006 è stata totalmente ristrutturata sia nella parte alloggiativa e sia nella parte dedicata alla lavorazione del latte ed alla conservazione del formaggio. Si sa che gran parte del formaggio è venduta fresca, con qualche forma appositamente cagliata per essere stagionata e consumata in autunno/inverno. Lodranega è facilmente raggiungibile ed il gestore della malga, Felice Valentini di Bondo, che si avvale della collaborazione di un esperto casaro, sa che tutto il suo formaggio fresco è venduto direttamente sul posto. L'afflusso turi-

stico è sostenuto. A fronte delle energie investite si ha un ritorno che coagula l'immagine di un paesaggio integro, formato da una casina sapientemente armonizzata nell'ambiente circostante dall'estro del geometra Sergio Oradini di Bondo, ed un tangibile incremento del reddito aziendale dell'allevatore.

Da non sottovalutare è la realizzazione di un alloggio adeguato alle pur rustiche aspettative di gente abituata ai disagi, ma comunque depositaria del diritto alla cura ed all'igiene della persona, che va incontro al pensiero del legislatore laddove sottolinea l'importanza del benessere del personale, oltre a quello degli animali. Ed è a proposito di questi che il Comune di Bondo ha proposto, nel 2006, il secondo intervento con lo scopo di sistemare lo stallone, l'ambito prossimale ed il pascolo alle spalle del medesimo fabbricato.

Il recupero dello stallone ha interessato tutto l'immobile, con esclusione della copertura, recentemente sosti-

tuita. I lavori sono stati ultimati e già nella scorsa stagione di malga è stato utilizzato. Di particolare rilevanza per il benessere e l'igiene dei soggetti coinvolti è l'installazione del lattodotto per la mungitura alla posta ed il convogliamento del latte alla cisterna refrigerata posta in testa allo stallone.

I controlli sanitari e funzionali operati dai veterinari e dai tecnici della caseificazione hanno riflettuto ottimi risultati, segno che gli animali si trovano a proprio agio e sono curati nel modo migliore.

Gli ottimi risultati riscontrati a Lodranega testimoniano, in conclusione, la valenza degli interventi manutentivi e migliorativi operati a vantaggio degli alpeggi; interventi che riscontrano in modo esponenziale gli sforzi fatti per la loro realizzazione, soprattutto nell'ottica di traghettare ai posteri ciò che ci è stato prestatato pro tempore dai padri, che con tenacia e lungimiranza hanno operato per antropizzare una natura selvaggia e gelosa di se stessa.



Val Campelle, la scelta di Francesco Lenzi e del figlio Federico

IN MALGA TUTTO L'ANNO

di Walter Nicoletti

“In fondovalle eravamo stretti, e quassù non siamo mai soli”

“Guarda questo burro, ha il colore del tarassaco”

Nella splendida Val Campelle, nel cuore del Lagorai, si è affermato un sistema originale di gestione dell'alpeggio e di trasformazione e vendita del prodotto. Francesco Lenzi ed il figlio Federico gestiscono malga Casarina a quota 1468 metri nel comune di Scurrelle. Qui vengono allevate 35 vacche da latte, la maggior parte delle quali di razza Pezzata rossa con alcune manze e pochi capi da ingrasso. In estate si allevano poi alcuni maiali per la produzione di ottimi insaccati.

A differenza degli altri alpeggi, il segreto di malga Casarina è che la monticazione dura di fatto tutto l'anno. Certo, il pascolo si limita, se così possiamo dire, da maggio a ottobre inoltrato, ma poi l'alimentazione in ambiente montano continua con un ottimo foraggio che

viene prodotto in parte nel fondovalle ed in parte nei 10 ettari che l'azienda gestisce in affitto in località Campelletto, poco distante dalla malga.

A questo particolare sistema di allevamento, che garantisce un periodo prolungato in montagna con tutti i vantaggi relativi al cosiddetto benessere animale, si aggiunge la caratteristica che tutto il prodotto viene lavorato in azienda per la produzione di ottimi nostrani di malga che vengono commercializzati con il marchio Lagorai.

Il latte della mungitura serale viene fatto decantare nella apposite vasche dalle quali emerge una prelibata panna per il burro. Il latte del mattino viene utilizzato intero per cui il risultato finale sono dei formaggi semigrassi particolarmente adatti anche per un periodo



“Il mio desiderio è che mio figlio Federico tenga in considerazione l’importanza di un’esperienza legata all’amore per la montagna, le piccole produzioni e l’alta qualità del prodotto”



prolungato di stagionatura.

Le carni dei maiali vengono invece lavorate artigianalmente presso lo Spaccio cooperativo Carne di Telve Valsugana, che propone una serie interessante di salami a pasta fina, senza conservanti e con pochissimo aglio. La vendita di questi prodotti avviene solo ed esclusivamente presso il punto vendita della malga che rimane aperto tutti i giorni.

Accanto all'alpeggio e all'allevamento, malga Casarina è poi dotata di un agriturismo adibito alla ristorazione che rimane aperto tutti i giorni nel periodo estivo e nei week end negli altri mesi dell'anno.

Francesco, quando è maturata l'idea di lavorare in proprio il latte prodotto?

<Questo è sempre stato un mio chiodo fisso fin dai tempi in cui gestivo Malga Arpaco sul Passo del Brocon. Quando nel 1999 si è aperta la possibilità di gestire questo alpeggio mi sono organizzato per lavorare in proprio il nostro prodotto, grazie anche ai corsi per casari promossi dall'Istituto agrario di San Michele all'Adige>.

E quando avete deciso di venire a vivere in malga tutto l'anno con tut-

ta la famiglia e le vacche?

<Questa è stata una scelta obbligata, in quanto la stalla che avevamo in fondovalle era troppo piccola, mentre qui esistono tutte le strutture ed i servizi necessari. Per questi motivi, grazie anche alla disponibilità dimostrata dal Comune di Scurelle, proprietario della struttura, nel giugno dell'anno scorso abbiamo deciso di trasferirci qui>.

Quali sono i vantaggi e gli svantaggi di vivere tutto l'anno a oltre 1400 metri di quota?

<Sicuramente l'accesso alla struttura è alquanto difficoltoso, specie per gli approvvigionamenti. A volte, in inverno, capita che il veterinario resti bloccato dalla neve e noi dobbiamo intervenire per sgomberarla. Ma queste sono cose che capitano in montagna. Gestire un agriturismo di questo tipo, incentrato sulla ristorazione, comporta inoltre un sovraccarico di lavoro, specie nel periodo estivo. Dall'altro versante dobbiamo però riconoscere che l'autunno e l'inverno rappresentano per noi il tempo della quiete e della meditazione, insomma si tira il fiato>.

Più che un lavoro la vostra mi sembra una importante scelta di vita. Federico, tuo figlio, prenderà in

mano il timone dell'azienda?

<È quello che spero. I presupposti, le competenze e anche la passione ci sono. Inoltre stiamo pensando alla conversione al biologico della stalla al fine di valorizzare ulteriormente una filiera che ha tutti i presupposti per qualificarsi ulteriormente. Il mio desiderio è che Federico tenga in considerazione l'importanza di un'esperienza legata all'amore per la montagna, le piccole produzioni e l'alta qualità del prodotto>.

Come definiresti il tuo latte?

<Un prodotto sano, legato al territorio. Guarda questo burro, ha il colore del Tarassaco di cui sono ghiotte le nostre vacche in questi giorni. Noi non usiamo insilati, solo qualche manciata di mangime quando necessario>.

Ne vale la candela?

<Direi di sì. Per noi ed anche per i nostri clienti>.

Un'ultima domanda. Qui, paradossalmente, non siete mai soli...

<È vero. Da noi arriva sempre qualcuno per le escursioni, per l'agriturismo, per il punto vendita. Nemmeno in inverno e con la neve si è soli a malga Casarina>.

Le piante officinali delle malghe

FARMACIA
D'ALTA QUOTA

di Carla Vender

CRA-Unità di ricerca per il Monitoraggio e la Pianificazione Forestale - Villazzano (Trento)

I pascoli ed prati permanenti mantenuti in maniera estensiva sono l'ambiente ideale per numerose specie di piante officinali. Essi infatti, oltre a svolgere una funzione importantissima nel mantenimento del paesaggio e degli spazi aperti e nell'impedire la riforestazione spontanea, influenzano le condizioni di crescita delle erbe nonché la presenza di certe specie, in particolare di quelle che, per germogliare, necessitano di terreno nudo (calpestato). Quando l'attività agricola cessa, la flora del pascolo si modifica, nuove specie prendono piede e la flora originale viene estromessa. Purtroppo in questo modo le risorse genetiche di questi ambienti vanno perse. Fino agli inizi degli anni '50 alcune delle erbe che crescono nei dintorni delle malghe venivano raccolte per variare ed integrare la dieta molto ristretta dei malgari (polenta, latte, formaggio), altre invece, lontano da farmacie e dottori, erano preziose per curare i malanni, disinfettare e/o curare ustioni, ematomi, tagli. Ai giorni nostri alcune di queste specie si sono molto rarefatte, mentre altre si sono espanse. In molti casi tale riduzione non è dipesa da raccolte eccessive, ma dal mutato uso dei suoli, cioè dall'abbandono dei pascoli.

La raccolta di alcune delle specie citate in questo articolo (eufrasia, pelosella, piantaggini, millefoglio, alchemilla, comino dei prati, dente di leone ed ortica) è stata recentemente regolamentata con Decreto del Presidente della Provincia n. 23-25/Leg, che si rifà alla legge provinciale 11/2007 sulle foreste e sulla protezione della natura. Nell'allegato B di questo regolamento sono infatti indicate le 50 specie il cui utilizzo rientra nelle antiche consuetudini locali di cui è ammessa la raccolta per persona/giorno di un quantitativo variabile da 0,5-2 kg. Per le altre specie rimane il permesso di raccogliere solo 5 steli fioriferi, mentre l'escavazione di radici resta vietata per tutte le specie nel territorio provinciale, tranne che per scopi scientifici, didattici, farmaceutici e officinali, per i quali tuttavia deve essere richiesta l'autorizzazione. Per quanto riguarda la raccolta di piante alimentari, però (art. 8), i limiti quantitativi indicati nell'allegato B, possono essere superati dagli operatori abilitati alla coltivazione, raccolta e prima trasformazione di piante officinali per la produzione di prodotti alimentari erboristici, iscritti nell'elenco provinciale. Tale abilitazione si consegue frequentando il corso e superando un esame finale.



Alchemilla
(*Alchemilla vulgaris* L., *A. alpina* L.)

Erba perenne della famiglia delle Rosaceae. Le foglie, di sapore amaro, sono lobate, raggruppate in rosette, i fiori sono piccoli, giallastri. Dell'alchemilla si utilizzano foglie e infiorescenze, ricche di tannini e dotate di proprietà antinfiammatorie delle mucose, astringenti e cicatrizzanti.

Piantaggine
(*Plantago lanceolata* L., *P. major* L.)

Pianta dalle foglie spesse, allungate od ovali, fiore costituito da una spiga roseogrigia. Le foglie hanno proprietà decongestionanti ed emollienti, essiccate sono utili nelle infiammazioni dell'apparato digerente; pestate fresche, attenuano il dolore delle punture da insetti.



Arnica
(*Arnica montana* L.)

Specie erbacea perenne che si trova sui pascoli, nelle brughiere a rododendri e sui prati aridi delle regioni alpine. Si utilizzano soprattutto i capolini, ma anche le radici, per la loro azione antiflogistica in caso di distorsioni, ematomi, nelle flebiti e nei disturbi articolari.



Pelosella**(*Hieracium pilosella* L.)**

È una specie erbacea perenne rizomatosa con stoloni epigei erbacei che cresce nei prati aridi, brughiere e pendii sassosi fino a 3000 m di altitudine. La pianta intera è impiegata in fitoterapia per la sua azione diuretica e depurativa, nonché disinfettante delle vie urinarie.

**Eufrasia****(*Euphrasia rostkoviana* Hayne)**

Specie annuale emiparassita, diffusa nei prati e pascoli fino a 2400 m d'altitudine. Ancora oggi le piantine fiorite sono impiegate dall'industria farmaceutica nella preparazione di colliri utili nel trattamento delle affezioni oculari di natura allergica o infiammatoria e nelle congiuntiviti.

Ortica**(*Urtica dioica* L.)**

Specie nitrofila, ricca di tannini, pectine, resine, acido formico e di urticina.

La pianta secca veniva utilizzata contro la diarrea, il succo della pianta fresca contro emorragie interne, intestinali ed uterine. Con i germogli si possono preparare risotti, ripieni ed anche la pasta sfoglia verde.

Comino dei prati**(*Carum carvi* L.)**

Pianta molto comune nei prati magri di montagna, alta 30-60 cm, con fusto molto ramificato e foglie suddivise in strette lacinie, ed ombrelle di 7 raggi, tipiche delle Ombrellifere. I semi sono aromatici e digestivi e si impiegano per aromatizzare pietanze e liquori.

**Antennaria****(*Antennaria dioica* Gaertner)**

Pianticella dall'aspetto vellutato e di colore glauco. Preferisce i luoghi aridi e per riprodursi richiede la presenza di numerosi individui e di un equilibrio fra i sessi. L'infuso di Antennaria veniva utilizzato per curare le "malattie di petto" (espettorante), ma anche i vermi e le ferite.

**Carlina****(*Carlina acaulis* L.)**

Si riconosce facilmente per via dei grandi capolini che si schiudono alla fine dell'estate e per le foglie spinose. Il suo uso è per lo più ornamentale, ma il ricettacolo del fiore è commestibile, la parte medicinale è costituita dalla radice che ha proprietà stomachiche, diuretiche e sudorifere.

Imperatoria**(*Peucedanum ostruthium* (L. Koch))**

Ombrellifera molto comune nelle pietraie e nei cespuglieti. Si riconosce dalle foglie inferiori suddivise in tre grandi segmenti, a loro volta suddivisi in tre. Da agosto in poi se ne raccoglie sia il seme che il rizoma, biancastro ed aromatico, dotato di proprietà stimolanti dell'appetito e digestive.

**Dente di leone****(*Taraxacum officinale* Weber)**

È l'erba selvatica più nota e reperibile ovunque. Di questa pianta si raccolgono, in primavera, le foglie che possono essere consumate sia fresche che lessate, mentre in autunno, le radici, dotate di proprietà depurative.

Spinacio di monte**(*Chenopodium bonus-henricus* L.)**

Appartiene alla stessa famiglia degli spinaci a cui assomiglia per via della forma delle foglie sagittate. Le foglie si prestano, dopo veloce scottatura, alla preparazione di canederli, gnocchi e frittate. Ricche di ferro, sono indicate per gli anemici, controindicate invece per chi soffre di reni.

**Millefoglio****(*Achillea millefolium* L.)**

Pianta molto comune nei prati e nei pascoli e con una notevolissima variabilità di sviluppo e colore delle ombrelle che va dal bianco al rosa intenso. Le sommità fiorite hanno proprietà amaro-toniche e vengono utilizzate nelle tisane ed anche per aromatizzare i liquori.

Genziana maggiore**(*Gentiana lutea* L.)**

Specie erbacea frequente nei pascoli montani e alpini. Si riconoscono tre sottospecie: vardjani, prevalente in Trentino, lutea e symphyandra (Veneto e Friuli). Le radici, che hanno proprietà eupeptiche dovute alla presenza di principi amari, sono impiegate nella preparazione di amari, aperitivi e grappe.

albicocco



MALEDETTO GIALLUME!

Il mercato è interessante ma è impossibile da sfruttare se non si dispone di varietà tolleranti.

Le prospettive dopo i campi dimostrativi e gli studi sulla fitoplasmosi ESFY

di Claudio Agnolin

*Centro Trasferimento Tecnologico
Fondazione Edmund Mach-Iasma*

Quali prospettive ha la coltivazione dell'albicocco in Trentino? La cooperativa Sant'Orsola ha tentato di introdurre questo frutto estivo pregiato, che potrebbe essere prodotto come tardizia nella media ed alta collina trentina. Con quali risultati? Sono stati realizzati, con finanziamento della Provincia autonoma di Trento, uno dopo l'altro circa 10 ettari di impianti, in varie località trentine, con risultati a volte promettenti, con normali problemi di una coltura nuova (qualità del materiale vegetale, cure all'impianto, tecnica di allevamento e potatura). Tutto sembrava preludere a buoni risultati, quando sono cominciate le morie di piante.

Con l'aiuto del professor Poggi Pollini dell'Università di Bologna si è constatato che la moria era dovuta ad un fitoplasma (ancora una volta un fitoplasma tra i piedi dei nostri frutticoltori e dei nostri tecnici, dopo gli scopazzi del melo e la flavescenza dorata della vite!). La malattia si è dimostrata talmente aggressiva, con contagio veloce e mortalità delle piante in pochissimo tempo, da arrivare

a compromettere un impianto nel giro di 5 anni.

Come spiega Poggi Pollini, la malattia ha una enorme velocità di diffusione: si diffonde con il materiale di impianto affetto da infezioni latenti, per innesto, ed ha una diffusione naturale per vettori (la *Cacopsilla pruni*). Specie che fa una generazione all'anno e che ha come protagonisti principali nella trasmissione dell'infezione gli adulti che svernano, ma anche gli adulti di nuova generazione, che possono trasmettere l'infezione in estate, prima di rifugiarsi nei ricoveri invernali.

Per ridurre l'impatto della malattia, è come sempre importante realizzare l'impianto con materiale sano, togliere immediatamente le piante malate, usare portinnesti resistenti e poco polloniferi. I portinnesti resistenti sono molto importanti, in quanto non esistono varietà resistenti (Poggi Pollini, 2010). Importante pure non avere appezzamenti vicini a piante di *Prunus* spontanee.

Per quanto riguarda la lotta al vettore, va fatta contro le forme giovanili. La lotta

Nella foto in alto:
sintomi di deperimento
in fase avanzata



A sinistra:
ultimo stadio della malattia
(Livo/Val di Non)

In basso:
vivaio impianto dimostrativo
a Revò (Val di Non)

con insetticidi è tra l'altro difficile ed ha una percentuale di successo che è pur sempre parziale. Tuttavia, al momento attuale, non è ancora a disposizione una strategia complessiva per garantire una durata economica sicura agli impianti, perciò, mentre le prospettive di mercato dell'albicocco tardivo sono buone (per varietà tardive come Bergeron, Goldrich, Tardif de tain), non si può consigliare ai frutticoltori trentini di fare impianti di albicocco, almeno fino a che non si sia trovata una soluzione almeno parzialmente efficace per contenere i danni della ESFY.

Fra l'altro, l'incidenza della malattia è molto diversa da una zona di coltivazione all'altra: è ad esempio fortissima nel Nord della Germania, mentre è molto meno pericolosa in Francia in generale e, per rimanere in Italia, nella zona di coltivazione di Cuneo.

Gli impianti fatti in Trentino, invece, soprattutto negli anni 2001-2003 (Franchini, 2010), sono stati tutti estirpati causa la malattia ESFY, ora ci sono solo 4 campi sperimentali, 750 piante in tutto.

Dunque il mercato è interessante, spinto in Italia dall'aumento dei consumi di albicocco. In Trentino sarebbe interessante produrre Bergeron e Tardif de tain, da raccogliersi dopo la ciliegia

Regina, ma al momento attuale, come si diceva sopra, se si vuole fare albicocco in Trentino, occorre disporre di varietà almeno tolleranti alla fitoplasmosi ESFY.



Lotta biologica alla vespa galligena

castagno

LA VESPA CINESE IN ESPANSIONE

di Federico Pedrazzoli, Emanuel Endrizzi, Cristina Salvadori FEM-IASMA,
Centro Trasferimento Tecnologico Area Sperimentazione Agraria, Ambientale e Forestale

La vespa cinese del castagno, *Dryocosmus kuriphilus* Yasumatsu, è un imenottero galligeno appartenente alla famiglia Cynipidae, originario della Cina, ma ormai presente in Giappone, Corea, Stati Uniti e, dal 2002, anche in Italia (Abe et al., 2007; EPPO RS 2003/061). La prima segnalazione di questa specie invasiva in Trentino-Alto Adige risale al 2007 e riguarda la Valsugana (comuni di Pergine e Civezzano) (Salvadori et al., 2007). Nella primavera 2008 è stato individuato un focolaio anche nelle Giudicarie Inferiori (zona di Lodrone). In tutti questi casi, il cinipide era presente su alcune piante innestate che erano state messe a dimora negli anni precedenti. Nel 2009 sono stati individuati nuovi focolai anche nell'Alto Garda (zona di Nago-Torbole) ed è stata riconfermata la presenza nelle Giudicarie Inferiori

(Condino e Cimego). L'insetto è ormai diffuso in tutte le aree castanicole del Trentino, rischiando di vanificare gli sforzi e gli investimenti per la ripresa della coltivazione del castagno, molto intensi anche nella realtà trentina.

Le popolazioni di questa specie sono costituite unicamente da femmine che fuoriescono dalle galle tra giugno e luglio e si riproducono per partenogenesi (senza accoppiamento) telitoca (che genera solo femmine), deponendo le uova nelle gemme dei castagni. Le larve, che svernano all'interno delle gemme, all'inizio della stagione successiva inducono la formazione di galle su gemme, foglie e amenti. Attacchi massicci possono ostacolare lo sviluppo vegetativo dei germogli riducendo l'attività fotosintetica, causare cali nella fruttificazione e indebolire le piante, rendendole vulnerabili ad altri

tipi di stress, anche se generalmente non le portano a morte (Moriya et al., 2003). *D. kuriphilus* è stato pertanto inserito nella lista degli organismi dannosi per l'Europa (A2 action list dell'EPPO) e la sua pericolosità per la castanicoltura ha indotto l'emanazione di due decreti di lotta obbligatoria anche in Italia (D.M. 23/02/2006; D.M. 30/10/2007) (EPPO, 2005). In ottemperanza a questi decreti, nel 2008 e nel 2009 si è tentato di eradicare questo fitofago e grazie al coinvolgimento del personale del Servizio Foreste e fauna si è cercato di raccogliere ed eliminare il maggior numero possibile di galle, rimuovendo le giovani piante completamente infestate e potando quelle d'alto fusto. L'intervento ha tuttavia evidenziato oggettive difficoltà, costi elevati e la reale impossibilità di debellare il cinipide.

Lanciato quest'anno in Trentino dall'Università di Torino

TORYMUS SINENSIS IL PARASSITOIDE BUONO

Adulti di *Torymus sinensis*



In ambienti come il castagneto, che rivestono il ruolo di elementi di transizione tra il paesaggio rurale e il bosco, l'applicazione di mezzi di lotta convenzionali è improponibile, innanzitutto per la necessità di salvaguardare i delicati equilibri che regolano l'omeostasi e la biodiversità e di rispettare la naturalità del prodotto, ma anche per le notevoli difficoltà applicative in questi soprassuoli. Inoltre, il limitato periodo di volo degli adulti e il fatto che lo sviluppo degli stadi larvali si svolga completamente all'interno delle galle rendono del tutto inefficaci i trattamenti chimici. Diventa quindi fondamentale individuare un approccio che permetta di contenere le popolazioni del fitofago, ma che presenti nel contempo un basso impatto ambientale.

Per ora l'unico modo per attuare un

controllo efficace di *D. kuriphilus* è rappresentato dall'introduzione del parassitoide *Torymus sinensis* Kamijo. Questo imenottero torimide è già stato utilizzato negli anni '80 in Giappone, dove il cinipide era presente su gran parte del territorio da circa due decenni. *T. sinensis*, importato dalla Cina, una volta insediato è stato in grado di abbassare la densità di gemme infestate fino al 3% nel giro di alcuni anni (Bari-selli & Vai, 2010; Moriya et al., 1989). Visto il successo di quest'operazione in Giappone, il Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali (DI.VA.P.R.A.) dell'Università degli Studi di Torino nel 2003 ha avviato un progetto per l'introduzione e la diffusione, mediante metodo propagativo, di questo limitatore naturale anche in Italia. I primi risultati

di quest'esperienza in Piemonte sono stati positivi ed hanno incoraggiato a estendere il lancio del parassitoide ad altre regioni italiane (Botta et al., 2005; Quacchia et al., 2008).

T. sinensis è una specie morfologicamente molto simile a *D. kuriphilus*, di colore nero con riflessi metallici verdi e dimensioni leggermente inferiori. Nelle zone di origine presenta un ciclo biologico univoltino e ben sincronizzato con quello del suo ospite, a sua volta legato alle fasi fenologiche del castagno (Fig. 1). Le femmine sono dotate di un lungo ovopositore, grazie al quale sono in grado di deporre le uova all'interno delle galle formate dal cinipide, direttamente sul corpo della larva o sulle pareti delle camere larvali. Gli stadi giovanili di *T. sinensis* si sviluppano nella galla come ectoparassitoidi delle larve mature del cinipide e le pupe svernano all'interno delle galle stesse. Gli adulti sfarfallano tra la fine di aprile e l'inizio di maggio, in concomitanza con la formazione delle galle di *D. kuriphilus*.

Il lancio in Trentino

In seguito alle numerose segnalazioni che davano la presenza del cinipide in notevole aumento nei castagneti della provincia, ci si è rivolti ai colleghi dell'Università di Torino per organizzare un lancio di *T. sinensis* in Trentino nel 2010. Per il lancio sono state prese in considerazione le zone di Arco-Massone e Nago-Torbole (Alto Garda), di Lodrone (Valli Giudicarie) e Fornace



Lancio di *Torymus Sinensis*
a Lodrone di Storo (Valle del Chiese)

(Alta Valsugana), dove tra il 20 e il 30 di aprile sono stati eseguiti rilievi al fine di valutare il livello d'infestazione e lo stadio fenologico dei castagni. L'elevato impegno operativo richiesto dall'allevamento in laboratorio del parassitoide ha obbligato a compiere il lancio in una sola zona, liberando un numero d'individui sufficiente a dare origine a una piccola popolazione, che nei prossimi anni dovrebbe insediarsi nella zona e colonizzare i castagneti limitrofi. Il sito scelto è il focolaio "storico" di Lodrone, dove la presenza del cinipide è stata segnalata per la prima volta nel 2008. Per il lancio dei parassitoidi sono state individuate alcune giovani piante fortemente attaccate e di altezza inferiore ai 3 metri, per facilitare la raccolta delle galle per i successivi controlli. Il momento ottimale per liberare il torimide corrisponde alla fase di allungamento dei germogli, nella quale le galle sono ben formate e visibili. In seguito ai risultati dei rilievi effettuati, il 30 aprile personale specializzato dell'Università di Torino ha liberato sui rami delle piante 130 femmine fecondate e 65 maschi, ottenuti da galle parassitizzate raccolte in pieno campo e fatti sfarfallare in condizioni controllate (Fig. 2). Una volta resi liberi, gli adulti di *T. sinensis* dovrebbero aver completato gli accoppiamenti e deposto le uova nelle galle presenti, come per alcuni di essi è stato verifi-

cato (Fig. 3 e Fig. 4). A questo punto deve essere lasciato al parassitoide il tempo necessario per acclimatarsi alle nuove condizioni e moltiplicarsi, dando origine ad una popolazione stanziata numericamente consistente.

Per questo motivo, nel presente anno e nei prossimi a venire, a Lodrone e dintorni non si dovranno rimuovere dagli alberi le galle potenzialmente parassitizzate, per consentire al torimide di completare il suo ciclo di sviluppo. Sarà invece importante appurare anche nella nostra provincia la selettività e la specificità di questo insetto, valutandone l'interferenza con altri cinipidi locali infedati alle querce e verificando al tempo stesso la presenza di parassitoidi autoctoni che potrebbero svilupparsi a spese della vespa cinese. L'impatto di questa introduzione sui diversi componenti della cenosi forestale sarà oggetto di studio per i prossimi anni.

È bene ricordare che questo tipo d'intervento non fornirà probabilmente una soluzione immediata ed esclusiva al problema cinipide, poiché ha lo scopo di fornire un supporto all'ecosistema castagneto nei processi di ripristino di un equilibrio naturale turbato dalla recente introduzione di un nuovo organismo dannoso, in modo tale da mantenerne le popolazioni a livelli accettabili. Come nel caso di altre strategie di lotta biologica, che hanno il van-

taggio di costi relativamente bassi e di un ridotto impatto ecologico, i tempi di attuazione sono medio-lunghi, ma i risultati, una volta raggiunti, sono stabili e duraturi.

BIBLIOGRAFIA

- Abe Y., Melika G. & Stone G.N. (2007) *The diversity and phylogeography of cynipid gallwasps (Hymenoptera, Cynipidae) of the Eastern Palaearctic and their associated communities*. *Oriental Insects*, 41: 196-212.
- Bariselli M. & Vai N. (2010) *Passi avanti nella lotta alla vespa del castagno*. *Agricoltura*, anno 38°, 3: 94-96.
- Botta R., Mellano M.G., Beccaro G.L., Bounous G., Alma A., Quacchia A., Bosio G. & Picciau L. (2005) *Cinipide galligeno del castagno: primi risultati di lotta biologica e di valutazione della sensibilità varietale*, pp. 71-77. In: *Atti del IV Convegno Nazionale Castagno 2005*. Parretti, Firenze, Italy.
- EPPO (2005) *Dryocosmus kuriphilus*. *EPPO Bulletin*, 35: 422-424.
- Moriya S., Inoue K., Ôtake A., Shiga M. & Mabuchi M. (1989) *Decline of the chestnut gall wasp population, Dryocosmus kuriphilus Yasumatsu (Hymenoptera: Cynipidae) after the establishment of Torymus sinensis Kamijo (Hymenoptera: Torymidae)*. *Applied Entomology and Zoology*, 24: 231-233.
- Moriya S., Shiga M. & Adachi I. (2003) *Classical biological control of the chestnut gall wasp in Japan*. In: R.G. Van Driesche, Editor, *Proceedings of the 1st International Symposium on Biological Control of Arthropods, Honolulu, Hawaii, 14-18 January 2002*, USDA Forest Service, Morgantown, USA, pp. 407-415.
- Quacchia A., Moriya S., Bosio G., Scapin I. & Alma A. (2008) *Rearing, release and settlement prospect in Italy of Torymus sinensis, the biological control agent of the chestnut gall wasp Dryocosmus kuriphilus*. *BioControl*, 53: 829-839.
- Salvadori C., Maresi G. & Tessari L. (2007) *Il cinipide galligeno del castagno*. *Terra Trentina*, 52 (9): 24-29.

Giornata dimostrativa a Cembra nei vigneti coltivati a spalliera

DEFOGLIATRICI ALPINE

a cura di Corrado Aldrighetti e Paolo Molinari (Servizio Tecnico Viticolo di La Vis S.c.a.),

Roberto Lucin e Antonio Patton (Centro Trasferimento Tecnologico Fondazione E. Mach - Istituto Agrario S. Michele).



1. Binger: defogliatrice meccanica ad aspirazione, le foglie vengono aspirate ed asportate attraverso dei rulli controrotanti. Si presenta con una meccanica semplice e compatta; pertanto ben si presta per l'utilizzo in queste zone e può essere abbinata a trattori con bassa potenza.

Nel corso degli ultimi anni la tecnologia ha messo a disposizione del viticoltore delle macchine che agevolano la sfogliatura; i viticoltori delle zone di alta collina hanno richiesto la possibilità di valutare, in pieno campo, le caratteristiche tecniche ma, soprattutto, l'efficienza lavorativa delle stesse in condizione limite per la meccanizzazione quali filari stretti (2 metri), rampe sulla fila e capezzagne con pendenze superiori al 20%.

Le macchine defogliatrici presentano degli interessanti vantaggi rispetto all'intervento manuale: in aziende di superficie elevata permettono di essere tempestivi (4 ore per ettaro) e di ridurre i costi dell'operazione, consentono, inoltre, di effettuare la sfogliatura riducendo notevolmente il contatto dell'operatore con i residui dei prodotti fitosanitari presenti in vigna. Ma tali

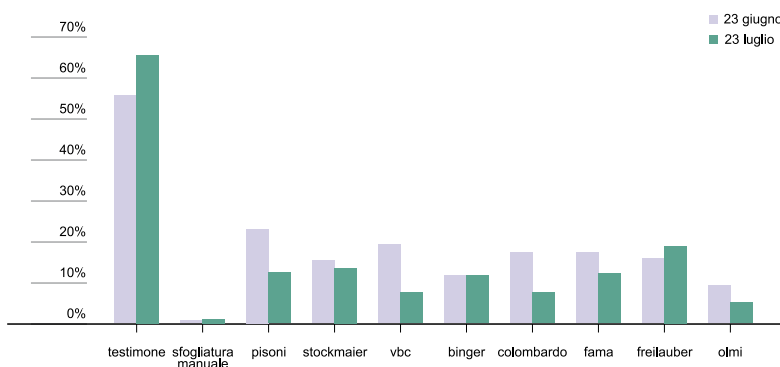
vantaggi rimangono tali anche in realtà di difficile meccanizzazione quali le zone di alta collina e montagna? Questa operazione può essere praticata in totale sicurezza per l'operatore?

Per appurarlo è stata organizzata presso l'azienda di Rocco Serafini, in località Fontana a Cembra, una giornata tecnica avente l'obiettivo di valutare la possibilità di impiego di mezzi meccanici per la defogliatura e la cimatura del vigneto nelle zone di alta collina e di montagna. L'iniziativa è stata proposta da Corrado Aldrighetti e Paolo Molinari del Servizio Tecnico Viticolo di La Vis S.c.a. in collaborazione con Roberto Lucin e Antonio Patton del Centro Trasferimento Tecnologico Fondazione Edmund Mach – Istituto Agrario di S. Michele a/A, il Club 3P di Cembra ed ACMA. La logistica viaria ed il parcheggio dei veicoli sono stati curati dal Corpo dei Vigili del Fuoco Volontari di Cembra.

All'inizio della manifestazione sono stati illustrati ai presenti i risultati di cinque anni di prove, effettuate dai tecnici del Centro Trasferimento Tecnologico della Fondazione Edmund Mach – Istituto Agrario di San Michele a/A, utilizzando macchine ad aspirazione e pneumatiche in differenti epoche fenologiche.

La parte centrale della manifestazione prevedeva l'impiego in campo delle defogliatrici più conosciute ed utilizzate nell'areale Trentino. In particolare le defogliatrici impiegate, e delle quali in seguito verranno indicate le caratteristiche più importanti si possono raggruppare in tre grandi gruppi:

COPERTURA FOGLIARE DEI GRAPPOLI IN DUE EPOCHE



2. Colombardo: macchina ad aspirazione, si discosta dalla precedente per le dimensioni ridotte; potrebbe adattarsi, pertanto, in condizioni di viabilità limitata.

3. Fama: defogliatrice ad aspirazione, come la precedente il flusso d'aria aspirante passa attraverso dei fori posizionati su un rullo.

4. Freilauber: defogliatrice di tipo misto meccanico e pneumatico. E' una macchina scavallante, da un lato del filare emette un flusso d'aria che indirizza le foglie contro due rulli controrotanti posti sul lato opposto. Macchina scavallante complessa ed ingombrante, utilizzabile in situazioni di fondovalle, pertanto di difficile impiego in ambienti ripidi e scoscesi.

► defogliatrici ad aspirazione (**Binger, Colombardo, Fama, Pisoni, Stockmayer e VBC**),

► defogliatrici pneumatiche (**Olmi**),

► defogliatrici di tipo misto meccanico e pneumatico (**Freilauber**).

Successivamente alla prova e durante tutto il ciclo stagionale, sono stati effettuati dei controlli in campo per valutare l'efficienza defogliante delle diverse macchine e, al momento della vendemmia, le caratteristiche qualitative delle uve intese come stato sanitario delle stesse e come valori analitici dei mosti. Va evidenziato che i diversi parametri

rilevati vanno valutati tenendo conto che le varie macchine defogliatrici sono state utilizzate da operatori con esperienza e dimestichezza diversa.

Nell'interpretazione dei risultati va, altresì, considerato che l'epoca ottimale di impiego delle diverse defogliatrici varia in funzione della tipologia, pertanto al momento della manifestazione (stadio fenologico di allegazione) non tutte potevano operare nelle condizioni ideali.

Per quanto riguarda l'**efficienza defogliante**, valutata controllando la percentuale di grappoli rimasti coperti

dalle foglie, tutte le macchine garantiscono una buona defogliazione. Binger, Olmi e Stockmayer hanno dato i migliori risultati (grafico n° 1).

Per contro il danno meccanico evidenziato sui grappoli nelle diverse tesi non risulta significativamente differente (grafico n° 2).

Va però tenuto presente che al momento della vendemmia i grappoli della tesi defogliata con Olmi risultavano con un peso inferiore del 25% rispetto alle altre.

Per quanto riguarda i **valori analitici** relativi a grado zuccherino, acidità e



5. Olmi: macchina pneumatica, il tipo di funzionamento prevede che impulsi d'aria frantumino le foglie. Oltre alla defogliazione garantisce, se utilizzata all'allegagione, una buona pulizia del grappolo dai residui fiorali. Dal punto di vista strutturale presenta un grosso compressore che necessita di trattrici potenti e rende la macchina ingombrante.

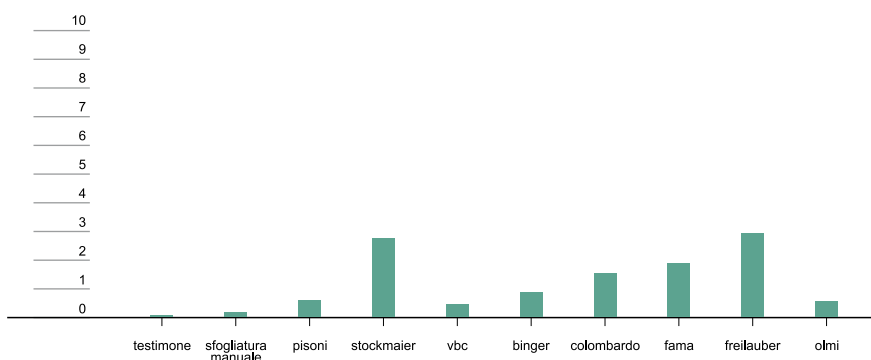
6. Pisoni: defogliatrice ad aspirazione, la costruzione e il meccanismo di funzionamento la rendono molto simile a Binger.

7. Stockmayer: anche questo modello funziona con una ventola aspirante, il flusso d'aria viene convogliato attraverso uno dei due rulli controrotanti.

8. VBC: è anch'essa una defogliatrice a flusso d'aria aspirante, i due rulli controrotanti strappano la foglia che viene allontanata tramite un convogliatore.

stato sanitario nessuna differenza significativa è emersa fra le diverse tesi. La dimostrazione, in conclusione, ha messo in luce l'importanza di confrontare le macchine in pieno campo e valutare tutti gli aspetti tecnici dall'efficienza lavorativa alla qualità dell'uva. Bisogna inoltre tenere conto che la manualità dell'operatore e il momento dell'intervento possono modificare il risultato dell'operazione. Pertanto sarà necessario testare le macchine con diverse regolazioni e in epoche differenti sulle varietà presenti nel vigneto.

DANNO MECCANICO AI GRAPPOLI UN MESE DOPO LA SFOGLIATURA



mais

“NOSTRANO” E “SPIN”, VECCHIE VARIETÀ RISCOPERTE

Il punto sulla coltivazione in Trentino destinata a foraggio e granella

*di Rita Franchi
Centro per il Trasferimento Tecnologico
Fondazione E. Mach - Istituto Agrario
San Michele*

Attualmente, in Trentino, la coltivazione di mais da foraggio e da granella interessa una superficie di circa 2000 ettari. Ben 1600 ettari circa, sono destinati alla coltivazione di ibridi da trinciato integrale utilizzato nell'alimentazione della vacca da latte e dei vitelloni da carne, essendo il mais una coltura che per le sue caratteristiche qualitative e produttive è in grado più di altre di contenere i costi di produzione. Gli ibridi da trinciato vengono coltivati principalmente nelle Giudicarie Esteriori, in Valsugana, nella zona di Arco, Riva e Rovereto per alimentare le vacche il cui latte sia destinato alla produzione di latte alimentare o formaggi a pasta molle.

La coltivazione del mais da polenta anche ai giorni nostri riveste una certa importanza, sia per accontentare i buongustai e gli amanti della cucina tipica trentina, sia per la ricerca della

salubrità che spesso ci fa rivolgere il pensiero al passato. Grazie al fatto che in alcune zone del Trentino, la produzione di granella da polenta è continuata a livello di autoconsumo, possediamo un patrimonio genetico di mais che altrimenti sarebbe andato perduto.

“Nostrano” e “Spin”

In questi ultimi anni, molte sono state le iniziative di valorizzazione e commercializzazione organizzate, che hanno dato un certo impulso alla produzione della farina da polenta, a cui vengono riconosciute caratteristiche di genuinità e tipicità.

Attualmente gli ettari investiti a mais da polenta sono circa 400, di cui 350 si trovano nelle Valli Giudicarie ed in particolare in Bassa Valle del Chiese, ed i restanti in Valsugana. Nella zona di Storo si coltiva una vecchia varietà



Piantina di mais
a poche settimane
dalla semina

locale denominata “Nostrano di Storo” che viene poi trasformata nella “Farina gialla di Storo”. In Valsugana si coltiva un’altra vecchia varietà: lo “Spin di Caldonazzo”, la cui farina viene commercializzata dall’Associazione per la valorizzazione della Farina della Valsugana.

I disciplinari di produzione

Con lo scopo di tutelare la tipicità e la salubrità della farina, già dal 1990 in Trentino è stato sottoscritto il Disciplinare per la produzione integrata, sia per il mais da polenta, sia per quello da trinciato integrale. Tali disciplinari contengono le norme produttive che gli agricoltori si impegnano a rispettare di fronte ai consumatori, cercando di ottenere la maggiore qualità con il massimo rispetto dell’ambiente: regolamentando l’uso dei concimi e dei diserbanti, favorendo così le buone pratiche agronomiche. Ogni anno un comitato tecnico apporta gli aggiornamenti necessari per tenere conto delle eventuali innovazioni ritenute utili al migliore perseguimento degli obiettivi di salubrità e di tutela ambientale.

LA STORIA

Panem nostrum quotidianum

La coltivazione del mais da polenta alla fine dell’Ottocento interessava tutte le valli trentine, ad esclusione della sola Val di Fassa. La superficie investita a questo cereale, secondo lo storico Ruatti ammontava a 16.000 ettari nel periodo tra il 1875 e il 1880, scesi a 8.000 nel primo anteguerra.

Nell’Ottocento don Lorenzo Guetti definì la polenta “panem nostrum quotidianum”, tanto questo alimento era fondamentale per la nutrizione dei Trentini.

Negli anni Sessanta del secolo scorso si è assistito ad un radicale cambiamento dell’agricoltura: non più agricoltura di sussistenza, ma agricoltura specializzata che con l’ausilio dei mezzi tecnici era in grado di produrre grandi quantità di alimenti. Si è registrato l’abbandono della terra da parte delle masse e quindi anche la coltivazione del mais da polenta ha subito un forte ridimensionamento.

Tale fenomeno è da ascrivere anche al cambiamento degli stili di vita e alimentari legati al boom economico. L’avvento dei mais ibridi molto produttivi, destinati alla produzione di silomais per l’alimentazione zootecnica, ha

contribuito all’abbandono delle varietà locali.

Solo pochi amanti del gusto tradizionale hanno continuato a coltivare le vecchie varietà per la produzione della farina ad uso familiare. Soprattutto nella zona del Basso Chiese la coltivazione di tali varietà è continuata in maniera più massiccia; forse ciò è spiegabile con il fatto che in questa zona l’agricoltura non si è specializzata come nel resto del Trentino, a causa della possibilità di impiego nelle fabbriche diffuse nella valle. Le campagne non sono state abbandonate completamente, ma sono in parte coltivate in modo part-time. In Valsugana questo fenomeno è stato registrato più marginalmente.



Le larve muoiono se non trovano radici di mais

LA ROTAZIONE FRENA LA DIABROTICA

In questi ultimi anni un nuovo temibile parassita minaccia la coltura del mais: la Diabrotica virgifera virgifera Le Conte. Essa compie una sola generazione all'anno, ma ogni femmina depone centinaia di uova. Per questo motivo le popolazioni crescono abbastanza velocemente. Essa sverna sottoforma di uovo e generalmente i primi adulti si catturano tra la fine di giugno ed i primi giorni di luglio.

I danni provocati da questo insetto sono principalmente quelli operati dalle larve che si nutrono a spese delle giovani radici del mais. Qualora il numero delle larve sia elevato esse provocano lo schiantamento della pianta che cerca di reagire tramite l'affrancamento delle radici avventizie, assumendo un caratteristico portamento a "collo d'oca". Quando anche la presenza di adulti è considerevole anch'essi producono un danno per mancata allegagione, perché si nutrono delle sete del fiore femminile. Questo insetto originario dell'America del Sud è un coleottero crisomelide diffuso negli Stati Uniti da circa 70 anni, è stato segnalato in Europa per la prima volta nel 1992 a Belgrado nella ex Jugoslavia.

In Italia le prime catture sono state effettuate nel 1998 presso l'aeroporto Marco Polo di Venezia, successivamente nel 2000 in

Lombardia tra la Malpensa ed il Canton Ticino. Nel 2003 su incarico dell'Ufficio Fitosanitario della Provincia Autonoma di Trento, l'Istituto Agrario di S. Michele ha predisposto una rete di monitoraggio nelle zone maidicole, per accertare l'eventuale presenza della diabrotica sul territorio provinciale essendo questo un insetto da quarantena per il quale esiste la lotta obbligatoria come prevedeva il D.M. 21 agosto 2001. Esso prevedeva obbligo di rotazione o trattamento insetticida contro gli adulti.

Nel corso di tale monitoraggio sono stati catturati i primi esemplari nella zona di Storo probabilmente provenienti dalla vicina Lombardia. Nel 2005 il fitofago era già insediato in tutte le Giudicarie. Successivamente si è accertata la presenza dell'insetto nelle zone maidicole dell'intera provincia. Attualmente è vigente il D.M. 21 aprile 2009, che prevede per le zone infestate, il controllo dell'andamento delle popolazioni tramite il monitoraggio. Quando le catture in una stagione su trappola cromotropica raggiungono i 6 individui/trappola/giorno, si devono fornire precise indicazioni sul periodo in cui si trovano le femmine fecondate di diabrotica, in modo che eventuali trattamenti contro gli adulti abbiano la massima efficacia sulla gestione delle



Adulto di diabrotica

infestazioni. L'avvicendamento del mais con un'altra coltura è la misura di maggiore efficacia e priva di effetti collaterali negativi per l'ambiente.

Con la rotazione si ha un drastico abbattimento della popolazione di diabrotica in quanto le uova vengono deposte nei campi che hanno ospitato mais l'anno precedente. La quasi totalità delle larve muore non trovando le radici di mais di cui si nutrono. Dai risultati del monitoraggio 2009 possiamo affermare che la situazione in Trentino è ancora molto al di sotto delle soglie ritenute pericolose, almeno per gli ibridi da trinciato. Ciò non si può dire con certezza per quanto riguarda le vecchie varietà come il "Nostrano di Storo" e lo "Spin di Caldonazzo", poiché questi ecotipi hanno apparati radicali più deboli. Nel corso del 2010 si cercherà pertanto di indagare anche questi aspetti.

NUOVE TECNICHE DI DIAGNOSI PER I VIRUS DELLA VITE

Il processo di accertamento dello stato sanitario della vite prevede differenti fasi che comprendono l'applicazione di metodi diagnostici in grado di fornire risultati validi e ad elevata affidabilità. Fino a metà dello scorso anno presso il laboratorio di diagnosi fitopatologica dell'Unità di Fitoiatria (Centro Trasferimento Tecnologico FEM-IASMA) si applicavano esclusivamente metodi sierologici E.L.I.S.A. (basati sulla reazione antigene-anticorpo) per rilevare la presenza di virus. Dalla fine del 2009 è stato implementato un nuovo protocollo diagnostico, basato su tecniche di biologia molecolare, che

permette l'amplificazione degli acidi nucleici; nel caso delle virosi della vite (virus a RNA) questa tecnica prende il nome di "reverse-transcription multiplex PCR" (Gambino e Gribaudo, 2006) e permette la diagnosi simultanea di 9 tra i più importanti e dannosi virus che interessano questa specie. L'esecuzione del saggio molecolare non è attualmente obbligatorio ma rappresenta uno strumento supplementare in grado di individuare anche le piante infette che, a causa di una bassa carica virale (soprattutto nei portainnesti), non sono rilevate al saggio E.L.I.S.A. La multiplex PCR rappresenta quindi una metodologia

ad elevata sensibilità che, insieme alle tecniche sierologiche, riesce a coprire un ampio spettro di virus. L'implementazione di questa tecnica rappresenta un traguardo positivo per la diagnosi fitopatologica del Centro di Trasferimento Tecnologico, in grado di fornire a soggetti pubblici e privati un mezzo diagnostico più sofisticato che si integra e si completa con l'analisi sierologica E.L.I.S.A..

*di Valeria Gualandri, Paola Bragagna, Christian Cainelli e Daniele Prodorutti
Centro Trasferimento tecnologico
Fondazione Edmund mach -
Istituto Agrario di San Michele all'Adige*

tecnic flash a cura di Sergio Ferrari

COCCINELLA ASIATICA PUÒ INQUINARE IL VINO

Si chiama *Harmonia oxyscelis* la coccinella asiatica importata in Europa per essere liberata all'interno delle serre ed eliminare gli insetti parassiti delle specie da fiore, in particolare afidi. L'insetto predatore è chiamato anche Coccinella arlecchino, perché da adulto può presentarsi con livree, cioè colori e dimensioni diverse rispetto alla coccinella ordinaria. Dalle serre la coccinella è uscita ed ha invaso le campagne coltivate. È stata trovata anche in varie zone del Trentino e su diverse specie coltivate, compresa la vite. I tecnici dell'Unità operativa sperimentazione agraria e agricoltura sostenibile hanno osservato che la coccinella può nascondersi nei grappoli d'uva. Se trasferita nel vino, la coccinella vi rilascia un odore repellente.

TRAPPOLE ALL'ACETO PER LA DROSOPHILA



Il monitoraggio mirato a stabilire la presenza di *Drosophila Suzukii* le cui larve possono attaccare molte specie di frutti sta impegnando una diecina di tecnici del Centro per il trasferimento tecnologico dell'Istituto agrario di S. Michele. Sono stati scelti come siti a rischio 30 impianti coltivati a lampone, fragola, mirtillo, mora, ciliegio, melo e vite. In ogni sito i tecnici espongono in media una trappola innescata con aceto di mela che svolge attività attrattiva. La trappola costituita da un flacone di plastica forato sui lati e riempito con 200 millilitri di aceto di mela deve essere rinnovata alla fine di ogni settimana. Il conteggio degli insetti catturati si fa in laboratorio.

TRATTAMENTO ANTICIPATO CONTRO LA VARROA

Lo sviluppo della *Varroa* o acaro succhia sangue delle api aumenta numericamente secondo un modulo esponenziale. Se a metà luglio in un alveare si trovano 2000 esemplari di *Varroa*, a metà agosto il numero risulterà sicuramente doppio e metterà a rischio la sopravvivenza della famiglia di api. L'anticipo del primo trattamento estivo dipende proprio da questa eventualità sperimentalmente accertata. I prodotti a base di timolo consigliati dai servizi veterinari si possono acquistare presso negozi specializzati nella vendita di prodotti per l'apicoltura o presso grossisti di farmaci zootecnici od ordinare direttamente tramite l'associazione apistica di riferimento.

FIORI DI ACTINIDIA FERTILI POCHE GIORNI

L'impollinazione incrociata nei frutteti di actinidia è resa problematica dal fatto che la fioritura e il tempo utile per il buon esito della fecondazione tra polline di piante maschili e fiori di piante femminili durano al massimo tre giorni. La presenza di alveari sotto le piante sarebbe molto utile, ma l'apporto delle api è condizionato dalla tempestività del collocamento che deve coincidere con il breve tempo di fioritura. Per questo motivo i frutticoltori ricorrono in alternativa all'impollinazione manuale o meccanica.

LOTTA OBBLIGATORIA ALLA FLAVESCENZA DORATA

L'ufficio fitosanitario della Provincia di Trento ha diffuso un documento recante modalità di lotta e prevenzione della flavescenza dorata della vite nelle zone viticole considerate focolaio del micoplasma che causa la malattia o contro l'insetto vettore denominato *Scaphoideus titanus* o cicalina nera. Le aree focolaio si trovano nei comuni catastali di Avio, Arco, Cavedine e Lasino nella Valle dei Laghi. L'intervento consiste nell'estirpazione obbligato-

ria delle viti con sintomi della malattia confermati da analisi di laboratorio da parte dell'Istituto agrario di S. Michele e nell'esecuzione di trattamenti insetticidi mirati contro l'insetto vettore. I viticoltori saranno assistiti dai tecnici del Centro per il trasferimento tecnologico agrario di S. Michele in merito alle modalità esecutive del provvedimento.

FIORI DI ACACIA CHIUSI PER PIOGGIA



La raccolta di nettare dai fiori di acacia è resa difficile per le api se piove per molti giorni di seguito. L'umidità e il freddo provocano la chiusura dei fiori presenti nella bianca infiorescenza dell'acacia e le api non riescono a penetrare fino in fondo al calice. In condizioni ottimali, invece, la raccolta di nettare a fiore aperto è molto facile e la produzione di miele di acacia può raggiungere anche i 30-40 kg. per arnia. In altre regioni dell'Italia settentrionale, dove i boschi di acacia sono più numerosi ed estesi, si può arrivare anche a 60-70 kg.

CURA DIRADANTE SU GRAPPOLI COMPATTI

Sulle varietà di uva caratterizzate da grappolo compatto, quali Pinot grigio, Pinot nero e Chardonnay, molti viticoltori trentini, consigliati dai servizi di consulenza, hanno eseguito un trattamento con acido giberellico e acido alfa-naftalen-acetico, che non abbassa il numero di acini allegati ma provoca l'allungamento del grappolo e quindi il distanziamento degli acini.



Nuovo sistema di assistenza proposto dall'Istituto Agrario

QUANTO E QUANDO IRRIGARE? LO DICE DIANA EFESINA

*Giambattista Toller e collaboratori **

Centro Trasferimento Tecnologico Fondazione E. Mach - Istituto Agrario S. Michele



Già da molti anni il Centro Meteo (Unità Sistema Informativo Geografico) dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, grazie alle proprie stazioni agro-meteorologiche e ad adeguati software, offre numerose informazioni utili a chi voglia gestire correttamente l'irrigazione. Però, pur facendo costantemente leva sulle più moderne tecnologie informatiche, i vari programmi irrigui (agrivideotel, Irr3, Irri4WEB) non sono mai entrati stabilmente nella prassi d'uso dei Consorzi di Miglioramento Fondiario. Il basso costo dell'acqua e la sua relativa abbondanza

sono i motivi di fondo del ridotto interesse per l'iniziativa. Sull'orizzonte del mondo irriguo si stanno però stagliando negli anni recenti alcune nubi vagamente minacciose. La prima è il riscaldamento globale, causa di un significativo incremento dell'evapotraspirazione. In Trentino l'aumento di temperatura è stato marcato specialmente in maggio e giugno, dove in media l'evapo-traspirazione mensile di riferimento (ET₀) è salita di circa 15 mm. In luglio, agosto e settembre non si segnalano fortunatamente sensibili variazioni.

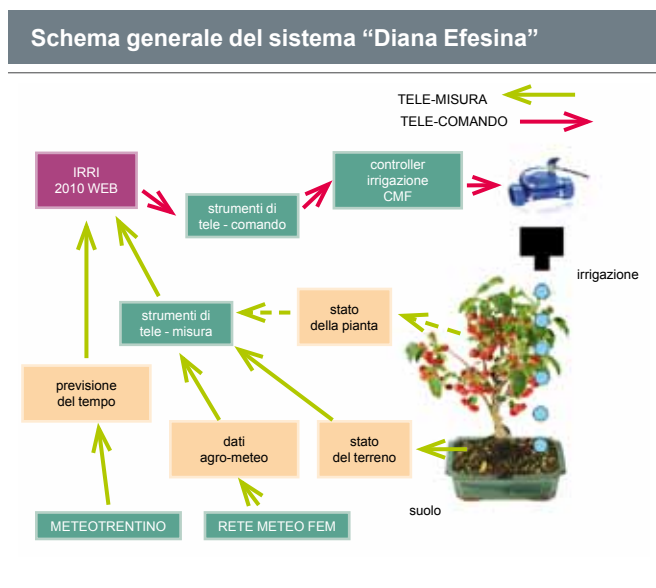
La seconda nube porta invece il nome di "concorrenza per l'acqua". Molteplici crescenti necessità e limitate quantità hanno creato una incrementale concorrenza che la Provincia è intervenuta a regolamentare con il Piano Generale di Utilizzazione delle Acque Pubbliche (PGUAP), in vigore dall'8 giugno 2006.

Ecco dunque che, per effetto di queste due minacce, anche nella nostra subumida regione torna l'interesse a migliorare il più possibile il rendimento dell'irrigazione, cioè la percentuale di acqua irrigua che viene effettivamente estratta dal suolo ed evaporata attraverso le foglie.

Dando ascolto anche all'esperienza di chi coltiva piante in zone ben più aride del Trentino, quali l'Australia o Israele, si conviene sul fatto che uno strumento ideale per gestire bene l'irrigazione non esiste ancora. Ci si deve destreggiare usando al meglio un certo numero di tecniche, tutte singolarmente insufficienti.

Il sistema "Diana Efesina" che l'Istituto Agrario ha realizzato e che verrà collaudato su realtà frutticole e viticole nella corrente stagione irrigua, usa proprio questo metodo: pilotare l'irrigazione raccogliendo informazioni da diverse fonti, in modo da ridurre la probabilità di fare errori.

* Fabio Zottele, Massimiliano Morari, Aldo Biasi, Stefano Corradini, Ivan Piffer, Alessandro Biasi



Il telecontrollo consentirà un ulteriore risparmio d'acqua

Materiali e Metodi

Lo schema generale del sistema è riportato nella figura qui sopra.

Una prima caratteristica notevole da mettere in luce è l'abbondanza (relativa) di fonti di informazione:

1. il terreno
2. la pianta
3. l'atmosfera
4. la previsione del tempo

Un'altra osservazione va fatta sull'uso pesante di strumenti di tele-misura e di prestazioni fornite da Sistemi Informativi Geografici. Troverà qui perfetta collocazione CenEuro, l'economico apparato di telemisura e telecontrollo messo a punto dal Centro Meteo dell'Istituto Agrario. La struttura del sistema è però elastica, anche strumenti di tipo commerciale potranno essere collegati purché dotati di adeguate interfacce. Una importante innovazione rispetto ai grossolani metodi usati in passato è rappresentata dalla previsione dell'ET_o e della pioggia. IRRI 2010 WEB, il nuovo cuore software di Diana Efesina, fa uso dei dati di previsione sfornati dal supercomputer del Centro Europeo di Reading in Gran Bretagna ed adattati alla nostra regione da Meteotrentino. Ciò apre naturalmente una realistica finestra sul futuro meteorologico, permettendo una più

efficace modulazione dell'acqua irrigua. L'ultimo (e temerario) passo che è stato fatto, è la connessione tra i computer dell'Istituto, dove "vive" Diana Efesina, ed i controller dei Consorzi di Miglioramento Fondiario, deputati ad aprire e chiudere valvole, a leggere contatori ed a segnalare guasti. Con questo intervento si chiude finalmente in modo corretto l'anello del sistema di telecontrollo dell'irrigazione. Tutte le informazioni che convergono al sistema di calcolo vengono valutate e pesate per giungere infine a decidere quando e quanto irrigare ed a trasmettere il conseguente comando al controller irriguo.

Risultati

La macchina software appena descritta è stata realizzata ed è in corso di installazione presso il Consorzio di Miglioramento Fondiario di Ton, che si è prestato a sopportare il disagio creato dalle indispensabili operazioni di messa a punto e collaudo. Non si ritiene che le caratteristiche hardware e software possano avere un concreto interesse per l'utente finale, la cui attenzione è giustamente concentrata sui risultati pratici. Le operazioni che sono di sicuro interesse sono invece quelle legate al buon funzionamento e all'affidabilità del sistema. I control-

li previsti a tal fine nel corso del 2010 sono di diversi tipi:

1. risposta giorno per giorno della macchina per verificare l'affidabilità
2. verifica continua dello stato delle piante per evitare stress
3. verifica finale: confronto tra resa di parcelle irrigate con questo sistema e con lo standard del CMF.

Per consentire a tutti gli interessati di seguire l'evoluzione dell'esperimento, verranno create delle apposite pagine WEB sul sito del Centro Meteo, dove grafici e tabelle mostreranno le evoluzioni di Diana Efesina.

Conclusioni

Riteniamo con questa macchina di aver tirato fuori il massimo che gli strumenti a disposizione ci potevano dare. Come osservazione finale, è comunque doveroso ricordare che il vero punto critico di un sistema di questo tipo rimane sempre quello che a tutt'oggi non è ancora stato risolto da nessuno: far parlare le piante (senza spendere una fortuna). Qui starebbe la vera chiave del successo nell'irrigazione: essere in grado di farsi segnalare dalla pianta l'imminenza di uno stress idrico, la diagnosi precoce. Quando lo stress è conclamato, i danni per la pianta, e per il portafogli, sono già garantiti.



DI CHE PROFUMO LO VOLETE?

Identificate dall'Istituto Agrario 46 sostanze che caratterizzano l'impronta aromatica del lampone. Si potranno selezionare varietà con il profilo olfattivo desiderato

di Silvia Ceschini

Frutto originario dell'Asia minore, il lampone è coltivato da oltre 400 anni in quasi tutta Europa, Asia, Nord e Sud America. La produzione mondiale si concentra nel continente europeo per oltre il 50 per cento e in Italia è coltivato soprattutto in Trentino e Piemonte. Rosso, dal sapore dolce-acidulo, è tra i frutti più salutari e profumati e ogni varietà ha un proprio aroma caratteristico.

I ricercatori dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige hanno effettuato analisi e studi molto approfonditi, identificando 46 composti che contribuiscono a determinare questi singolari profili olfattivi e gustativi. Si tratta di un risultato molto importante che potrà essere sfruttato nei programmi di miglioramento varietale per creare, con gli incroci naturali, varietà sempre più profumate e apprezzate dal consumatore. Conoscere la composizione volatile delle diverse varietà permetterà, infatti, di selezionare per gli incroci i frutti che hanno le caratteristiche de-

siderate, ovvero un aroma più intenso con sfumature più o meno floreali o erbacee a seconda delle preferenze o della destinazione d'uso, ad esempio per la produzione di succhi o marmellate.

Quindi che cosa rende unico l'odore e il sapore di un lampone? Lo abbiamo chiesto ai ricercatori che hanno seguito questo progetto.

Eugenio Aprea, cosa può dirci sull'aroma del lampone?

“L'aroma del lampone è dato da una complessa miscela di diversi composti volatili. A tutt'oggi, circa 200 diversi composti volatili sono stati riportati in letteratura per questo frutto”.

Che cosa è emerso da questa ricerca?

“Nel nostro studio siamo andati a caratterizzare la componente volatile di circa 20 varietà di lampone, 14 delle quali sono state monitorate per due anni consecutivi. E' emerso che ogni

L'analisi sensoriale

L'analisi sensoriale è la disciplina scientifica che analizza ed interpreta ciò che percepiamo attraverso i 5 sensi.

Le analisi sensoriali finalizzate a descrivere in maniera oggettiva le caratteristiche sensoriali di un prodotto sono eseguite in appositi laboratori (vedi foto) da persone addestrate ad usare i propri sensi in maniera riproducibile (giudici) e che lavorano sempre in gruppi, chiamati panel.



varietà presenta un proprio profilo caratteristico e pertanto abbiamo una vera e propria impronta digitale per ognuna delle varietà valutate che la distingue dalle altre”.

In cosa consiste l'utilità di questo risultato?

“Le conoscenze acquisite durante questo studio, insieme ai dati agronomici ed alle altre informazioni chimiche sulla composizione dei frutti, potranno essere sfruttate nei programmi di miglioramento varietale. Se consideriamo che il grosso del mercato è rappresentato dal prodotto fresco e che questo frutto è particolarmente apprezzato dalle persone per il suo aroma, ci rendiamo conto che quest'ultimo non è un aspetto secondario.

Pertanto la conoscenza della composizione volatile delle diverse varietà ci permetterà di selezionare per gli incroci quelle varietà che hanno le caratteristiche desiderate, ovvero un aroma più intenso con sfumature più o meno floreali o erbacee a seconda delle preferenze o

della destinazione d'uso (ad esempio per la produzione di succhi o marmellate)”.

Come si è svolta questa ricerca?

In una prima fase sono state fatte delle prove preliminari per mettere a punto il metodo di estrazione dei composti volatili e di analisi in gas-cromatografia, che sono poi stati impiegati durante lo studio. La ricerca è quindi proseguita per due anni (due stagioni produttive consecutive) andando ad analizzare i campioni prelevati in campo ed immediatamente portati in laboratorio per le misure. Pertanto le analisi sono state eseguite sui frutti raccolti al giusto grado di maturazione e subito analizzati cercando di manipolarli il meno possibile in modo da cogliere le caratteristiche del frutto appena raccolto

Quali altri risultati avete conseguito?

“Lo studio faceva parte del più ampio progetto Interberry e pertanto sono state fatte tutta una serie di determinazioni agronomiche, chimiche e di resistenza a

diversi patogeni. Nel corso dello studio è emerso che varietà di lampone in cui erano presenti determinati composti volatili, in particolare terpeni, risultano più resistenti alla botrite. Pertanto sembra che alcune varietà di lampone siano dotate di meccanismi di difesa naturale più o meno efficaci contro questo patogeno. Per supportare le nostre osservazioni e confermare le nostre ipotesi, i colleghi dell'area difesa stanno valutando l'efficacia di singoli composti o miscele degli stessi nel contrastare la botrite”.

Quindi?

“Possiamo affermare che le differenze nel profilo dei volatili sono in larga parte determinate dalla varietà, e possono essere responsabili di diverse proprietà dei frutti, non solo per quanto riguarda l'aspetto sensoriale (quindi l'aroma) ma anche, come evidenziato in questo lavoro e se confermati da ulteriori approfondimenti, per gli aspetti legati ai meccanismi di difesa naturale della pianta stessa”.



Flavia Gasperi coordinatrice del gruppo di ricerca

CINQUE SENSI PER 34 ATTRIBUTI

Perché è importante studiare l'aspetto sensoriale?

Lo abbiamo chiesto a Flavia Gasperi che dal 1995 coordina il gruppo di ricerca "qualità sensoriale" con competenze specifiche nel settore dell'analisi sensoriale e di tecniche strumentali innovative per la valutazione degli aspetti qualitativi dei prodotti alimentari strettamente legati alla percezione sensoriale.

Come si descrive la qualità percepibile del lampone?

Abbiamo deciso di ricorrere allo strumento più diretto per avere una descrizione oggettiva della qualità "percepibile" e fornire quindi le informazioni sui parametri sensoriali che sono determinanti per l'accettabilità da parte del consumatore e che sempre più indirizzano i programmi di selezione varietale. Il metodo si basa sull'utilizzo di un panel sensoriale composto da persone addestrate in grado di fornire una descrizione diretta ed oggettiva della qualità "percepibile". Dopo la selezione e l'addestramento dei giudici, siamo passati alla messa a punto della scheda descrittiva per il lampone.

Quali aspetti considerate nella descrizione delle caratteristiche sensoriali?

Sono stati presi in considerazione sia gli aspetti visivi che quelli olfatto-gustativi. La scheda utilizzata comprende 34 attributi: odori, flavour, texture, gusti, caratteristiche fisiche e visive. Essa ci ha permesso quindi una descrizione a 360° di tutte le caratteristiche che possiamo percepire con i nostri sensi (vista, olfatto, gusto e tatto).

Quali sono stati i risultati di queste analisi?

Sono state caratterizzate le varietà più rappresentative del mercato locale e due cultivar selezionate tra quelle in studio nel progetto InterBerry. Queste analisi ripetute su due anni produttivi hanno permesso di avere una stima della variabilità che si può aspettare nelle produzioni per questo tipo di parametri e hanno permesso di evidenziare gli aspetti sensoriali che caratterizzano e distinguono le varietà analizzate. Possiamo quindi contare sui nuovi parametri per la scelta delle varietà da coltivare. (s.c.)

GUSTO, ODORE, PROFUMO, AROMA, E SAPORE

Proviamo a fare un po' di chiarezza su questi termini usati per descrivere alcune importanti caratteristiche sensoriali dei cibi e che nel linguaggio di tutti i giorni in parte si confondono e sovrappongono. L'origine di queste sensazioni è nei composti contenuti negli alimenti che rappresentano i segnali chimici in grado di attivare i recettori del senso del **gusto**, che si trovano sulla lingua e nella bocca, o i recettori dell'olfatto posti all'interno del nostro naso.

I composti che si solubilizzano nella saliva, come ad esempio gli zuccheri o gli acidi, interagiscono con i recettori del gusto e sono responsabili della percezione dei 5 gusti (acido, dolce, salato, amaro e umami).

I composti più volatili che si liberano dall'alimento quando lo annusiamo sono trasportati dall'aria attraverso le narici e, venendo a contatto con i recettori olfattivi, sono responsabili degli **odori**, che possiamo chiamare profumi o puzze a seconda se li apprezziamo o meno. A differenza dei gusti, gli odori possibili sono tantissimi e possono essere solo classificati in grandi categorie, ad esempio odori floreali o fruttati. Queste stessi composti possono raggiungere i recettori olfattivi anche attraverso la bocca. E' ciò che succede quando, dopo aver assaggiato un prodotto, facciamo uscire dal nostro naso l'aria che trasporta con sé le molecole che si sono liberate in bocca. Sono proprio queste sostanze che danno l'**aroma** ai cibi e alle bevande che noi consumiamo.

Gusti e aromi assieme concorrono a determinare il **sapore**, un termine generico usato soprattutto nel linguaggio comune.



Le iscrizioni fino al 30 settembre

MASTER UNIVERSITARIO SUI VINI DI ORIGINE



C'è tempo fino al 30 settembre per iscriversi al nuovo master universitario di primo livello finalizzato alla gestione del sistema vitivinicolo, in particolare ai vini di origine e alla tutela delle denominazioni. L'iniziativa formativa, organizzata dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige con la collaborazione

istituzionale e scientifica della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano, succede al master sui vini spumante, il primo a livello nazionale. Il corso partirà nel tardo autunno e si svolgerà presso le strutture e i laboratori di San Michele all'Adige, ma sono previsti anche periodi di stage presso

le aziende del settore. Si rivolge a laureati interessati alla promozione del settore vitivinicolo e alla tutela delle denominazioni protette. Le ore di didattica frontale sono 550, e 200 quelle di stages da effettuarsi presso enti e aziende del settore vitivinicolo.

Dal punto di vista professionale, il corso forma tecnici specializzati in produzione di uve, trasformazione ed elaborazione di vini, con competenze in analisi sensoriale e strumentale. Tra i grandi temi al centro del percorso formativo: i fattori del modello viticolo (clima, terreno, vitigno, tecnica colturale, modalità di vinificazione, cultura, usanze); la conoscenza fine del macro e micro clima; la cultura del territorio, la storia, il legame con le tradizioni alimentari; le tecnologie di produzione e di miglioramento dei vini di territorio

► Info

tel. 0461/600182

fax 0461/609116

e-mail:master.vitevino@unimi.it

FOTOSINTESI SOTTO LALENTE

Ricercatori provenienti da 15 stati europei, dagli USA all'Australia, hanno partecipato, presso le strutture dell'ex Centro di Ecologia Alpina alle Viote del Monte Bondone, al primo meeting internazionale sulla stima del carbonio assorbito dalla vegetazione. L'iniziativa si inserisce all'interno del progetto europeo Cost ES0903 "Misure spettrali per la stima dei parametri biofisici della vegetazione per le misure dei flussi di carbonio in Europa", coordinato dalla Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige e ha riguardato le prospettive d'utilizzo di strumenti ottici, nella fattispecie sensori e lenti speciali, per la misurazione della qualità di carbonio assorbito -e, in alcuni casi

emesso- dai diversi tipi di vegetazione, stima che rappresenta uno degli obiettivi più importanti per la ricerca a scala globale alla luce delle priorità fissate dal Protocollo di Kyoto. Nei prossimi quattro anni la stazione micrometeorologica delle Viote del Monte Bondone diventerà un vero e proprio laboratorio a cielo aperto dove effettuare misure spettrali testando le nuove strumentazioni sviluppate.

ISOTOPICAL MICROSCOPIO PREMIO A SAN MICHELE

Dalla tutela dei prodotti tipici a marchio Dop e Igp alla differenziazione tra prodotti biologici e convenzionali fino all'identificazione dell'origine naturale o sintetica di alcune importanti sostanze farmaceutiche o aromatiche, come ad esempio la vanillina. Sono alcuni risultati

conseguiti tramite l'applicazione delle analisi isotopiche svolta dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige che hanno valso al tecnologo Matteo Perini il premio dell'Università La Sapienza, nell'ambito del secondo workshop sulla risonanza magnetica nella scienza degli alimenti, che si è svolto a Roma, il 26 e 27 maggio. Il lavoro, presentato da Matteo Perini, illustra vari campi di applicazione della tecnica isotopica sviluppati negli anni all'Istituto Agrario di San Michele. Matteo Perini è responsabile tecnico dell'unità isotopi del Laboratorio chimico enologico del Centro Trasferimento Tecnologico che fornisce attività di consulenza specialistica a privati ed enti che intendono tutelare il proprio prodotto o svolgere azioni di autocontrollo tramite l'utilizzo delle tecniche isotopiche.

A Loppio un progetto che coniuga prodotto e mercato per la promozione del territorio

IL PARCO DEI SAPORI



Entro l'anno inizieranno i lavori, l'opera avrà la certificazione LEED "Gold"

di Lorenzo Rotondi

Il progetto esecutivo è stato approvato dal Comune di Mori. Nel corso dell'estate si svolgeranno le procedure di gara per appaltare i lavori che dovrebbero iniziare entro quest'anno. Prende forma il "Parco dei Sapori" di Loppio, progetto che mette assieme prodotto e mercato per promuovere un intero territorio.

Nasce nell'ambito del Patto Territoriale della Val di Gresta e interessa i comuni di Ronzo Chienis, Mori ed Isera. La localizzazione e la connotazione architettonica della struttura che sarà realizzata sono state pensate con la finalità di far emergere le particolarità del territorio, mostrando sia ai turisti che ai trentini i suoi elementi di valore, di tipicità, di tradizione.

Si è voluto il "Parco dei Sapori" sia per rendere visibile una parte del patrimonio di tradizione e di tipicità del territorio sia per mettere in rete le risorse dell'offerta locale che è fatta di bellezze naturali, sapori e profumi dei prodotti, arte, tradizioni.

All'interno di questo nuovo spazio si potrà fare una promozione mirata. Oltre ad attività di degustazione, ristorazione, vendita dei prodotti in particolare dell'agro-alimentare locale, oltre alla proposta di eventi che riguardano le attività tipiche come l'artigianato, alle manifestazioni culturali, agli incontri, ai laboratori con le scuole, si potrà spiegare il territorio nel profondo, farlo conoscere e apprezzare.

Nelle intenzioni, la struttura che sta prendendo corpo sarà polifunzionale e integrata con il territorio.

Il "Parco" può diventare il luogo e la base di partenza per nuove forme di marketing e di collaborazione tra realtà diverse con lo scopo di far uscire il territorio dai suoi confini naturali per farlo conoscere anche e soprattutto ai mercati esterni.

Quello che si sta realizzando sarà quindi il luogo del territorio e dei suoi prodotti. Cibo e cucina, natura e sport, attività produttive e artigianato saranno a portata di mano per chiunque

Nella foto in alto:
la piana di Pannone in Val di Gresta



Immagine del Progetto
del Parco dei Sapori

passi da Loppio.

In quella località, nel comune di Mori, a valle dell'innesto della strada provinciale per la Val di Gresta, sorgerà il "Parco dei Sapori", in un'area di circa 8.000 metri quadri. L'area è a diretto contatto con la statale che collega la Valle dell'Adige con il lago di Garda.

La nuova area promozionale sarà costituita da due parti: il centro vero e proprio, con funzioni più commerciali, e un parco, con funzioni anche ricreative. Il "Parco" sarà servito da un anello di posteggi e sarà collegato alle strade da una rotatoria che è in previsione, voluta anche per rendere più fluido e sicuro il traffico in corrispondenza dell'abitato di Loppio, dove la provinciale della Val di Gresta si innesta nella statale che porta sul Garda.

La struttura del centro è stata pensata per essere inserita con rispetto nel paesaggio e nella natura circostante, per accompagnare il visitatore con esperienze sensoriali come immagini, suoni, parole e odori che ripropongono gli elementi caratteristici della località. Il percorso che il visitatore sarà invitato a fare prevede poi uno spazio per la promozione dei prodotti enogastronomici. Prima di accedere agli spazi per l'enogastronomia c'è posto per una reception. Qui saranno messe a dispo-

sizione informazioni di ogni genere: sia turistiche, come quelle legate alla ricettività alberghiera, che riferite alle proposte sportive, alle escursioni, alle pubblicazioni, alle offerte promozionali del territorio trentino e della Val di Gresta. Sul lato opposto ci sarà un'esposizione dell'artigianato, della storia e delle tradizioni del territorio.

Per quanto riguarda l'attività di incontri e convegni è stato progettata, al primo piano della struttura, una vasta sala con 150 posti a sedere con doppio accesso sia dalla reception che dall'esterno.

Dallo spazio dedicato all'esposizione, alla degustazione e all'acquisto dei prodotti, in cui saranno posizionati anche antichi attrezzi per la lavorazione dei prodotti ortofrutticoli, si potrà accedere ad una sala di ristorazione con accessi al parco.

Nel lato sud-ovest dell'edificio ci saranno i vari magazzini. Sul lato est-sud, in rapporto diretto con il parco, troveranno posto i vari ambienti ricreativi, delimitati da pareti vetrate formate da pannelli scorrevoli. Qui ci saranno gli spazi per le esposizioni dei prodotti artigianali, il bar, l'ambiente di ristorazione e di degustazione con un'area centrale per un servizio di distribuzione di piatti freddi. Nel lato sud dell'edi-

ficio è prevista la cucina. Nel lato nord-est, nella parte centrale del fabbricato, l'ingresso principale.

Al centro della struttura, nel cuore del centro promozionale, è prevista l'area espositiva e commerciale per la vendita dei prodotti agroalimentari. All'interno di questa area ci sarà uno spazio per i prodotti ortofrutticoli, un'isola per salumi, formaggi, miele, olio, biscotti e dolci tradizionali e una zona vini.

La costruzione del centro di promozione della Val di Gresta segue i principi dell'architettura bioecologica. Nel Dicembre 2008 il progetto è stato iscritto per l'accreditamento della certificazione LEED. Il gruppo di progettazione che lo ha curato, che fa capo allo studio Cocco di Rovereto, punta ad ottenere il livello di certificazione "Gold". Se l'obiettivo sarà centrato lo si saprà a costruzione ultimata. A quel punto si aprirà anche la partita della gestione di questa nuova realtà che probabilmente dovrà coinvolgere i numerosi soggetti coinvolti a vario titolo dalle potenzialità del "Parco dei Sapori": dalle istituzioni locali agli attori della filiera enogastronomica, turistica e produttiva. L'importo complessivo dell'opera è di 4.368.002,49 euro, di cui 2.452.407,67 per lavori e oneri della sicurezza.

Gli aiuti disaccoppiati e accoppiati, le novità 2010, le tipologie di sostegno

DOMANDA UNICA

di Adriano Pinamonti – Mattia Pamelin

APPAG – Agenzia provinciale per i pagamenti - Unità tecnica e di autorizzazione



COS'È LA DOMANDA UNICA

La Domanda Unica è lo strumento che consente agli agricoltori di accedere ai pagamenti diretti istituiti dal Reg. (CE) n. 73/2009. Gli aiuti possono essere disaccoppiati, ossia svincolati dalle produzioni, oppure accoppiati, legati alle produzioni effettuate.

Le domande per l'anno 2010 sono state presentate entro il termine ultimo stabilito dalla normativa comunitaria al 17 maggio 2010. Come per l'anno 2009, l'istruttoria è in carico ad APPAG, l'Agenzia per i pagamenti della Provincia- Organismo pagatore provinciale

AIUTI DISACCOPIATI

Il pagamento degli aiuti disaccoppiati è vincolato al possesso di titoli (diritti all'aiuto) da parte del beneficiario. I titoli, originati dagli aiuti percepiti a diverso titolo dall'agricoltore in un periodo di riferimento (prevalentemente nel triennio 2000, 2001 e 2002), rappresentano un diritto acquisito per il pagamento annuale dell'aiuto.

I titoli si dividono in titoli ordinari, vincolati alla detenzione di una superficie pari al numero di ettari corrispondenti ai diritti all'aiuto posseduti, e titoli speciali, originati da aiuti legati al possesso di animali conferiti nel periodo di riferimento, che possono essere utilizzati, in deroga all'utilizzo con un corrispondente numero di ettari ammissibili, anche mediante il mantenimento di un certo numero di UBA.

I titoli possono essere trasferiti ad altri agricoltori o, nel caso non siano richiesti a pagamento per più di 2 anni, sono conferiti alla Riserva nazionale. Alcune

categorie di agricoltori, ad esempio i nuovi agricoltori, possono richiedere l'accesso alla Riserva nazionale.

Sono ammissibili tutte le superfici agricole dell'azienda compresi i boschi cedui a rotazione rapida il cui turno di taglio non sia superiore a 8 anni.

Non sono ammissibili le coltivazioni di patata da consumo, i vivai, le coltivazioni frutticole permanenti, le superfici boscate e tutti gli usi non agricoli.

AIUTI ACCOPPIATI

Gli aiuti accoppiati, contrariamente agli aiuti disaccoppiati, dipendono dalle produzioni realmente effettuate e possono essere aiuti alla superficie (es. aiuto per il grano duro, per la frutta a guscio, per gli oliveti) aiuti alla produzione (es. aiuto per le sementi, per Kg di olio prodotto, per litro di latte prodotto), premi per capo (es. premio per pecora e per capra, premio per vacca nutrice).

La corresponsione degli aiuti accoppiati alla produzione può essere richiesta da qualunque agricoltore, anche non detentore di titoli all'aiuto.

LA SITUAZIONE DEI PAGAMENTI DELLE DOMANDE 2009

In Provincia di Trento nell'anno 2009 sono state presentate circa 1.600 richieste di pagamento unico per un importo complessivo presunto di circa 8 milioni di euro. Nel mese di novembre 2009 è stato effettuato il pagamento di un anticipo pari al 70 % dell'aiuto spettante agli aventi diritto per il solo aiuto disaccoppiato a 1.100 beneficiari per un importo complessivo di circa 3,3 milioni di euro.

In questi mesi è in corso l'istruttoria delle domande, le cui procedure sono quasi interamente informatizzate, e sono in prossima liquidazione le istanze per le quali non si sono riscontrate anomalie. (1324 beneficiari per un importo complessivo di circa 2,1 milioni di euro) Entro il 30 giugno 2010, ai sensi della normativa comunitaria, deve terminare la fase di istruttoria e devono essere pagati tutti gli aiuti spettanti ai beneficiari.

NOVITÀ PER L'ANNO 2010

Nelle ultime settimane sono stati emanati i provvedimenti che regolamentano la raccolta delle domande, in particolare per quanto riguarda le principali novità introdotte dall'articolo 68 del Regolamento (CE) n. 73/2009. Per completare il quadro normativo manca ancora qualche dettaglio riguardante in particolare il premio per la qualità del latte.

In Italia l'art. 68 del suddetto regolamento viene attivato tramite l'applicazione del Decreto Ministeriale 29 luglio 2009, il quale prevede l'attivazione dei seguenti tipi di aiuto: (si riportano solo le tipologie che interessano le coltivazioni e gli allevamenti normalmente presenti in provincia di Trento):

- ▶ Sostegno specifico per le vacche nutrici da carne e a duplice attitudine;
- ▶ Sostegno per i bovini macellati;
- ▶ Sostegno specifico per il miglioramento della qualità delle carni ovicaprine;
- ▶ Sostegno specifico della qualità dell'olio di oliva;
- ▶ Sostegno specifico per il miglioramento della qualità del latte;
- ▶ Contributo per il pagamento dei premi di assicurazione.

Nell'ambito delle suddette tipologie la novità con maggiore impatto nella realtà trentina si riferisce al pagamento della copertura assicurativa agevolata dei rischi agricoli.

SOSTEGNO SPECIFICO PER LE VACCHE NUTRICI DA CARNE E A DUPLICE ATTITUDINE

Possono beneficiare dell'aiuto gli allevatori che gestiscono gli animali secondo il modello definito "linea vacca - vitello" e pertanto non vendono latte o prodotti derivati, oppure piccole aziende che abbiano una quota latte non superiore ai 1200 quintali e che allevano razze a duplice attitudine (esempio Rendena, Grigio Alpina, Pezzata Rossa) e/o razze da carne.

Il premio viene assegnato ai vitelli nati da vacche nutrici. Nei casi in cui gli al-

levatori consegnino parte della propria produzione, il numero di vitelli ammissibili alle agevolazioni è stabilito in base alla quota latte del beneficiario, alle eventuali consegne di prodotti lattieri effettuate durante l'anno e alla resa lattiera media.

La resa lattiera media è fissata dalla normativa comunitaria a 51,5 q/capo/anno. Gli allevatori che hanno una produzione, consegnata o venduta inferiore possono beneficiare del premio in relazione alle vacche nutrici presenti in stalla che non concorrono al raggiungimento della suddetta resa.

Per chiarire si riporta un esempio riferito a una stalla con allevamento di vacche Rendene a duplice attitudine, di cui una parte viene allevata secondo la linea "vacca vitello":

- ▶ Quota latte 80.000 Kg
- ▶ Vacche da BDN presenti in stalla dal 01.01.2010 al 31.12.2010: 25 Rendene.
- ▶ Calcolo del n. di vacche che concorrono alla quota: $80.000 \text{ Kg} / 5.150 = 15,5$
- ▶ Vitelli nati dalle 25 Rendene (dato desunto da BDN) dal 01.01.2010 al 31.12.2010: 20.
- ▶ Vitelli premiabili: $20 - 15,5 = 4,5 = 4$ capi.

Il premio massimo per vitello è fissato a 60 euro/capo per le vacche nutrici a duplice attitudine, 150 euro/capo per le vacche da carne pluripare e 200 euro per le vacche da carne primipare.

SOSTEGNO PER I BOVINI MACELLATI

Possono beneficiare del premio gli allevatori di bovini da carne che nel periodo 1/1 - 31/12 2010 macellano bovini maschi o femmine di età superiore ai 12 mesi ed inferiore a 24. I capi devono essere allevati per almeno 7 mesi.

Il premio massimo viene fissato a 50 euro a capo per bovini macellati in conformità ad un disciplinare di etichettatura facoltativa approvato dal Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali, e a 90 euro a capo per i bovini certificati ai sensi del Regolamento



(CE) n. 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari.

SOSTEGNO SPECIFICO PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ DELLE CARNI OVICAPRINE

Rientrano in questa fattispecie le seguenti tipologie di aiuto:

1. premio massimo di 300 euro per l'acquisto di un montone di genotipo ARR/ARR ovvero ARR/ARQ (fattore di resistenza alla malattia "Scrapie") iscritto al libro genealogico o al registro anagrafico (rapporto minimo montoni/pecore 1/30)
2. premio massimo di 70 euro per l'allevamento di un montone di genotipo ARR/ARR ovvero ARR/ARQ, di età inferiore a 5 anni iscritto al libro genealogico o al registro anagrafico (rapporto minimo montoni/pecore 1/30).
3. premio massimo di 15 euro a capo per ciascun ovicaprino macellato certificato ai sensi del Regolamento (CE) n. 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari.
4. premio massimo di 10 euro a capo per ciascuna pecora e/o capra allevata nel rispetto di un carico

di bestiame pari od inferiore ad 1 UBA/ha.

SOSTEGNO SPECIFICO DELLA QUALITÀ DELL'OLIO DI OLIVA

Possono beneficiare del premio i produttori di olio di oliva certificati ai sensi del "Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva Garda D.O.P.", oppure biologici certificati ai sensi del regolamento 834/2007. Il premio massimo per Kg di olio prodotto è fissato a 1 euro. Il premio si riferisce alla produzione di olio dell'annata 2009/2010.

SOSTEGNO SPECIFICO PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ DEL LATTE

Il premio viene assegnato ai produttori di latte vaccino nella misura di 15 euro/ton, purchè siano rispettati i seguenti requisiti minimi di qualità:

- ▶ tenore di cellule somatiche (per ml) inferiore a 300.000;
- ▶ tenore di germi a 30° (per ml) inferiore a 40.000;
- ▶ tenore di materia proteica non inferiore a 3,35%.

Nel caso in cui siano rispettati due dei parametri sopra indicati, il parametro non conforme dovrà comunque rispettare i seguenti limiti:

- ▶ tenore di cellule somatiche (per ml) inferiore a 400.000;

- ▶ tenore di germi a 30° (per ml) inferiore a 100.000;
- ▶ tenore di materia proteica non inferiore a 3,2%.

Il premio si riferisce alla produzione (sia consegne che vendite dirette) dal 1/1 al 31/12 2010. Per la verifica dei requisiti qualitativi si fa riferimento alle analisi del laboratorio Concast Trentingrana.

CONTRIBUTO PER IL PAGAMENTO DEI PREMI DI ASSICURAZIONE

Si tratta della novità più importante per il regime di pagamento unico 2010. Fino al 2009 i contributi per l'assicurazione dei prodotti venivano elargiti direttamente al CODIPRA (Consorzio di Difesa dei Produttori agricoli) e facevano riferimento al Fondo di solidarietà nazionale (Legge n. 102/2004). Dal primo gennaio 2010 tali contributi ricadono all'interno del pagamento unico e pertanto è necessario che ciascun agricoltore provveda a richiederli nell'ambito della domanda unica.

Sono previste due modalità diverse a seconda se le produzioni assicurate si riferiscono al settore vitivinicolo oppure agli altri settori. Nel caso del settore vitivinicolo la domanda dovrà essere presentata da ciascun agricoltore ai sensi del programma OCM Vino e l'istruttoria per il pagamento sarà a carico di Agea. Negli altri casi (settore ortofrutticolo, allevamenti, strutture aziendali) la richiesta deve essere fatta nella domanda di



pagamento unico 2010, nella quale, il beneficiario dichiara la volontà di avvalersi delle agevolazioni pubbliche per le assicurazioni. Per avvalersi di tali contributi è necessario seguire una procedura che si articola in diversi passaggi. La prima condizione da rispettare è l'aggiornamento del fascicolo aziendale per quanto riguarda le superfici in conduzione, gli animali allevati e le strutture gestite. Vi deve essere corrispondenza esatta tra quanto dichiarato nella polizza e quanto risulta nel fascicolo. La stipula della polizza può essere effettuata a livello individuale oppure tramite il CODIPRA in qualsiasi

momento, purchè entro 30 giorni i dati relativi alla polizza siano acquisiti nel sistema informativo di gestione delle domande. Per il settore vitivinicolo il termine ultimo per la trasmissione dei dati delle polizze è fissata al 31 luglio 2010. Per gli altri settori tale termine è fissato al 31 ottobre.

L'ammontare dell'aiuto è fissato nella misura massima del 65% del premio e può essere incrementato fino all'80% con fondi a totale carico dello Stato o della Provincia di Trento. Il contributo sarà erogato a ciascun agricoltore entro il 15 ottobre, per il settore vitivinicolo ed entro il 30 giugno 2011 per gli altri setto-

ri. L'agricoltore, ricevuto il saldo del premio dovrà versare il medesimo importo al Consorzio di Difesa che, come gli anni scorsi lo aveva precedentemente anticipato. Si evidenzia che l'agricoltore al momento della stipula della polizza sarà tenuto a pagare una quota dell'importo del premio (indicativamente il 20%). Da ricordare infine che tutti gli aiuti sopra menzionati ad eccezione dei premi assicurativi nel settore vitivinicolo sono soggetti alle condizioni previste nel Regolamento (CE) n. 73/2009 e quindi ad essi si applicano la modulazione e la condizionalità.

AGEVOLAZIONI FISCALI PER L'ACQUISTO DI TERRENI AGRICOLI

Per l'acquisto di terreni agricoli da parte di coltivatori diretti e imprenditori agricoli professionali è possibile usufruire di agevolazioni fiscali che permettono di pagare una tassa fissa invece del 17% del prezzo d'acquisto. La normativa di riferimento è però piuttosto complessa e in continua evoluzione per cui non risulta facile orientarsi.

I coltivatori diretti e gli imprenditori agricoli professionali (IAP) iscritti all'INPS (sezione agricoltura), nonché le società agricole aventi la qualifica di IAP ai sensi del D.Lgs.n.99/2004 (almeno un socio o amministratore con qualifica di imprenditore agricolo a titolo principale, oggetto sociale esclusivo l'esercizio dell'agricoltura e delle attività connesse), possono beneficiare delle agevolazioni per la piccola proprietà contadina previste dal decreto legge n. 194 del 30 dicembre 2009, modificato e convertito in legge dalla L. 25 del 26 febbraio 2010 nr. 25. Il cosiddetto "decreto milleproroghe"

ha prorogato fino al 31 dicembre 2010 le agevolazioni fiscali originariamente previste dalla legge n. 604 del 1954: per i trasferimenti a titolo oneroso dei terreni e delle relative pertinenze, qualificati agricoli, sono previste l'imposta di registro ed ipotecaria nella misura fissa di 168,00 Euro e l'imposta catastale dell'1%; gli onorari in favore dei notai sono inoltre ridotti alla metà.

Decade dal beneficio chi aliena il fondo nei cinque anni successivi alla stipula dell'atto o non conduce direttamente i fondi acquistati con le agevolazioni.

Una novità rispetto al passato è l'estensione delle agevolazioni alle operazioni fondiarie effettuate attraverso l'ISMEA.

Chi intenda avvalersi di queste agevolazioni deve fare domanda presso la PAT, Servizio Aziende agricole e territorio rurale, Ufficio tecnico e per l'agricoltura di montagna, via G.B. Trener, 3 a Trento, che - oltre a fornire informazioni più dettagliate — è incaricato

di accertare la presenza o meno dei requisiti necessari. Per i coltivatori diretti non professionali, nei territori classificati montani (lo è tutto il territorio provinciale) in caso di trasferimenti di fondi rustici a qualsiasi titolo fatti a scopo di arrotondamento (quindi è esclusa la formazione) della proprietà diretto coltivatrice è possibile avvalersi delle agevolazioni ai sensi del DPR 601/73 (cosiddetta legge della montagna) sostanzialmente equivalenti alle precedenti.

In questo caso non è necessario fare alcuna domanda, basta chiedere le agevolazioni nell'atto di compravendita. La competenza però non è del Servizio provinciale, ma direttamente dell'Agenzia delle Entrate a cui bisogna fare riferimento per chiedere informazioni.

*Silvana Cecconi, Gianantonio Tonelli
Servizio Aziende Agricole
e Territorio Rurale*



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

“Luganegheformai”, il prezioso laboratorio di Adriano Dalpez

L'ARTE DI AFFINARE CARNI E FORMAGGI

56



A Malé, in Val di Sole, abita Adriano Dalpez, ai più noto come presidente della Camera di Commercio di Trento, di professione fotografo e giornalista pubblicitario. Ma oltre all'impegno istituzionale e alla dedizione professionale, Dalpez ha anche un'altra passione: quella per le vere Luganeghe trentine (il riferimento dialettale in questo caso è un obbligo) e per i formaggi, meglio se stagionati.

Non è solo una passione gastronomica. È un'arte ereditata dai genitori nel corso di un'infanzia vissuta in campagna e sugli alpeggi, a stretto contatto con gli allevatori e i casari. In questo contesto montanaro nasce l'interesse per la caseificazione dei formaggi, l'arte dell'affinamento e della stagionatura, oltre alla produzione di ottime Luganeghe, insaccati e salumi tradizionali. Una passione che Adriano Dalpez alterna al lavoro nello studio fotografico di Malé, alla pratica dell'alpinismo in Brenta e all'impegno nelle fila dell'Associazione artigiani.

Da questo dinamismo concettuale nasce anche l'idea di un'impresa, un vero

e proprio laboratorio per la lavorazione in proprio del latte e delle carni di maiale. “Luganegheformai” - scritto tutto attaccato nel segno della continuità con la tradizione - diventa il marchio dei suoi prodotti, che oggi sono disponibili in un fornitissimo punto vendita nell'area artigianale di Malé.

L'idea di fondo è quella della filiera corta. Tre vacche di razza Bruna, stanziate presso la stalla dell'amico Ettore Pederagnana di San Giacomo di Caldes, gli assicurano il latte per i formaggi, mentre per le mezzene il punto di riferimento è l'allevamento “autoctono” di Armando Bronzini, noto produttore del Bleggio.

Alimentazione territoriale, benessere animale, provenienza certificata sono le condizioni di partenza per un prodotto che intenda definirsi locale e legato alla vera tradizione trentina. Accanto ai presupposti iniziali si è poi innescata l'esperienza dei padri, la conoscenza delle condizioni ambientali dei luoghi di produzione e poi le tecniche di affinamento, di stagionatura, il tutto condito con un'ampia competenza in ambito



gastronomico e sensoriale.

Il principe dei formaggi di questa produzione artigianale rimane il Casolét, Presidio Slow Food del Trentino e capostipite della storia contadina soldandra, che viene offerto al pubblico in una caratteristica forma a “D” che sta, appunto, per Dalpez. Il Casolét viene prodotto a bassissima temperatura da latte crudo in modo tale da mantenere al gusto una freschezza quasi pungente e prolungata. Dalla passione per la tradizione nascono poi i Nostrani de casèl e lo Stavèl de casèl, prodotti magri o semigrassi, e il Formai de la malga, formaggio totalmente o parzialmente scremato. Da questo importante patrimonio culturale e gastronomico si è sviluppata nel corso degli anni la passione per l’affinamento e la stagionatura dei formaggi, che consiste nella cura quotidiana per garantire l’ottimale conservazione delle forme in appositi locali dove vige il rispetto assoluto per la pulizia, l’equilibrio e l’armonia con i ritmi della natura.

Il lavaggio periodico delle forme, la volta dei formaggi e un’attenzione con-

tinua sono operazioni che consentono a questi prodotti di evolvere nel tempo fino a diventare vere e proprie prelibatezze che fanno grande il Trentino gastronomico.

Nelle cantine di stagionatura di Adriano Dalpez si possono trovare alcune forme invecchiate di almeno sette-otto anni, conservate per il gusto degli intenditori e degli appassionati di buoni formaggi.

Un altro Presidio Slow Food che troviamo nell’azienda “Luganegheformai” è quello della Luganega, un prodotto bandiera per la nostra provincia, che si accompagna con tanti altri piccoli e grandi tesori della tradizione come il Cigòt, che nel dialetto locale è l’equivalente di un salamino, la Panceta soldandra, l’Ossocol, le Pèzze de Mòrnia, salume derivato dal maiale, simile allo Speck. Anche nel caso della lavorazione delle carni, l’arte della macellazione, l’accurata scelta delle parti da tritare, il dosaggio delle spezie da aggiungere e le tecniche adottate sono sempre orientate al rispetto dei cicli naturali. Banditi i conservanti, la ricetta per una

buona Luganega consiste nell’attenta sgocciolatura, nell’asciugatura, in una leggera affumicatura e nella lenta maturazione.

Per queste operazioni Adriano Dalpez ricorre ad un’antica cucina, risalente addirittura al XVIII secolo, dentro la quale avviene l’affumicatura e una parte dalla stagionatura degli insaccati e dei salumi.

Oltre all’attenzione per la giusta temperatura e il prolungato periodo di maturazione, è stato messo a punto un curioso sistema di conservazione delle Luganeghe, anch’esso mutuato dalla tradizione, che consiste nel legarle a due a due per la cima su aste di sostegno, distanziandole alla base con una piccola assicella. Un sistema che permette di evitare il contatto fra i due prodotti e la formazione di fastidiosi margini di umidità fra i due budelli.

LUGANEGHEFORMAI

Via Molini, 25 - 38027 Malé
Tel. 334 3737377
www.luganegheformai.it
info@luganegheformai.it



Alla Famiglia Cooperativa di Caldonazzo un reparto che non conosce la crisi

IL BIOLOGICO NEL CARRELLO



prodotti il più possibile legati al territorio e comunque sempre certificati. Dalla verdura fresca ai trasformati, dai latticini al vino, dai prodotti da forno alle farine via via fino ai detersivi biodegradabili e ai cosmetici, i prodotti per l'infanzia e gli snack, confetture e tanto altro ancora.

L'idea di mettere a disposizione del pubblico un vero e proprio reparto biologico certificato è maturata nel corso degli anni novanta e nel mcorsod el tempo si è consolidata ed ampliata fino a diventare una realtà complementare all'offerta di tipo convenzionale. Accanto alla vendita, la Famiglia cooperativa svolge anche una sorta di funzione culturale rivolta alla clientela, promuovendo iniziative informative periodiche con conferenze a tema, veri e propri viaggi studio presso le aziende fornitrici e la distribuzione continua di materiale di approfondimento.

Al fine di espandere questo tipo di cultura, la Famiglia di Caldonazzo ha inoltre distribuito una serie di volantini in negozio per sollecitare l'adesione del consumatore all'Associazione dei produttori biologici Atabio.

Cultura delle alleanze, sicurezza alimentare, approfondimento continuo: ecco una serie di suggerimenti per fare in modo di legare non solo i nostri prodotti al territorio, ma anche i nostri consumatori alla rete locale di distribuzione. (w.n.)

L'esperienza del reparto biologico della Famiglia cooperativa Alta Valsugana di Caldonazzo è sicuramente quello che si dice un segno dei tempi. Nel bel mezzo di questa "grande crisi" si riscopre il gusto della natura e soprattutto della sicurezza alimentare. E' quanto afferma con orgoglio Roberto Curzel, responsabile del reparto, che snocciola alcuni significativi dati.

<Nel 2009 – racconta Curzel – abbiamo incrementato le vendite del 24% rispetto all'anno precedente e nei primi cinque mesi di quest'anno registriamo un'ulteriore impennata del 20,08% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso>. Dati eloquenti che si aggiungono al fatto che il negozio di Caldonazzo è diventato il punto di riferimento anche per una decina di Gruppi di Acquisto Solidale che si riforniscono all'ingrosso presso il magazzino.

La ricetta è molto semplice: garantire all'utenza una gamma completa di

**FAMIGLIA COOPERATIVA
ALTA VALSUGANA**

Via Guglielmo Marconi 28/a
Tel. 0461-723145-723232

L'azienda Morandini di Bellamonte ha scelto il fotovoltaico

DAL SOLE ALLA STALLA



Gli splendidi pascoli di Bellamonte, nel comune di Predazzo in Val di Fiemme, si prestano bene per sfruttare anche l'energia del sole. E' quanto succede presso l'azienda agricola di Alberto e Franco Morandini. Impegnati in un allevamento selezionato di Pezzate Rosse e Brune per la produzione del formaggio "Puzzone", i fratelli Morandini possiedono circa settante vacche da latte alle quali si aggiungono una quarantina di manze e vitelli. Alcuni capi di Pezzata Rossa vengono destinati anche all'ingrasso, con ottimi risultati.

Da qualche anno, oltre alle stalle ubicate presso alcuni caratteristici Tabià posizionati nel settore meridionale di Bellamonte, è operativa una moderna struttura sorta sopra il celebre abitato fiemmeso. La posizione è splendida, in faccia alle montagne e baciata per lunghe ore al giorno dal sole delle Dolomiti e del Lagorai. Alberto e Franco hanno scelto innanzitutto il legno per costrui-

re la stalla ed il fienile e sopra a queste strutture hanno poi posizionato oltre duecento metri quadrati di pannelli fotovoltaici. Un investimento serio, che sfiora i 300.000 euro. Ma i risultati si vedono. L'impianto produce mediamente 3.000 kw al mese e la stalla ne consuma 2.300. Quindi, per una buona parte dell'anno, il bilancio energetico è in attivo e l'azienda cede alla rete parte della produzione.

Certo, non è sempre domenica. Nel periodo invernale c'è un calo fisiologico di produzione e nei mesi estivi c'è un piccolo produttivo che obbliga comunque l'azienda a rifornirsi dalla rete. Complessivamente però il bilancio è in attivo: due terzi vengono consumati per il funzionamento delle mungitrici, delle vasche di refrigerazione, delle ventole per l'essiccazione del foraggio, le luci, gli alimentatori per il mangime e le pompe per i liquami ed un terzo viene ceduto alla rete recuperando i costi. Il periodo di ammortamento dell'impianto è stato calcolato in 15 anni, mentre la durata dello stesso viene valutata in circa 25-30 anni.

Lungi dal considerare la loro esperienza come entusiasmante e senza l'ombra di un limite (la montagna infatti non ti regala mai niente), i fratelli Morandini valutano positivamente il loro investimento, anche considerando il risparmio energetico da idrocarburi e quindi il contributo indiretto alla qualità ambientale del territorio.

Il progetto aziendale prevede inoltre un ulteriore ampliamento con la costruzione di una nuova abitazione con annesso agriturismo, alimentato in questo caso da una caldaia a cippato. Come dire che l'energia alternativa è proprio una passione contagiosa! (w.n.)



COMUNE DI ISERA CAMPIONE SOLARE 2010

a cura di Silvia Ceschini
e Giancarlo Orsingher

E' stato soprattutto grazie alla grande barriera antirumore autostradale realizzata con pannelli fotovoltaici con potenza di picco di 730 kw che il Comune di Isera si è aggiudicato la terza edizione della "Serie A solare", il campionato che premia i territori della provincia di Trento più virtuosi in termini di installazioni di pannelli solari e fotovoltaici.

L'iniziativa ha visto partecipare 21 amministrazioni comunali ed è stata promossa dal Consorzio BIM Brenta in collaborazione con lo Europe Direct Trentino dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e con gli altri tre Consorzi BIM del Trentino: Adige, Chiese e Sarca-Mincio-Garda. La premiazione si è svolta nel grande stand dei "Clima days", allestito all'interno della fiera "Valsugana expo" di Borgo Valsugana. Alle spalle di Isera, il secondo e il terzo posto sono stati conquistati dai Comuni di Giustino e Vigolo Vattaro. Giustino deve la sua performance soprattutto

alla notevole quantità di pannelli solari termici installati da privati sul suolo comunale, mentre principalmente al fotovoltaico è dovuto il terzo posto del Comune della Vigolana.

Isera succede quindi a Carano e a Nanno, comuni vincitori rispettivamente nel 2008 e nel 2009, potendo però in più vantare il punteggio record finora realizzato: 49,11 punti. Il punteggio del campionato viene calcolato assegnando 1 punto ogni 3 kw di potenza per abitante per quanto riguarda il fotovoltaico e 1 punto per ogni dmq per abitante di pannelli solari termici.

I tre vincitori si sono aggiudicati rispettivamente 5.000, 4.000 e 3.000 euro che dovranno essere impiegati per realizzare attività legate alla sensibilizzazione alle energie rinnovabili.



La premiazione dei comuni vincitori del concorso "Serie A solare"

In alto:
la barriera fotovoltaica sull'A22 ad Isera

Maggiori informazioni su

<http://unpienodienergia.iasma.it>



CENTRO DI INFORMAZIONE DELL'UNIONE EUROPEA

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

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

750 MILIARDI PER SALVARE LE ECONOMIE EUROPEE

Un maxi-piano economico senza precedenti, da 750 miliardi di euro, sarà operativo per venire incontro alle attuali e alle eventuali future crisi economiche che potrebbero attaccare alcuni paesi dell'Unione europea e, in definitiva, la stessa moneta unica. Non si tratta di un piano permanente ma, in un certo senso, di una "rete di sicurezza" la cui durata è per il momento prevista in soli tre anni. Un primo aiuto da 60 miliardi potrà essere erogato dalla Commissione europea su esplicita richiesta di uno Stato membro in difficoltà. L'esecutivo di Bruxelles potrà intervenire anche in aiuto di uno dei Paesi della "zona euro", cosa finora non ammissibile. I 60 miliardi saranno raccolti dalla Commissione europea sul mercato finanziario mondiale.



ENERGIA, SEMPRE PIU' FONTI RINNOVABILI

L'Unione europea è sulla buona strada per raggiungere l'obiettivo costrittivo del 20% di rinnovabili nel suo bouquet energetico primario entro il 2020. Tra i Ventisette, 12 Stati membri prevedono di raggiungere questo obiettivo. Si tratta dell'Austria (obiettivo fissato al 34% nel 2020), Cipro (13%), la Finlandia (38%), la Francia (23%), l'Ungheria (13%), l'Irlanda (16%), la

Lettonia (40%), i Paesi Bassi (14%), la Repubblica ceca (13%), la Romania (24%), il Regno Unito (15%) e la Slovenia (25%), mentre nove Stati membri prevedono di superare quest'obiettivo: si tratta di Germania, Bulgaria, Estonia, Grecia, Lituania, Polonia, Portogallo, Slovacchia e Svezia. Cinque stati membri, invece, anticipano che non raggiungeranno questo obiettivo: si tratta di Belgio, Danimarca, Italia, Lussemburgo e Malta.

FRUTTA A SCUOLA RIPARTIZIONE DEGLI AIUTI

La Commissione europea ha adottato una decisione sulla ripartizione definitiva tra gli Stati membri dell'aiuto dell'Unione europea, nel quadro di un programma in favore del consumo di frutta nelle scuole, per il periodo che va dal 1° agosto 2010 al 31 luglio 2011. Complessivamente, la dotazione per il 2010/2011 è pari a 90 milioni di euro e i principali beneficiari sono: Italia (21 milioni di euro), Germania (10 milioni), Romania (9,6 milioni), Polonia (9,2 milioni), Spagna (6,1 milioni), Francia (5,4 milioni) e Ungheria (4,1 milioni). La Commissione ricorda gli effetti benefici per la salute del consumo di frutta e verdura, tenuto conto che 21 milioni di bambini nell'UE sono in sovrappeso e 5 milioni di loro sono obesi.

300 VOLTE "EUROPA INFORMA"

Era il lontano 18 novembre 1997 quando usciva il primo numero di "Europa informa", la nostra newsletter quindicinale che oggi, con l'uscita di questo numero, tocca il significativo traguardo delle 300 candeline. "Agenda 2000: la politica rurale per il millennio che verrà" era il titolo dell'articolo di apertura di quel primo numero. Da allora a cadenza quindicinale, ferragosto e Natale esclusi, abbiamo portato complessivamente oltre 4 500 notizie europee nelle case di centinaia di cittadini, fino a fine 2008 in formato cartaceo e da inizio 2009, a cau-

sa degli eccessivi costi di spedizione e di stampa, sotto forma di newsletter elettronica, inviata oggi a 759 persone, trentini e non.



LE FORESTE E IL CLIMA DITE LA VOSTRA

E' aperta fino al prossimo 31 luglio la consultazione pubblica lanciata dalla Commissione europea sul sito <http://ec.europa.eu/yourvoice> per conoscere l'opinione dei cittadini europei sulle possibili azioni in materia di protezione delle foreste proposte dall'esecutivo di Bruxelles nel Libro verde recentemente adottato. Le reazioni del pubblico, dei governi, delle autorità locali, delle istituzioni europee e degli operatori del comparto silvicolo aiuteranno la Commissione europea a decidere anche se saranno necessari ulteriori interventi. Il documento fa parte del seguito al "Libro bianco" sull'adattamento ai cambiamenti climatici adottato dalla Commissione nell'aprile del 2009. I contributi al dibattito e i principali risultati della consultazione saranno poi pubblicati sul sito dell'UE.

L'acido ellagico che contengono inibisce l'angiogenesi

PICCOLI FRUTTI GRANDI ALLEATI CONTRO I TUMORI



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

Perché scegliamo un alimento al posto di un altro? La risposta di gran parte delle persone è: perché ci piace! E' stato così da che mondo è mondo! E' vero, l'uomo moderno mangia col cervello e i centri del piacere, non sazia il suo corpo ma i suoi desideri e ne paga le conseguenze in termini di malattie degenerative. Però, oggi le cose stanno per cambiare, in quanto la ricerca scientifica mette a disposizione dei cittadini, attenti alla propria salute e che vogliono arrivare alla vecchiaia senza tumori e patologie cardiovascolari, sempre più numerosi dati scientifici

per salvaguardare il loro organismo dallo stress ossidativo e mantenere un giusto rapporto tra radicali liberi aggressori e antiossidanti protettori delle nostre cellule.

I piccoli frutti, di cui ci occupiamo, sono una autentica miniera di molecole antiossidanti, come è dimostrato da tutte le analisi che mettono a confronto i polifenoli e l'attività antiossidante dei vari tipi di frutta. Lamponi, fragole e more contengono grandi quantità di una molecola antitumorale molto potente, l'acido ellagico, e rappresentano dunque alimenti terapeutici molto interessanti.



Contenuto di acido ellagico nella frutta

Frutti	Acido ellagico (mg/porzione)*
Lamponi e more	22
Noci	20
Noci pecan	11
Fragole	9
Mirtilli rossi	1,8
Altri (mirtilli, agrumi, pesche, kiwi, mele, pere, ciliegie...)	> 1,0

* porzione da 150 gr (1 tazza) per la frutta e da 30 gr per le noci

L'ANGIOGENESI: CHI E' COSTEI?

Finora si sono registrati notevoli progressi, ancora non definitivi, nella cura dei tumori. Le procedure utilizzate per trattare il cancro sono tre: chirurgia, radioterapia e chemioterapia. Esse hanno due grandi limiti. Il primo riguarda la tossicità verso le cellule dell'organismo e quindi la durata del trattamento è limitata dagli effetti secondari e non consente qualche volta di eliminare del tutto le cellule cancerose. Inoltre, il trattamento del cancro deve confrontarsi con la resistenza, vale a dire che le cellule tumorali che non sono state distrutte dal chemioterapico diventano resistenti ai medicinali utilizzati e portano alla ricomparsa del tumore. Se questa è la situazione, gli studiosi hanno cercato altre strade, che si basano sulla necessità che ha il tumore di ossigeno e nutrienti per crescere. Per procurarseli esso provoca la formazione di un reticolo di capillari sanguigni (angiogenesi), che ha lo scopo di nutrire il tumore.

Non c'è dubbio che impedire la formazione di questi vasi sanguigni in tumori presenti allo stato latente, che non hanno ancora acquisito la totale indipendenza di crescita, potrebbe essere una strategia efficace per evitare

la formazione del cancro. Ed è proprio qui che intervengono i piccoli frutti, in particolare lampone e fragola, che ci permettono di prevenire la formazione del cancro mediante l'alimentazione, con la quale piccole quantità di molecole antitumorali vengono assunte dall'organismo ed attaccano in modo continuativo i piccoli tumori, impedendo la formazione di nuovi vasi sanguigni e quindi la progressione allo stadio di tumore maturo.

La prevenzione del cancro mediante l'inibizione dell'angiogenesi non è un sogno, ma una realtà. Grazie a questo approccio, il cancro non va più considerato come una malattia fatale, ma una patologia cronica. Che richiede un costante trattamento per essere tenuto sotto controllo. Questa prevenzione passa soprattutto attraverso l'alimentazione.

FRAGOLE, LAMPONI E L'ACIDO ELLAGICO, UNA SUPER MOLECOLA DAGLI EFFETTI SALUTARI.

L'acido ellagico, presente nei lamponi, nelle fragole e nelle more, ma anche nelle noci e nocciole, è senza dubbio la molecola che è maggiormente in grado di interferire con lo sviluppo dei tumori. I dati sperimentali disponibili ci

dicono che l'acido ellagico impedisce la trasformazione delle sostanze potenzialmente cancerogene in sostanze tossiche per le cellule, così che esse perdono la capacità di legarsi col DNA e di indurre mutazioni genetiche, che sono l'anticamera del cancro. Inoltre, tale molecola risulta un forte inibitore del processo di angiogenesi. Con una potenza che può essere equiparata a quella dei farmaci.

FRUTTA COLORATA E ANTOCIANIDINE

Le antocianidine sono polifenoli responsabili del colore rosso, rosa, arancio, blu dei fiori e dei frutti.

Questi coloranti sono particolarmente abbondanti nei lamponi e nei mirtilli, anche fino a 500 mg per 100 gr di frutta.

Le antocianidine sono responsabili del grande potenziale antiossidante di questi frutti. Come si vede dalla tabella i mirtilli neri sono in pool position, seguiti da lamponi, fragole e mirtilli rossi, che distanziano il resto della frutta.

Negli esperimenti in vitro (con cellule di coltura) le antocianidine causano l'arresto della sintesi del DNA delle cellule tumorali e quindi della crescita del tumore e sarebbero in grado di inibire, anche loro, l'angiogenesi.



Contenuto di proantocianidine in diversi alimenti

Alimenti	Proantocianidine (mg/100g)
Cannella	8108
Cacao in polvere	1373
Fave rosse	563
Nocciole	501
Mirtillo rosso	418
Mirtillo nero selvatico	329
Fragola	145
Mela (Delizia rossa) con la buccia	128
Uva	81
Vino rosso	62
Lampone	30
Succo di mirtillo rosso	13
Olio di vinaccioli	0

MIRTILLI ROSSI, NERI E PROANTOCIANIDINE.

Le proantocianidine sono polifenoli complessi, formati dall'unione di alcune molecole di catechina, per formare una catena. Essi sono presenti nei mirtilli rossi e neri, oltre che nel cacao e nella cannella. Le proantocianidine hanno un eccezionale potere antiossidante e anche un potenziale antitumorale, testato in studi eseguiti in VITRO. Inoltre, sembra che anche loro siano in grado di inibire la crescita dei vasi sanguigni delle piccole masse tumorali cioè impediscono lo sviluppo del tumore. In conclusione, sia che si tratti di attività antiossidante o di attività antiangiogenetica, i frutti di bosco sono una fonte importante di composti antitumorali e quindi meritano un posto di rispetto nell'alimentazione finalizzata alla prevenzione del cancro.

RESIDUI DI FITOFARMACI

Non abbiamo dati sperimentali a disposizione sui residui di fitofarmaci nei piccoli frutti.

Però, due considerazioni le possiamo fare. Innanzi tutto, la presenza di re-

sidui, presumibilmente, diminuisce gli effetti positivi sulla salute delle molecole antiossidanti e antitumorali. Quindi, meno residui ci sono, più facilmente tali sostanze possono esplicare i loro potenziali nel bloccare i radicali liberi, nel salvaguardare il DNA, nel bloccare la crescita dei vasi capillari delle masse tumorali.

L'altra osservazione riguarda la natura dei prodotti alimentari utilizzati nelle sperimentazioni scientifiche che vogliono rilevare gli effetti benefici sulla salute. Ebbene, tali prodotti sono quelli dei normali circuiti alimentari cioè non sono prodotti biologici.

Quindi, se vengono rilevate conseguenze positive sulla salute, vuol dire che gli effetti positivi delle molecole antiossidanti sono superiori agli effetti negativi espliciti dai residui di fitofarmaci.



IL DOTT. BELIVEAU E L'ACIDO ELLAGICO.

Titolare della cattedra di prevenzione del cancro presso l'Università di Montreal e direttore del laboratorio di medicina molecolare, per anni ha studiato i farmaci in grado di bloccare l'angiogenesi e quindi lo sviluppo del tumore. Oggi, però, nel suo laboratorio si studia il potenziale anti-angiogenetico degli estratti di lampone, di fragole e di tanti altri frutti. E' lui che ha dimostrato che l'acido ellagico, a dosi paragonabili a quelle di un normale consumo di lamponi o fragole, esplica la sua efficacia nel rallentare la crescita tumorale nelle cavie sottoposte ad agenti cancerogeni aggressivi.

Testato con lo stesso rigore che si adotterebbe per una medicina, l'acido ellagico si è rivelato altrettanto efficace rispetto ai farmaci noti per la capacità di rallentare la vascolarizzazione. L'acido ellagico, inoltre, ha un effetto detossificante, blocca gli agenti cancerogeni e impedisce loro di agire sul DNA. Insomma, una sorta di supermolecola dai tanti effetti salutari senza alcun effetto secondario.

“Rinsaldare il rapporto tra produttori e consumatori”

CIA INCONTRA SLOW FOOD



“Slow Food ha abbandonato la logica di club gastronomico per sviluppare l'immagine di una associazione che affronta il tema della produzione e dell'alimentazione in modo globale. La necessità di questo nuovo approccio deriva dalla profonda contraddizione cui assistiamo oggi tra la frequenza con cui ritroviamo nei mass media il tema del cibo, della gastronomia, dell'alimentazione e la profonda crisi in cui versa il settore dell'agricoltura”. È quanto ha affermato, in occasione di un incontro con la Confederazione italiana agricoltori del Trentino svoltosi il 21 maggio scorso a Trento, Silvio Barbero, vicepresidente nazionale di Slow Food. Per Barbero il modello di produzione agricola di stampo industriale (grandi appezzamenti, produzioni di scala) non è più sostenibile perché comporta due seri problemi: la distruzione della biodiversità al punto che ciò che viene premiato non è più la qualità del prodotto, ma la quantità, e lo sfruttamento e l'impoverimento dei territori e del suolo

“In questa prospettiva il pericolo è che la figura del contadino venga relegata in una posizione decisamente marginale. Al contrario, proprio per rinsaldare un rapporto oggi flebile tra

produttori e consumatori, è di fondamentale importanza tutelare, difendere e valorizzare il lavoro dell'agricoltore. Bisogna agevolare un approccio al consumo senza intermediari (vendita diretta, gruppi di acquisto) per favorire una alleanza tra produttori e consumatori che diventano nient'altro che co-produttori. Solo agendo così il prodotto primario perde l'univoca identificazione con un “prezzo”, ma riacquista il suo vero valore, perché collegato ad un territorio, ad una particolare modalità di produzione, al lavoro di una persona che l'ha prodotto. “Questa è la migliore forma di investimento – ha concluso Barbero – che il cittadino potrebbe scegliere per il proprio futuro e per il futuro di tutti”.

E proprio sul tema del dialogo tra produttori e consumatori è intervenuto anche il presidente della CIA del Trentino Flavio Pezzi. “Il tema della terra è una questione cittadina perché nessuno può più chiamarsi fuori da decisioni che coinvolgono tutti, anche coloro che non sono agricoltori”. Temi, quelli richiamati da Pezzi, che trovano diversi punti in comune con la filosofia di Slow Food: buono, pulito e giusto sono gli elementi a cui riferirsi per costruire un nuovo concetto di qualità alimenta-

re secondo direttive che indichino una via virtuosa che tutti i soggetti della filiera alimentare, da chi produce fino a chi consuma, dovrebbero seguire. All'incontro era presente anche Sergio Valentini, governatore di Slow Food Trentino Alto Adige, che ha voluto sottolineare come sul nostro territorio esistono iniziative di vario genere (Comunità del cibo, Mercati della Terra, Prodotti dell'Arca, Presidi, Gruppi di acquisto solidali), che vedono l'associarsi di persone di diversa provenienza professionale (dall'agricoltore al commerciante, dal cuoco al giornalista, dall'insegnante al ristorante) con il preciso intento di condividere un dialogo ed “apprezzare” i prodotti del territorio e così facendo si vengono a creare naturalmente delle economie di zona.

COLLEGIO PERITI AGRARI NUOVO DIRETTIVO

Sabato 27 marzo 2010 si è svolta, presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, l'assemblea elettiva del Collegio Provinciale dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati della Provincia di Trento, per il rinnovo delle cariche sociali per il quadriennio 2010 - 2014. Alla riunione ha presenziato il presidente del Collegio nazionale dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati, Andrea Bottaro, che ha relazionato sulle prospettive future per la categoria e il vice presidente Paolo Vigato. Il nuovo consiglio direttivo ha quindi deliberato il conferimento delle cariche sociali. Questi gli eletti: Guido Sicher, presidente; Nicola Tavonatti, vice presidente; Mario Tonidandel, segretario; Stefano Gasperi, tesoriere; Walter Chisté, consigliere; Daniele Faccendam, consigliere; Luisa Marchetto, consigliere. Questi i componenti del Collegio dei revisori dei conti: Enrico Dalpiaz, presidente; Giorgio Bozzi, Dante Cavazzani, Mirio Segata (revisore supplente).

RUCOLA

L'ERBA DEL DESIDERIO

di Iris Fontanari
iris@martinatti.com



Rucola
Eruca sativa

Conferisce un gusto particolare ai cibi, ma possiede anche proprietà diuretiche, antiscorbutiche ed emollienti

Negli ultimi decenni è tornata in auge una pianticella aromatica, chiamata rucola o ruchetta, che era molto apprezzata soprattutto nei tempi antichi, quando veniva largamente coltivata nelle regioni mediterranee dell'Europa e dell'Asia. I Greci, ad esempio, usavano i suoi semi per condire i cibi: li chiamavano euzomon ("che rende buona la salsa") da eu = bene; zomos = sugo, salsa. Ma gli antichi le riconoscevano all'unanimità anche proprietà afrodisiache. Il naturalista latino Plinio il Vecchio nel libro XIX (155) della sua Storia Naturale, così scriveva: "La rucola è di natura opposta a quella della lattuga ed ha la proprietà di stimolare il desiderio sessuale. La si unisce perciò di regola, nei cibi, alla lattuga per compensare l'eccessivo effetto rinfrescante di quest'ultima."

In realtà, la pianta deve il suo sapore piccante e le sue proprietà eccitanti ad un glucoside che genera un'essenza solfocianica: per questa sua caratteristica viene spesso usata per sostituire la senape.

Questo ortaggio, dall'odore forte e piccante, meriterebbe di essere tenuto in maggiore considerazione sulle nostre

men-
se per-
ché è gustoso,
aromatizzante e
medicinale. Tuttavia,
in questi ultimi anni, la
ruchetta è stata riscoperta
anche dalla cucina italiana,
ove incontra un notevole suc-
cesso soprattutto quando viene
abbinata a particolari pietanze, cui
conferisce un gusto del tutto partico-
lare.

Note botaniche

La rucola (*Eruca sativa*) appartiene alla famiglia delle Crucifere. È detta anche erba ruga ed è una pianta annuale cespitosa con fusto eretto e foglie basali pennatosette, a segmenti acuti e dentati. I fiori, portati da steli alti e ramificati, sono bianco-giallastri con venature viola.





Per queste sue caratteristiche potrebbe essere confusa con la pianta del ravanello, ma se ne distingue per l'odore più forte e piccante. Fiorisce in primavera-estate.

Allo stato spontaneo è diffusa in tutta l'Italia continentale e insulare. Da noi è abbastanza sporadica, ma non del tutto rara: la possiamo trovare soprattutto nei dintorni dei principali centri abitati della Valle dell'Adige.

La rucola selvatica cresce sulle macerie, in zone incolte, lungo i bordi delle strade, nei campi e nei prati, in posizioni preferibilmente solitarie e alle altitudini più svariate.

La varietà sativa viene spesso coltivata negli orti proprio per il piacevole e insolito aroma delle sue foglie. È una pianta rustica e si adatta ai terreni più diversi. Se ne raccolgono le foglie più tenere a partire generalmente da maggio fino all'autunno; la pianta le sostituirà poi, di mano in mano, con delle nuove.



Proprietà terapeutiche

Oltre ad essere, come già riferito sopra, un "farmaco" stimolante, la rucola è anche aperitiva, diuretica, antiscorbutica ed emolliente. Essa svolge una discreta azione depurativa nei confronti dell'organismo e il suo consumo è particolarmente indicato per gli adolescenti nei casi di astenia o di debolezza psicofisica.

Il succo fresco che se ne può ricavare svolge un'azione benefica come espettorante nei disturbi tracheo-bronchiali ed ha pure proprietà antiscorbutiche (per l'elevato contenuto di vitamina C).

In cucina

Le foglie si consumano generalmente da sole in insalata, condite con olio, aceto e sale, ma si possono anche tagliare in sottili striscioline e aggiungere ad altre verdure, pizze, carni (ottimo il carpaccio con la rucola); non bisogna però abbondare con le dosi perché il sapore intenso sopprimerebbe quello più delicato delle altre verdure.



La ricetta

MAIONESE ALLA RUCOLA

Per fare la maionese di base occorrono: 2 tuorli d'uovo, un limone, 3 dl circa d'olio d'oliva (o di semi); poi servono: 200 g di rucola e un ciuffetto di prezzemolo.

Montare i tuorli ed un pizzico di sale col frullino (o col frullatore) versando l'olio a filo e il succo del limone.

Continuando a montare, aggiungere, poco alla volta, l'olio fino ad ottenere una salsa piuttosto densa. Lavare la rucola, asciugarla e passarla al frullatore col prezzemolo. Incorporare infine il passato alla maionese. Questa salsa è ottima per accompagnare insalate di verdure di stagione, miste a pasta e a frutti di mare.

Dalla classica Panada al Pan muez



NON DI SOLO PANE...

di Iris Fontanari
iris@martinatti.com

Nella cucina dei nostri contadini di un tempo il pane ha sicuramente sempre scarseggiato, perché, come già scrissi, si "privilegiava" la polenta (cibo più povero e alla portata di tutte le... borse), ma quando lo si poteva acquistare, di esso non veniva buttato nemmeno un pezzetto.

Con gli avanzi, ma a volte anche con lo stesso pane comperato dal fornaio per alcune occasioni speciali, si preparavano ricette che sono ormai divenute

un classico della cucina in generale (e non solo di quella contadina).

Il più noto di questi piatti è sicuramente la panada, che nelle case di campagna veniva preparata in particolare per le puerpere, per le quali era usanza riservare sempre, per almeno quaranta giorni, un trattamento privilegiato fatto di riposo e cibo speciale, affinché riprendessero forze e vigore facendo aumentare così anche la montata latte.

Pan muez

Questa ricetta, anch'essa a base di pane, costituisce un gustoso contorno, ma può essere servita anche come dolce a fine pasto, qualora vi si aggiungano uva sultanina e zucchero.

Ingredienti:

- ▶ 2 spaccatine di pane raffermo
- ▶ un quarto di litro di latte
- ▶ 2 uova
- ▶ sale
- ▶ burro

Tagliare il pane a dadi, bagnarlo col latte freddo e farlo rammollire. Unire le uova e il sale. Far sciogliere il burro in un tegame e versarvi l'impasto: friggere lentamente in modo che si formi una crosticina da

rompere con la paletta, rimstando spesso. Servire caldo.

Per usare il pan muez come dolce, prima di cuocerlo, unire l'uva sultanina e servire ancor caldo, spolverato di zucchero.

Una variante di questo piatto, un tempo servito sulle mense contadine più frugali, si otteneva nel modo seguente: si mettevano in ammollo per due-tre ore alcuni pezzi di pane raffermo; si facevano poi bollire per mezz'ora nella stessa acqua aggiungendo sale e mescolando per un po'. Il tutto veniva poi messo sopra un piatto abbastanza grande, lo si cospargeva di formaggio grattugiato e vi si versava sopra del burro fuso.

Zuppa del contadino

Ingredienti:

- ▶ 160 g di pane di segale raffermo
- ▶ prezzemolo
- ▶ 40 g di pane bianco raffermo
- ▶ un litro e mezzo di brodo
- ▶ una noce di burro o margarina
- ▶ 4 uova
- ▶ un etto di speck
- ▶ uno spicchio d'aglio
- ▶ sale e pepe

Tritare la parte bianca del porro, il prezzemolo e l'aglio. Mettere a rosolare il trito in una pentola con la noce di burro, lasciarlo appassire, quindi aggiungere il pane tagliato a cubetti. Dopo aver rigirato il tutto per qualche istante, bagnare con il brodo (salato) e portare ad ebollizione. Far bollire piano per un quarto d'ora, quindi versare al centro della zuppa le uova sbattute. Servire la stessa ben calda, cosparsa di speck tritato e di pepe.

La posta di Iris iris@martinatti.com

Da "vecchio" e affezionato lettore di Terra Trentina, mi voglio complimentare con Voi sia per la ricchezza e varietà dei contenuti, sia per la nuova veste tipografica della rivista. Ho apprezzato in modo particolare la rubrica "Ricette contadine" e, a questo riguardo, desidero sapere se la ricetta dei "tortei de patate" corrisponde a quella della "torta di patate", delizioso piatto da me gustato l'estate scorsa durante una festa paesana in Val di Non. Vi ringrazio.

(M. Stelzer. – Pergine Valsugana)

Rispondo volentieri alla sua domanda, anche perché mi offre l'opportunità di specificare che gli ingredienti per preparare entrambi i piatti (torta e tortel) sono gli stessi: c'è solo qualche variante nella preparazione. Per fare la torta si dovrà versare l'impasto in una teglia da forno unta con abbondante olio;



dopo averne aggiunto sopra ancora un po', si metterà a cuocere a 200°. La si lascerà in forno fino a quando si sarà formata in superficie una crosta dorata e croccante. Questa è la classica torta di patate molto diffusa nelle vallate trentine, in particolare in quelle del Noce; il suo inconfondibile sapore è messo in risalto dall'accostamento con insaccati e formaggi o fagioli con cipolla.

Panada (minestra di pane)

Ingredienti:

- ▶ 300 g di pane raffermo spezzettato
- ▶ 2 litri di acqua salata
- ▶ 40 g di burro
- ▶ formaggio grattugiato
- ▶ sale
- ▶ pepe.

Far ammollare il pane nell'acqua fredda per un paio d'ore. Quindi, dopo aver aggiunto il burro, mettere la pentola sul fuoco e far bollire per circa 15 minuti; mescolare con un frullino fino a disfare il pane e lasciar poi cuocere a fuoco basso e a lungo. Spento il fuoco, aggiungere il sale, una spolveratina di pepe e abbondante formaggio grattugiato.

RONDINI E RONDONI

di Sergio Ferrari

La rondine comune non nidifica ovunque, è abbastanza esigente nella scelta del sito riproduttivo. Vive preferibilmente nelle campagne, ama nidificare nelle stalle, nelle autorimesse, in alcuni vani delle abitazioni, sotto i poggiali, i porticati e sotto i tetti. La presenza numerica della rondine comune è legata alla ricchezza della biodiversità, cioè alla presenza di un grande numero di specie di insetti dei quali la rondine comune si nutre: mosche, moscerini, zanzare e soprattutto afidi e pidocchi che infestano varie specie di piante coltivate ed in alcune fasi della loro vita sono dotati di ali. La caccia da parte delle rondini avviene infatti in aria. La longevità accertata di una rondine è di oltre 16 anni in libertà. Oltre alla rondine comune in Trentino vivono anche il balestruccio e la rondine montana. Quest'ultima può trascorrere nei nostri territori l'inverno in una sorta di letargo, riparata in fessure e cavità di rocce, muri, ecc. Esce solo saltuariamente anche nel bel mezzo dell'inverno con temperatura relativamente mite ma solo per brevissimo tempo.

Il rondone appartiene ad una famiglia zoologica diversa da quella della rondine. Il rondone è noto a tutti per il volo veloce (anche oltre 200 km/ora). Ha ali strette, lunghe e appuntite a forma di falce. Il canto è caratterizzato da versi forti, stridenti e penetranti (srriiii- srriiii) che emette nel corso dei ripetuti giri attorno agli edifici. E' un instancabile volatore (talvolta raggiunge anche 4 Km. di altezza), si posa solo per la cova e passa tutta la vita in volo anche durante il sonno. In volo caccia insetti, beve sfiorando le distese d'acqua col becco, raccoglie il materiale per la nidificazione trasportato dal vento e spesso si accoppia durante il volo. Ciò che teme maggiormente è il verificarsi di periodi freddi nel mezzo della stagione ripro-



duttiva, poiché il numero degli insetti in volo diminuisce fortemente. Con condizioni climatiche avverse il rondone abbandona i siti di riproduzione, ricerca aree più calde e ritorna ad accudire la prole anche dopo diversi giorni, perfino dopo un paio di settimane. I piccoli nel nido per evitare di morire di fame cadono in una sorta di immobilità corporea simile alla letargia e il metabolismo viene fortemente ridotto.

Mentre la rondine comune rimane da noi da marzo a tutto settembre, la permanenza del rondone è assai più breve: da metà aprile a metà luglio. Entrambe le specie passano l'inverno nel continente africano.

Si discute molto, anche in termini contrastanti, circa i motivi che hanno provocato una drastica riduzione numerica della rondine comune. Imputare il calo ai trattamenti fitosanitari rischia di essere discorso riduttivo: si deve, infatti, tenere conto anche di altri fattori quali alterazioni degli ambienti riproduttivi, rarefazione delle pozzanghere, modifiche alle strutture delle case ristrutturate, chiusura di molte stalle, assenza di bovini che pascolano all'esterno, scomparsa delle concimaie.

SCADENZE

“LA VIGNA ECCELLENTE” 10ª EDIZIONE

Il Comune di Isera ha inviato a più di 100 viticoltori lettera di invito a partecipare con i loro vigneti di Marzemino alla 10ª edizione del concorso a premi “La vigna eccellente”. L'invito è stato mandato ai viticoltori del comune catastale di Isera e ai viticoltori che producono Marzemino superiore nei comuni di Villalagarina, Nogaredo e Mori.

PROGETTO MAGIS PER VIGNETI ECCELLENTI

L'Unione Italiana Vini ha lanciato a livello nazionale un progetto di viticoltura sostenibile cui hanno aderito finora 100 aziende che rappresentano l'eccellenza della vitivinicoltura. Il progetto si chiama MAGIS, parola latina che vuol dire “di più”: un invito a migliorare costantemente, sforzandosi di superare sempre i traguardi raggiunti. Le aree di intervento prevedono il miglioramento della gestione della chioma per raggiungere un corretto equilibrio vegeto-produttivo, un'impostazione ragionata della difesa del vigneto e il monitoraggio delle attività di cantina. L'iniziativa è sostenuta dall'Università di Milano. Per il Trentino ha aderito con un'azienda viticola significativa il gruppo Mezzacorona, che adotta da anni linee tecniche di produzione integrata.

in breve

a cura di Sergio Ferrari

FOTO AEREE E MAPPE CATASTALI, L'APPAG "INTERPRETA"



La prima ripresa fotografica da aereo del territorio agricolo e forestale del Trentino, fatta da una ditta specializzata per incarico di Agea, risale all'autunno del 2008. Non sempre le foto aeree sono sovrapponibili alle mappe catastali. La mancata corrispondenza comporta per altro ritardi nel pagamento di contributi agricoli, e rende necessaria una verifica a tavolino per correggere gli errori, attribuibili a parziale infedeltà delle mappe catastali e non ad inesatta dichiarazione di dati aziendali da parte dell'agricoltore richiedente il contributo pubblico. L'operazione si chiama, tecnicamente, foto-interpretazione delle cartografie informatizzate, ed è già in corso da parte dell'Agenzia provinciale per i pagamenti.

CAPRIOLI "FALCIATI" SALVIAMOLI CON I CAPELLI...



Difficile fare una stima del fenomeno, ma molti sono i piccoli di capriolo e lepre che cadono ogni anno vittima di falciatrici meccaniche portate anteriormente o a lato della trattrice. Il rumore del mezzo arriva alle orecchie dei piccoli quando non hanno più il tempo

per fuggire od appiattirsi al suolo. Due gli interventi preventivi suggeriti dal naturalista Sergio Abram: piantare in mezzo al prato, il giorno precedente lo sfalcio, delle bandierine colorate o altri oggetti mobili, che produca anche rumore, per dare tempo alle madri dei selvatici di portare in salvo i loro piccoli; circondare, anche a distanza di 10 metri, retine di plastica contenenti capelli umani. L'odore dell'uomo mette in guardia le madri.

FORESTE DEMANIALI IL LOGO DELL'AGENZIA



Agenzia provinciale
delle foreste demaniali

Richiama le straordinarie proprietà dell'abete di risonanza il logo dell'Agenzia forestale per le foreste demaniali, scelto da una giuria tra 107 proposte grafiche che hanno partecipato al concorso bandito nel luglio 2009. L'autore (a cui è andato un premio di 2.000 euro) è Tomaso Barcolla, secondo classificato Nazzareno Piffer, terzo Nazareno Ambrosi. "la forte partecipazione al concorso – ha affermato l'assessore Mellarini alla premiazione – testimonia l'affetto che il Trentino nutre per le sue foreste, una risorsa preziosa che non può essere lasciata fuori dall'azione promozionale del territorio". Tutte le proposte pervenute verranno esposte al pubblico con una mostra itinerante che attraverserà il Trentino durante l'estate.

REGOLAMENTO ELETTORALE PER IL CONSORZIO BONIFICA

Il Bollettino ufficiale della Regione Trentino Alto Adige n. 21 del 25 maggio 2010 riporta il testo del regolamento attuativo della legge n. 9 del 2007 sui consorzi di bonifica approvato recentemente dalla Giunta provinciale di Trento. Il provvedimento contiene le norme che dovranno essere applicate dal Consorzio trentino di bonifica per

la nomina tramite elezione dei membri del consiglio di amministrazione e degli altri organi statutari. Il Consorzio è attualmente presieduto da un commissario nominato dalla Giunta provinciale affiancato da una consulta pure di nomina pubblica.

TIGNOLA DELL'OLIVO: ATTO SECONDO



La tignola dell'olivo svolge tre generazioni all'anno, caratterizzate da un diverso comportamento delle larve che attaccano rispettivamente il fiore, la piccola oliva appena formata o l'oliva in fase di maturazione.

Nella Valle del Sarca l'insetto si trova nella seconda fase. La farfallina generatrice depone l'uovo sulla cuffia calicina che ricopre l'attaccatura dell'oliva e penetra all'interno provocando una cascola che può interessare complessivamente l'1% dei frutti presenti in pianta. Le larve sopravvissute penetrano nel seme in via di consolidamento e vi rimangono fino alla maturazione, quando provocano la cascola che può arrivare al 20% del carico produttivo.

INSETTICIDA BIOLOGICO NEI VIVAI FORESTALI

I vivai gestiti dal Servizio foreste e fauna della Provincia di Trento sono situati rispettivamente a Casteller di Trento, zona S. Giorgio di Borgo Valsugana e Masi di Cavalese.

Le tecniche di coltivazione adottate sono, per scelta motivata, rispettose dell'ambiente. Il controllo dei danni provocati su diverse specie di latifoglie dagli adulti e soprattutto dalle larve di un coleottero denominato Oziorrinco è affidato ad un preparato biologico a base di nematodi.

SPRESSA GIUDICARIE DOP MODIFICATO IL DISCIPLINARE

Sulla Gazzetta Ufficiale dell'unione europea sono state pubblicate alcune modifiche del disciplinare di produzione della Sprezza delle Giudicarie Dop. Le modifiche introdotte riguardano la percentuale di grasso sulla sostanza secca ("da un minimo del 29% ad un massimo del 39%" si modifica in "da un minimo del 33% ad un massimo del 43%). Sono stati inseriti, inoltre, gli elementi riguardanti la tracciabilità del prodotto. La zona di produzione della Sprezza delle Giudicarie è costituita dal territorio delle valli Giudicarie, Chiese, Rendena e Ledro, ricadenti in alcuni comuni della provincia di Trento. Nel 2008, sono state prodotte 130 tonnellate di Spresse delle Giudicarie da 36 aziende consorziate, per un fatturato al consumo di 642mila euro.

POMODORI "DIVERSI" NELL'ORTO DI SUZANNE



Le piante di pomodoro che producono frutti di colore giallo, arancione, albicocco e nero della linea Golden Gazzi e Brione Black selezionati da Suzanne Arregger, biologa inglese che abita a Riva del Garda, sono in vendita quest'anno nel centro di giardinaggio TuttoVerde di Ravina di Trento. L'indirizzo di posta elettronica della genetista creatrice delle nuove varietà è s.arregger@virgilio.it da utilizzare per chi vuole avere informazioni tecniche sulla coltivazione.

VINI BIANCHI TARENTINI IN ESAURIMENTO

I vini bianchi trentini prodotti nella stagione 2009 registrano finora regolari

acquisti da parte di aziende imbottigliatrici di varie regioni d'Italia. Le giacenze sono ormai prossime all'esaurimento. Rimane da vendere una parte del vino Chardonnay, data l'elevata produzione di uva che ha superato i 400 mila quintali. I prezzi sono inferiori del 10-12% a quelli della precedente campagna. Rimane pesante la situazione per i vini rossi, Merlot e Cabernet, e per gli autoctoni, in particolare per il Marzemino. Si salva il Teroldego della Piana Rotaliana grazie alla crescita qualitativa degli ultimi cinque anni.

DOP VEZZENA VENETI CONTRARI

La domanda di riconoscimento della DOP per il formaggio Vezza è ferma al Ministero per le politiche agricole per l'opposizione manifestata pubblicamente dai produttori veneti di formaggio Asiago, che temono la concorrenza del formaggio trentino del quale condividono la zona pascoliva di confine. La Regione Veneto, per altro, non condivide l'opposizione dei produttori. La produzione di Vezza in Trentino è di 10 mila forme, ma potrebbe raddoppiare sotto la spinta promozionale della Dop.

CRISANTEMI, INIZIATA LA COLTIVAZIONE

I floricoltori trentini hanno iniziato la coltivazione dei crisantemi che dovranno essere pronti per la ricorrenza dei defunti. La prima operazione è costituita dall'invaso: piccole talee radicate vengono piantate nei vasi, in misura di 1-3 talee per vaso. La produzione conta, complessivamente, su 200 mila vasi e 500 mila talee. Il costo di una talea varia da 60 a 80 centesimi.

IL TURISMO SOSTIENE IL MERCATO DELLE TROTE

Nei mesi estivi, la vendita di trote da carne da parte della cooperativa ASTRO diminuisce rispetto agli altri periodi dell'anno. "Il motivo - spiega il direttore Diego Coller - è legato al

fatto che il quantitativo maggiore si vende nelle grandi città, che d'estate, almeno in parte, si svuotano. Il calo è parzialmente compensato dalla maggiore quantità di trote e derivati che, in tale periodo, si vende in Trentino Alto Adige, soprattutto nelle zone turistiche".

CILIEGIE TARENTINE GRANDE EXPLOIT

La produzione di ciliegie, dopo 20 anni di recessione, sta ritornando su buoni livelli: attualmente si producono in Trentino circa 15mila quintali di ciliegie; non solo in Valsugana, anche il Bleggio e la Valle di Non hanno introdotto questa coltivazione, che sembra dare buoni risultati in termini di apprezzamento sul mercato. Gli impianti moderni sono ormai arrivati a 100 ettari, fra i quali 60 sono provvisti di copertura anti-pioggia. Nell'ultimo decennio, l'introduzione di nuove varietà come Regina e Kordia, l'utilizzo di portinnesti più deboli che favoriscono una raccolta più agevole e sicura, il ricorso alla copertura anti-pioggia, hanno consentito alla cerasicoltura trentina di compiere un grande salto di qualità e di rilanciarsi come coltura da reddito.

LIEVITI SEGRETI ALLE CANTINE FERRARI

Nelle Cantine Ferrari Spumante di Ravina è in fase conclusiva l'operazione di riempimento delle bottiglie con il vino base della vendemmia 2009 e di aggiunta di lieviti selezionati e zucchero di canna. "I lieviti - dice Mauro Lunelli - sono esclusivi della casa e vengono riprodotti da anni in laboratorio perché mantengano le proprietà qualificanti che apportano al vino spumante. Il dosaggio è rigoroso: 1,5 milioni di cellule di lievito per millilitro di vino, contate al microscopio. In breve tempo il numero diventa quadruplo e le cellule per moltiplicarsi sottraggono ossigeno dalla quota, peraltro ridotta, che è presente nel vino base. Anche per questo motivo il vino spumante non va incontro a processi di ossidazione".

fatti & previsioni

QUOTE LATTE 2010

Sono 847 le aziende zootecniche trentine che producono latte bovino ed operano in regime condizionato dalle quote assegnate individualmente ogni anno dall'Agea. Ai titolari delle predette aziende l'Agea ha comunicato dopo il 1° aprile 2010 le quote assegnate per il nuovo periodo che terminerà il 31 marzo 2011. Le quote individuali sono rimaste invariate. Il quantitativo assegnato complessivamente agli allevatori trentini ammonta a 1 milione 449 mila 307 quintali di quote consegna, cioè di latte destinato a caseifici sociali o privati che fungono da primo acquirente. La quota vendita diretta ammonta a 30 mila 605 quintali. Si tratta di latte che il titolare può vendere direttamente come latte crudo o trasformare in formaggio o altri prodotti caseari da vendere a terzi.

SMALTIMENTO DI RESIDUI VEGETALI

L'agricoltore o l'hobbista che deve eliminare in campagna, nell'orto o in giardino materiale vegetale residuo deve attenersi alle disposizioni contenute nella delibera della Giunta provinciale di Trento n. 1846 del 31 agosto 2007. In linea di principio la distruzione con il fuoco è vietata. Si fa eccezione nel caso di fondi non accessibili con macchine o di materiale inquinato da agenti di malattia trasmissibili. Il volume della massa da bruciare non può superare i 2 metri cubi steri, cioè compresi gli spazi interni vuoti. L'alternativa alla distruzione con il fuoco comprende le seguenti soluzioni: destinazione a compostaggio, trinciatura e interrimento, trasferimento in un centro comunale autorizzato.

CORSI

LABORATORI DI WEB MARKETING

I laboratori di web marketing organizzati da Accademia d'Impresa, Azienda speciale della Camera di Commercio I.A.A. di Trento iniziati lo scorso 24 maggio si susseguiranno fino al 24 settembre 2010 con l'obiettivo di accompagnare gli operatori turistici nella conoscenza e nell'utilizzo degli strumenti di Internet per sfruttare le opportunità che questo mondo offre anche alle imprese turistiche, dai grandi hotel, alle piccole strutture ricettive. Questi i prossimi corsi programmati: commercializzazione on line (martedì 15 e martedì 29 giugno); social media per piccole strutture (martedì 15 giugno e martedì 29 giugno); come creare un blog per la propria struttura (lunedì 13 settembre); come gestire la relazione con il cliente attraverso l'utilizzo di newsletter, Feed Rss, email (lunedì 13 settembre); elementi essenziali per dotarsi di un sito efficace (venerdì 24 settembre). Per informazioni: Accademia d'Impresa Azienda Speciale della C.C.I.A.A di Trento, Via Asiago 2 - 38123 Trento tel. 0461/382304 - fax: 0461/921186 info@accademiadimpresa.it, www.accademiadimpresa.it

mercati

FORMAGGI TARENTINI AL CIBUS DI PARMA

Lo stand "Gruppo formaggi del Trentino" allestito all'interno di CIBUS, fiera del comparto agroalimentare che si è svolta a Parma del 10 al 13 maggio, ha suscitato notevole interesse non solo tra i visitatori non professionali ma anche e soprattutto negli addetti agli acquisti. Accanto al Grana marchiato Trentino, erano in mostra sette eccellenze del comparto lattiero-caseario che fa capo al Consorzio dei caseifici sociali: Puzzone di Moena, Vezzena di Lavarone, Tosella di Primiero, Cuor di Fassa, Fontal di Cavalese, Casolet della Val di Sole e Affogato di Sabbionara.

IL PREZZO PIÙ ALTO ALLE PEZZATE ROSSE

All'asta di bovini che si è svolta il 12 maggio nella sede della Federazione provinciale allevatori di Trento erano in vendita 120 capi in prevalenza giovani, cioè vitelle e manzette. La categoria

delle manze gravide era rappresentata da 17 Brune, 13 Frisone e 2 Pezzate rosse. Sono rimasti invenduti solo 10 capi tra giovani e adulti. Il prezzo medio delle manze gravide è stato di 1.700 euro per le Brune, di 1.670 euro per le Frisone e di 2.100 euro per le Pezzate rosse.

STAFILOCOCCO NEI FORMAGGI DI MALGA

Lo stafilococco aureo è un batterio presente sulle bovine da latte portate in malga. Esso può passare nel latte e quindi nel formaggio e produrre una tossina che causa gravi disturbi nelle persone che consumano il prodotto. L'inconveniente si può evitare adottando due misure suggerite dai servizi veterinari: conservare il latte munto a 7 gradi, cioè al fresco ed acidificare il latte con una dose misurata di yogurt. In alternativa il casaro di malga può aggiungere al latte un innesto di batteri lattici che contrastano lo sviluppo del-

lo stafilococco. Il batterio resiste anche alla temperatura di caseificazione compresa tra 36 e 38 gradi.

VIVAISTI TARENTINI VENDONO BARBATELLE IN BRASILE



Il vivaista viticolo trentino Nello Cainelli ha concluso un accordo di collaborazione con la cooperativa vivai di Padergnone per la vendita in Brasile delle barbatelle prodotte nel 2009 che non sono state vendute né in Trentino né in altre regioni viticole d'Italia. L'operazione si ripete da qualche anno ed è facilitata dal rapporto di fiducia che si è stabilito con le aziende viticole brasiliane.

“Omeni e bestie ‘n la satira”, ultimo libro di Sergio Abram

BESTIARIO UMANITARIO



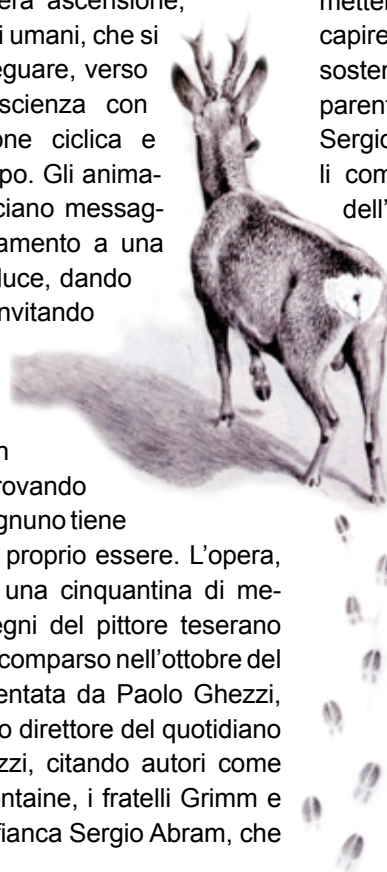
È intitolato “Bestiario umanitario – Omeni e bestie ‘n la satira” l’ultimo libro di Sergio Abram, il naturalista della Valle di Non, che ha pubblicato un libro ogni anno, partendo dal 1988 con “Uccelli, nidi artificiali e mangiatoie” e continuando l’anno successivo con “Gallo cedrone”. I suoi libri trattano soprattutto di animali, ma anche di piante, di ambiente e di biodiversità. Questo ultimo libro di 41 poesie satiriche, in dialetto trentino con traduzione italiana, ha come protagonisti 33 specie e gruppi animali, tra cui volpe, lepre, scoiattolo, lucciola, gallo, cormorano, upupa, lince, orso, scricciolo, fringuello, tacchino, pulcino, vipera, picchio, pesce, torcicollo, cervo e capriolo, camoscio, vacca, pipistrello, piccioni, lucherino, cince, tordo, serpente, gallo cedrone, gatto, cane, lucertola, rondine e ape. Ogni animale, attraverso la consapevolezza dell’autore, lancia messaggi all’uma-

nità, invitandola a osservare principalmente le azioni impattanti dell’uomo sulla natura, a prenderne coscienza e a cambiare atteggiamento, prima che la terra, che considera organismo vivente molto sensibile, che avverte non solo le azioni umane, ma anche tutti pensieri distruttivi, inizi la sua ribellione rigeneratrice. Il nostro pianeta, secondo Sergio Abram, dal 1987 ha iniziato ad elevare le proprie vibrazioni, intraprendendo una vera ascensione, che porterà gli umani, che si sapranno adeguare, verso una supercoscienza con una percezione ciclica e fluida del tempo. Gli animali, quindi, lanciano messaggi per l’adattamento a una nuova era di luce, dando speranza e invitando a cercare la soluzione dentro di sé e non all’esterno, trovando il genio, che ognuno tiene racchiuso nel proprio essere. L’opera, corredata da una cinquantina di meravigliosi disegni del pittore tesserano Bepi Zanon, scomparso nell’ottobre del 2006, è presentata da Paolo Ghezzi, già apprezzato direttore del quotidiano L’Adige. Ghezzi, citando autori come Esopo, La Fontaine, i fratelli Grimm e Trilussa, vi affianca Sergio Abram, che

ha saputo dare voce agli animali, troppo spesso divorati, calpestati e offesi, restituendo la libertà di critica anche agli umani. Il direttore continua: “È la rivincita dei perdenti, è il mondo capovolto. E Sergio Abram – lui cervo lui gallo cedrone lui lince lui “bis” – si diverte e ci diverte nel mettere sottosopra l’ipocrisia delle convenzioni sociali e la noia insopportabile della normalità. Così noi lettori gli dobbiamo essere grati, perché mettersi dalla parte dell’orso ci aiuta a capire la nostra umana goffaggine, l’insostenibile pesantezza della nostra apparente normalità.”

Sergio Abram considera gli animali come messaggeri per l’evoluzione dell’umanità ed esprime il suo grande amore ed entusiasmo per la natura e per gli animali in particolare. Considera ogni cosa e ogni essere Dio, soprattutto gli umani, in parte ancora inconsapevoli del proprio viaggio spirituale. Inoltre ritiene questa sua opera una raccolta di satire allegre, divertenti e profonde, che inducono alla riflessione, e alla fine ne annuncia una seconda, che dovrebbe essere pubblicata tra alcuni mesi.

Bestiario umanitario è composto da 120 pagine, nel formato di centimetri 22 x 12, ed è in vendita a 10,00 euro.



LA POESIA

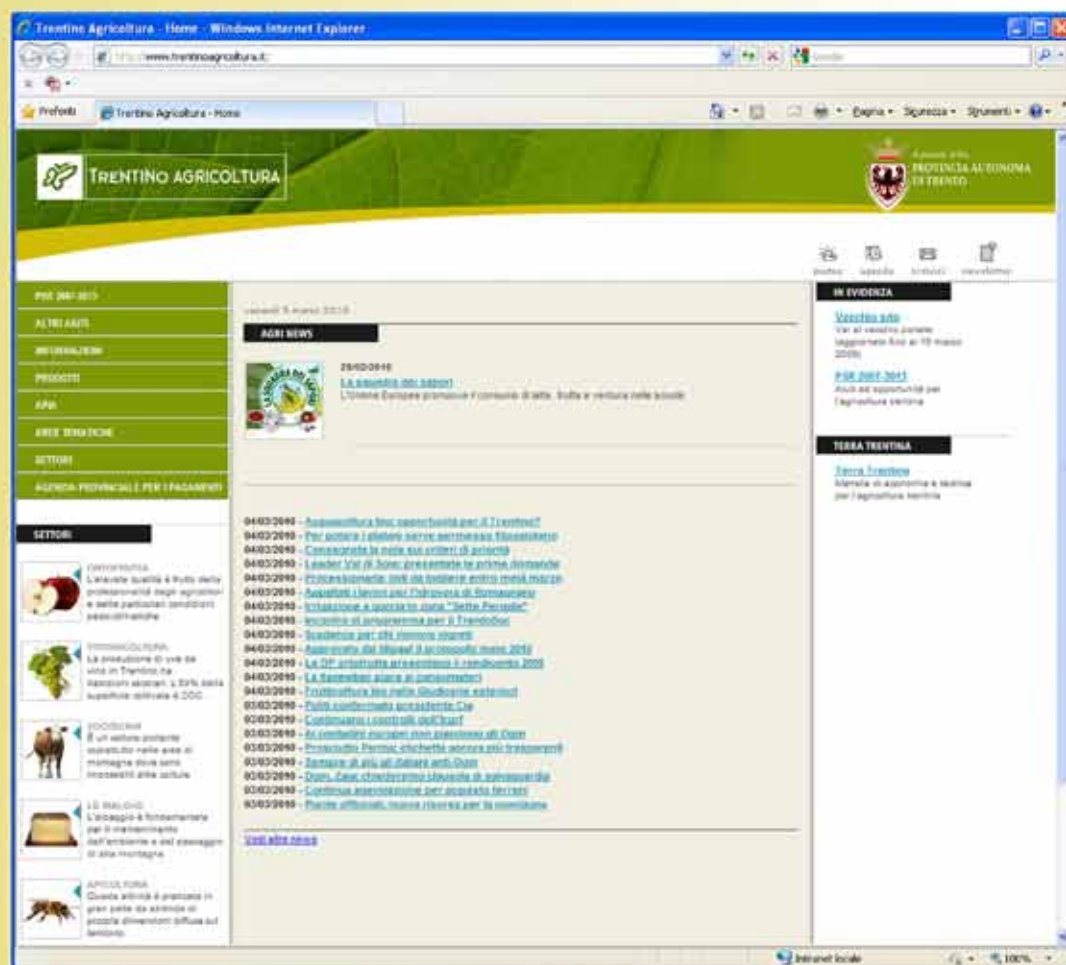
La lumeta

Na sera, ‘ntant che neva ‘n temporal,
soto na foia de salata
tra ‘n fracas ‘nferral,
na luméta meza mata
nel vardar el zig-zag de na saéta,
che la cascava su ‘n cornàl,
la s’è dit: oh, benedeta mi, che luso e no brusò,
no fago né rumor, né dani,
enveze chi vol far lum e aparir, fa malani.



www.trentinoagricoltura.net

Il portale dell'agricoltura trentina



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

TREE CLIMBING



Arriva dagli Stati Uniti ma non è l'ennesima trovata per gli amanti dell'arrampicata sportiva. Si chiama "Tree Climbing" ed è una tecnica che consente di accedere alla chioma delle piante ad alto fusto e muoversi in sicurezza, da un ramo all'altro, per eseguire operazioni di potatura, abbattimento, consolidamento e ancoraggio. Ad organizzare il primo corso di "potatura acrobatica", nell'ambito di un corso di alta formazione per tecnico superiore del verde rivolto a manutentori del verde, studenti e quanti sono interessati all'arboricoltura, è stato il Centro di istruzione e formazione dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige. Il corso è stato organizzato in moduli indipendenti: "modulo albero", "modulo corda" (nella foto), "modulo motosega" e "modulo motosega in quota".