



TRENTINO

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

# terra trentina

Periodico trimestrale della  
Provincia autonoma di Trento

gennaio/marzo 2020  
nr. 1 anno LXII

AGRICOLTURA ■ AMBIENTE ■ TECNICA ■ TURISMO RURALE

[trentinoagricoltura.it](http://trentinoagricoltura.it)

 *resi*  
**mittente**  
TRENTO CDM

**postatarget**  
magazine  
NAZ/220/2008  
Posteitaliane

## Astri nascenti in cucina

10

Cimice asiatica: via  
alle azioni del Piano

17

La famiglia Brunel  
e Malga Piè

22

Anche le briciole  
sono pane



**La famiglia  
Brunel e  
Malga Piè**

pag. 17

**ATTUALITÀ**

**L'indagine sul marchio  
"Qualità Trentino"** pag. 8

**Cimice asiatica** pag. 10



**Marroni garantiti  
dalla radice alla chioma** pag. 14

**Anche le briciole  
sono pane** pag. 22



**Vini trentini protagonisti  
in fiera** pag. 26



**Trentino Sostenibile  
in cammino verso il 2040** pag. 28

PERIODICO DELLA PROVINCIA  
AUTONOMA DI TRENTO

Reg. Trib. Trento n. 41 del 29.8.1955  
ABBONAMENTO GRATUITO  
Numero verde 800-903606

**REDAZIONE**

Piazza Dante, 15 - 38122 TRENTO  
Tel. 0461 494614 - Fax. 0461 494615  
terratrentina@provincia.tn.it

**TERRA TARENTINA**

**Direttore responsabile**  
Giampaolo Pedrotti

**Coordinatore editoriale**  
Arianna Tamburini, Corrado Zanetti

**Hanno collaborato:**  
Vanda Campolongo, Marina Malcotti  
Silvia Vernaccini

**COMITATO DI DIREZIONE**

Sergio Bettotti; Emilio Brotto;  
Silvia Ceschini; Fabrizio Adriano Dagostin;  
Mario Del Grosso Destrieri;  
Alberto Giacomoni; Romano Masè;  
Angela Menguzzato; Pietro Molfetta;  
Maurizio Rossini;

**CON IL CONTRIBUTO DI:**

Mario Baldessari, Maria Serena Bandini  
Andrea Bergamo, Pietro Bertanza

---

## TECNICA

**Pero, decifriati i 17 cromosomi** pag. 56

**Indagini sulla mosca mediterranea in Trentino** pag. 58

**Bostrico tipografico** pag. 60

---

## RUBRICHE

**A come** pag. 68

**Salvare i prati aridi** pag. 72

**Not in my compost** pag. 74

**Raffreddore o allergia?** pag. 76

**Pioggia, cipolle e previsioni** pag. 77



**Nell'orto** pag. 78

**Cibo e salute: Trichinellosi** pag. 82

---

SPECIALE

pag. 31

# ASTRI NASCENTI IN CUCINA



Morena Paola Carli, Stefania Casagrande  
Fabiana Cristofolini, Antonella Cristofori  
Mauro Confalonieri, Arianna Feller  
Sergio Ferrari, Pietro Flamini  
Franco Frisanco, Maria Stella Grando  
Elena Gottardini, Tommaso Iori  
Rosaria Lucchini, Giuseppe Michelin  
Walter Nicoletti, Giancarlo Orsingher  
Andrea Panichi, Andrea Piazza  
Cristina Salvadori, Fausta Slanzi  
Silvia Silvestri, Gessica Tolotti,  
Maria Cristina Viola, Valentina Voltolini,  
Sara Zanoni

### FOTOGRAFIE:

Nika Tsiklauri - EcoFilms, Marco Simonini  
Carlo Baroni, Alice Russolo, Romano  
Magrone, Archivio Federazione Allevatori di  
Trento, Stefano Masotto, Giovanni Cavulli,  
Alberto Bernasconi, Federico Modica,  
Franco Michelotti, Paolo Sandri,  
European Union 2020, Pierluigi Orler,  
Alessandro Toller, Pietro Flamini,  
Mandy Barker, STOCK.ADOBE.COM:  
Aleksandra Konoplya, Cesare Palma, Nitr,  
Sergey Kelin, Evgeny Karandaev, Bury;  
Fototeca Trentino Sviluppo

### GRAFICA

Giada Pedrini

### STAMPA

EFFE e ERRE litografia



# La vite e la montagna

di Tommaso Iori

## La Georgia e la sua millenaria cultura protagonista del Trento Film Festival

Finlandia, Russia, Turchia, Messico, India, Cile, Islanda, Giappone, Marocco: il giro del mondo del Trento Film Festival è giunto ormai alla decima tappa, e ha deciso di fermarsi in un Paese affascinante, posto a cavallo tra Europa e Asia, crocevia di culture e depositario di tradizioni millenarie che ne fanno, oggi, oggetto di interesse per studiosi di ogni campo del sapere e, sempre di più, per il turismo mondiale. Si tratta della Georgia, che dal 25 aprile al 3 maggio sarà protagonista della sezione "Destinazione..." della 68. edizione del Trento Film Festival. La Georgia, piccola repubblica situata nel Caucaso meridionale e ba-

gnata dalle acque del Mar Nero, è conosciuta per le sue imponenti catene montuose e le sue vette innevate, per la sua antichissima cultura vitivinicola e per un patrimonio tradizionale di canti polifonici riconosciuti come Patrimonio immateriale dell'umanità dall'Unesco. Se a questo si aggiunge una ricca e solida storia di produzione cinematografica, il collegamento con il Trento Film Festival risulta così evidente da rendere la Georgia il Paese ospite perfetto per festeggiare il decimo anniversario della sezione "Destinazione..."

«Per questa 68ª edizione del Trento Film Festival – afferma il presidente

del Trento Film Festival – la scelta del Paese ospite è caduta sulla Georgia, una nazione che, nel panorama dell'area montuosa del Caucaso e delle ex repubbliche sovietiche, si distingue sia per la vitalità della cinematografia, ammirata anche da maestri come Federico Fellini, sia per lo slancio alla modernità perseguita senza rinunciare alle peculiari e profonde tradizioni culturali, religiose ed enogastronomiche. Un aspetto, quest'ultimo, che ci lega in modo particolare a questo affascinante Paese, dove l'intenso rapporto dell'uomo con la montagna si esprime attraverso consuetudini millenarie».



## Particolare attenzione alla viticoltura di montagna

Questi veri e propri “tesori” georgiani, insieme ai film, saranno al centro di diversi appuntamenti del festival che quest’anno, anche grazie alle caratteristiche del Paese ospite, dedicherà una particolare attenzione alla viticoltura di montagna, per fare conoscere ancora di più questa antichissima arte artigiana, espressione di sapienza, pazienza, rispetto per l’ambiente e per le vocazioni territoriali. Il programma completo della sezione “Destinazio-

ne...” sarà svelato a inizio marzo, insieme al programma della 68. edizione, che gode del patrocinio dell’Ambasciata della Repubblica di Georgia in Italia: nell’ambito della cultura enoica, saranno protagonisti del festival il vignaiolo Josko Gravner, che in Georgia ha trovato ispirazione per la sua “rivoluzione”, la giornalista e scrittrice americana Carla Capalbo e il professor Attilio Scienza, profondo conoscitore della storia della viticoltura caucasica.



## Vignaioli di Montagna

In questa cornice si è inserisce anche l’iniziativa “Vignaioli di Montagna”, nata dalla collaborazione tra il Consorzio Vignaioli del Trentino, i Freie Weinbauern Südtirol e il Trento Film Festival, con il supporto delle Camere di Commercio di Trento e di Bolzano in programma a Bologna dall’1 al 3 febbraio scorsi, grazie alla partnership con la Fondazione Cineteca di Bologna. Dopo due edizioni a Trento, nel contesto del Trento Film

Festival, per la prima volta i Vignaioli del Trentino e dell’Alto Adige si sono presentati insieme sul palcoscenico nazionale, e per mantenere il legame tra la narrazione cinematografica e quella vitivinicola, hanno scelto come sede la Fondazione Cineteca di Bologna. Negli splendidi spazi del Cinema Lumière, in tre giorni di iniziative enologiche e culturali per comprendere il delicato e intenso rapporto fra l’uomo e la montagna.

## Il Trento Film Festival

La 68. edizione del Trento Film Festival si svolgerà a Trento dal 25 aprile al 3 maggio 2020. Dal 1952, il Festival è un laboratorio sulle culture delle terre alte, sempre pronto ad esplorare i cambiamenti nel modo di vivere la montagna e l’avventura. Più di cento i film protagonisti delle diverse Sezioni e moltissimi gli appuntamenti letterari, musicali, artistici per raccontare la montagna nelle sue tante sfaccettature. Quest’anno, oltre ai temi della viticoltura di montagna, al centro ci saranno i cambiamenti climatici e le emergenze ambientali, i fiumi e le loro storie, le grandi traversate delle Alpi.

PER INFO: [trentofestival.it](http://trentofestival.it)





## ALLA SCOPERTA DELLA RAZZA RENDENA

[14, 21, 28 marzo]

Per celebrare il riconoscimento di **carni e formaggi della Razza Rendena** come **presidio Slow Food** e conoscere meglio questa razza, che rappresenta l'unica autoctona del Trentino, l'**APT Madonna di Campiglio Pinzolo Val Rendena** propone tre occasioni enogastronomiche in tre ristoranti in quota, a un passo dalle piste da sci. **Sabato 14 marzo** l'appuntamento è al **Rifugio Malga Cioca di Pinzolo**; **sabato 21 marzo** al **Rifugio Malga Ritorto di Madonna di Campiglio** mentre **sabato 28 marzo** al **Ristorante Cascina Zeledria di Madonna di Campiglio**. Ogni serata, si verrà accompagnati al ristorante con impianti di risalita o gatti delle nevi per vivere l'esperienza di una cena a base di prodotti di Razza Rendena e altri presidi Slow Food locali.

[www.campigliodolomiti.it](http://www.campigliodolomiti.it)

## FESTIVAL DELL'ETNOGRAFIA

[18-19 aprile]

Alla scoperta delle tradizioni e degli usi e costumi della gente trentina. Questo l'obiettivo di eTNo, Festival dell'Etnografia, in programma il **18 e 19 aprile** presso il **Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige**. Una festa per tutti, che offre uno sguardo su antichi mestieri e tradizioni alimentari, proponendo laboratori didattici, racconti, artigianato minuto, erboristeria, cosmetica, musica, spettacoli, teatro di figura e poesia, oltre a giochi e laboratori didattici per i più piccoli.

[www.museosanmichele.it/risorse/festival-delletnografia-del-trentino](http://www.museosanmichele.it/risorse/festival-delletnografia-del-trentino)

## APRILE... SI FESTEGGIANO NOSIOLA E VINO SANTO

[2-26 aprile]

Pasqua si avvicina e con essa il tradizionale **Rito della Spremitura**, tra i momenti clou di **DiVinNosiola**, quando **il vino si fa santo**, manifestazione di APT Trento Monte Bondone Valle dei Laghi dedicata all'unico vitigno autoctono a bacca bianca trentino e al passito che nasce dalla spremitura dei suoi acini appassiti, quest'anno in programma **dal 2 al 26 aprile** con l'omonima mostra, visitabile a Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino e alla Cantina di Toblino, e tante iniziative. Il **Rito**, in particolare, si svolgerà **sabato 4 aprile**, al termine del **Trekking sul sentiero della Nosiola**, itinerario culturale tra le coltivazioni di questo vitigno. Nella stessa data, in programma anche l'inaugurazione del Caveau del Vino Santo a Padergnone. Ad accompagnare la rassegna e contribuire a far conoscere

## INDOVINA CHI VIENE A CENA

[27 marzo e 24 aprile]

Incontrarsi per parlare di cura del territorio, tra storia, cultura e tradizioni, in compagnia di persone che condividono gli stessi interessi e di...un ospite a sorpresa. Questo è il format di **Indovina chi viene a cena**, evento organizzato dalla **Rete di Riserve Val di Cembra-Avisio**. Due gli appuntamenti in programma: **venerdì 27 marzo** alla **Baita delle Fate di Dorà, Valfloriana**, per una cena biodiversa, e **venerdì 24 aprile** presso la **Trattoria Bar Alpino Giacomozzi di Segonzano**, per riscoprire gustose ricette di un tempo e presentare la pubblicazione legata al **progetto partecipato PAST** di storia e memoria, nato per ricostruire l'evoluzione del paesaggio storico e culturale del territorio della Valle di Cembra attraverso studi specialistici e il recupero della memoria storica degli abitanti.

Per informazioni, chiamare il numero 349 5805345 o 327 1631773 o scrivere a [reteriservecembra@gmail.com](mailto:reteriservecembra@gmail.com).

[www.reteriservevaldicembra.tn.it](http://www.reteriservevaldicembra.tn.it)

## GEMME DI GUSTO

[tutti i fine settimana di maggio]

Il paesaggio ritorna a colorarsi di verde e i rami si popolano delle prime gemme, segno inequivocabile dell'arrivo della bella stagione.

Per celebrare questo momento di rinascita, la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, con il diretto coinvolgimento dei propri soci, organizza **Gemme di Gusto**: aperitivi, degustazioni, trekking nella natura per dare il giusto benvenuto alla primavera. Tutti i weekend del mese di maggio.

[www.tastetrentino.it/gemmedigusto](http://www.tastetrentino.it/gemmedigusto)

Nosiola e Vino Santo anche al di fuori della Valle dei Laghi, **dal 2 al 13 aprile** ci pensa **A tutto Nosiola**, calendario che conta una trentina di iniziative a tema organizzate dalla **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** in collaborazione con i propri soci, che prevede aperitivi, degustazioni, cene a tema e pacchetti vacanze. Tra le serate speciali, a **Trento**, **Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino** presenta **Proposta Roccabruna speciale Nosiola** dove ci sarà la possibilità di effettuare assaggi di Nosiola, di Grappa di Nosiola e di Grappa di Vino Santo o di partecipare ad interessanti approfondimenti, come la **serata didattica con degustazione** di **mercoledì 8 aprile** dal titolo **Vino Santo e non solo**, a cura di **ONAV Trento**.

[www.discovervalledeilaghi.it](http://www.discovervalledeilaghi.it)  
[www.tastetrentino/atuttonosiola](http://www.tastetrentino/atuttonosiola)

## SULLE NOTE DEL GUSTO, CON CHOCOMUSIC

[10-13 aprile]

A **Riva del Garda**, per quattro giorni, ci sarà **Chocomusic**, la grande festa del cioccolato artigianale organizzata dal Corpo Bandistico di Riva in collaborazione con Chocomoments e Garda Trentino e con il patrocinio del Comune. Attrazione principale sarà infatti la grande **Fabbrica del Cioccolato**, struttura che mostrerà a tutti i cioco-curiosi le fasi di lavorazione di questo straordinario cibo degli dei attraverso un vero e proprio percorso di conoscenza. E poi ancora cooking show, creazioni di sculture di cioccolato ad opera dei migliori maestri cioccolatieri, degustazioni delle più svariate prelibatezze, lezioni di cioccolato per adulti e uno spazio interamente dedicato ai più piccoli, **ChocoBaby**, aperto tutti i giorni dalle 15.30 alle 17.30, dove tra le altre cose potranno partecipare a divertenti laboratori per imparare a creare golosi cioccolatini. Senza dimenticare concerti, musica e spettacoli.

[www.bandariva.it/chocomusic](http://www.bandariva.it/chocomusic)  
[www.gardatrentino.it](http://www.gardatrentino.it)

## ZAMBANA, ASPARAGO CHE PASSIONE!

[30 aprile-3 maggio]

Ci sono solo pochi mesi all'anno in cui è possibile gustare la delicatezza e l'inconfondibile sapore degli **asparagi bianchi di Zambana De.Co**.

Un'eccellenza del territorio celebrata con una manifestazione, la tradizionale **Festa Patronale dell'Asparago Bianco di Zambana**, in programma **da giovedì 30 aprile a domenica 3 maggio** nell'omonima località del Comune di **Terre d'Adige**.

Durante la quattro giorni, sarà possibile degustare le più svariate declinazioni di questa specialità presso gli stand gastronomici presenti, dall'antipasto al dessert, circondati da varie proposte di intrattenimento per tutte le età, ma anche partecipare ad un convegno a tema, per scoprire storia e tradizioni di questa coltivazione, inserita tra l'altro nelle fila dei prodotti dell'Arca-Slow Food e dell'Atlante dei Prodotti Tradizionali del Trentino.

[www.prolocozambana.com](http://www.prolocozambana.com)  
[www.pianarotaliana.it](http://www.pianarotaliana.it)

## LO SPETTACOLO DEI MELI IN FIORE IN VAL DI NON CON APRILE DOLCE FIORIRE

[10 aprile-3 maggio]

Tra i momenti più belli per visitare la Val di Non, c'è sicuramente quello in cui sbocciano i fiori sui meleti, un evento che ogni anno viene celebrato da **Aprile Dolce Fiorire**, kermesse con moltissime iniziative, tra passeggiate con il contadino, degustazioni, show cooking, wine trekking, menù tematici e manifestazioni. Tra i momenti più attesi c'è sicuramente "Fiorinda" ([www.fiorinda.org](http://www.fiorinda.org)), in programma **sabato 18 e domenica 19 aprile** a **Mollaro di Predaia**, con

stand gastronomici, un mercatino di eccellenze a km 0 e un mercatino florovivaistico, passeggiate in campagna, escursioni in bicicletta e a cavallo, degustazioni e attività dedicate ai più piccoli, per un weekend a misura di famiglia. **Domenica 26 aprile** sarà invece la volta della 45ª edizione della marcia competitiva e non "Quattro Ville in Fiore": l'appuntamento, in questo caso, è a **Tassullo di Ville d'Anaunia**.

[www.apriledolcefiorire.com](http://www.apriledolcefiorire.com)

## CANTINE APERTE

[30-31 maggio]

Come ogni **ultimo fine settimana di maggio**, si ripete anche quest'anno l'appuntamento con **Cantine Aperte**. E come ogni anno, vi aderirà anche il **Movimento Turismo del Vino Trentino Alto Adige** invitando i propri soci ad "aprire le porte" per consentire agli appassionati di scoprire i segreti di produzione, sia in vigna che in cantina.

*Per conoscere le cantine, distillerie e i frantoi coinvolti, scrivere a [info@mtvtrentinoaltoadige.it](mailto:info@mtvtrentinoaltoadige.it).*

[www.mtvtrentinoaltoadige.it](http://www.mtvtrentinoaltoadige.it) - [www.tastetrentino.it](http://www.tastetrentino.it)

OLTRE L'80% DEGLI INTERPELLATI RICONOSCE IL MARCHIO, FRA LE ASSOCIAZIONI RICORRONO IN PARTICOLARE I TERMINI "MONTAGNA", "TERRITORIO" E "QUALITÀ"

# L'indagine sul marchio "Qualità Trentino"

di Maria Serena Bandini

L'Osservatorio delle produzioni trentine (OPT), realtà espressamente prevista dall'Accordo di programma tra la Provincia autonoma di Trento e la Camera di Commercio di Trento, tra le proprie funzioni annovera l'effettuazione di indagini e studi sui comparti agroalimentare e vitivinicolo trentini e su altri temi attinenti ai due settori. Tra di essi vi è il marchio "Qualità Trentino" nato per proteggere e garantire la qualità e l'origine specifica dei prodotti agroalimentari del Trentino.

L'enfasi sul tema della qualità si lega sia all'esigenza di valorizzare adeguatamente i prodotti agroalimentari territoriali che alla necessità di fornire

al consumatore finale quelle garanzie e certezze sull'affidabilità, la genuinità e la naturalità dei prodotti proposti sul mercato. Gli Enti competenti hanno perciò intrapreso programmi e azioni che hanno favorito il coinvolgimento di un numero crescente di produttori e promosso la diffusione del marchio "Qualità Trentino" e dei prodotti che se ne fregiano.

Al fine di valutare gli effetti e l'efficacia delle misure adottate, nel 2017, in accordo con la Provincia, Trentino Marketing e l'OPT, è stata realizzata un'indagine di mercato sul marchio "Qualità Trentino". A questa ha fatto seguito, nel 2019, una seconda indagine, sem-

pre curata dall'OPT, che ha considerato gli stessi temi affrontati nel 2017 per garantire continuità tra le due rilevazioni e offrire elementi di valutazione sulle azioni intraprese per la valorizzazione del marchio.

Il focus della ricerca ha riguardato i seguenti argomenti:

- conoscenza (spontanea e sollecitata) del marchio "Qualità Trentino" e sua notorietà;
- concetti associati al marchio;
- esperienza di consumo dei prodotti contrassegnati dal marchio e percezione della sua importanza e dei fattori che lo contraddistinguono.

L'indagine in questione si è rivolta ad



un campione di 5.432 unità/individui residenti in provincia di Trento in età compresa fra i 18 e gli 80 anni.

La conoscenza spontanea (aver sentito parlare) del marchio coinvolge il 64,6% dei 5.432 soggetti intervistati. Tale percentuale di conoscitori, alla richiesta di descrivere il marchio, si riduce però ad un 26,5%.

In termini di conoscenza sollecitata, ottenuta stimolando il ricordo attraverso la visualizzazione del marchio, la percentuale dei conoscitori si rafforza raggiungendo l'80,8% degli interpellati. Rispetto al 2017 si sono registrati un rafforzamento sia della conoscenza spontanea (43,6% nel 2017) che di quella sollecitata (67,7%).

Le associazioni concettuali al marchio confermano la preponderanza del termine montagna, con un punteggio medio (in una scala da 1 a 5) del 4,2, seguito da territorio e qualità (4,1), genuinità (3,9), affidabilità e garanzia (3,8) e sostenibilità (3,6). Con l'esclusione del primo termine, tutti gli altri presentano un rafforzamento rispetto al 2017 e la qualità diviene, ex aequo con il territorio, il secondo attributo per importanza che il marchio trasmette.

Tale struttura valoriale sembra essere stata interiorizzata pure da coloro che, oltre a riconoscere il marchio, acquistano anche i prodotti marchiati ovvero il 90,6% dei conoscitori (80,7% nel 2017).

Alla base della scelta di acquisto vi è la percezione che il marchio qualifichi positivamente i prodotti; essi infatti sono intesi, rispetto ai prodotti non marchiati, come prodotti (materie) originari del Trentino (84,1% delle rispo-



ste affermative), più genuini, salubri (60,6%), di qualità superiore (57,9%) e più buoni (57,6%). Inoltre, la presenza del marchio risulta molto importante/decisiva per il 48% degli acquirenti (39,1% nel 2017).

Oltre a giudicare positivamente i valori veicolati dal marchio, i soggetti interpellati manifestano un elevato livello di accordo sul fatto che il marchio sia uno strumento per garantire l'origine (4,5 su 5) e la qualità dei prodotti (4,3), per sostenere l'economia locale (4,4), per valorizzare il territorio (4,3) e un incentivo per l'acquisto dei prodotti trentini (4,3).

In linea generale, è ipotizzabile che il consolidamento dei risultati rilevato sia il frutto da un lato delle azioni di promozione e marketing realizzate e dall'altro degli interventi finalizzati ad ampliare il numero dei prodotti a marchio "Qualità Trentino" (adozione di nuovi disciplinari) e ad accrescere la quota di produttori che aderiscono al marchio. Inoltre, il fatto che gli intervistati continuino a condividere e ad apprezzare le finalità e le funzioni del marchio può essere indicativo del fatto che ci sia una certa consonanza tra gli obiettivi delle Istituzioni e le aspettative dei consumatori.



# Cimice asiatica: via alle azioni del Piano

di Arianna Tamburini

**Diverse le misure previste per la lotta diretta all'insetto come il monitoraggio, la difesa chimica, le reti anti-insetto, le pratiche agronomiche e il controllo biologico; fra le azioni anche la distribuzione di materiale divulgativo per far conoscere questo insetto.**

Il Piano d'azione approvato dalla Provincia per contrastarne la diffusione, prevede una serie di misure per la lotta diretta all'insetto quali il monitoraggio, la difesa chimica, le reti anti-insetto, le pratiche agronomiche e il controllo biologico. La soluzione a medio-lungo termine è rappresentata dal controllo biologico attraverso l'azione di altri insetti presenti in natura per favorire e anticipare il raggiungimento di un equilibrio naturale. Nello specifico, è previsto l'allevamento e la distribuzione di parassitoidi alloctoni, quali *Trissolcus japonicus* e *Trissolcus mitsukurii*. Grazie al lavoro di monitoraggio condotto dai ricercatori della Fondazione Edmund Mach, è stato possibile rilevare per la prima volta la presenza sul territorio trentino delle due specie esotiche *Trissolcus japonicus* e *Trissolcus mitsukurii*. *T. japonicus* e *T. mitsukurii*, che rappresentano i due principali agenti di biocontrollo della cimice in Asia, e sono ora in corso tutte le attività per giungere in tempi celeri ai primi rilasci.

La Cimice asiatica è un parassita particolarmente dannoso per varie colture agrarie, in particolare quelle frutticole, pur essendo innocuo per uomo e ani-

mali, per questo L'Assessorato provinciale all'agricoltura, foreste, caccia e pesca ha messo in campo lo scorso autunno uno specifico Piano di azione per il contrasto alla cimice asiatica, che fornisce precise e puntuali indicazioni agli operatori agricoli e stabilisce misure coordinate. Alla tempestiva approvazione del Piano, elaborato dalla Provincia in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach nell'ambito del processo partecipativo che ha coinvolto tutti gli attori del "Tavolo Verde", stanno facendo seguito le diverse misure attuative.

Fra queste anche il materiale divulgativo che intende far conoscere la cimice, i danni che arreca alle colture agricole, i disagi che provoca nei confronti della popolazione e fornisce indicazioni utili per segnalarla e limitarne gli impatti. Il Piano prevede appunto fra le azioni anche l'informazione e la sensibilizzazione della popolazione, perché questo insetto, essendo sensibile al freddo, durante l'inverno tende a trasferirsi in luoghi riparati, anche all'interno delle abitazioni, dove può causare notevoli disagi a causa del cattivo odore che emana. Il volantino predisposto da Provincia e Fondazione Edmund Mach

spiega come impedire l'accesso delle cimici alle case e fornisce indicazioni sulle corrette modalità per la sua cattura e distruzione. Il Tavolo di coordinamento previsto dal Piano coinvolge tutti i principali attori del settore agricolo provinciale: è necessario fare sistema e affrontare in modo integrato questa emergenza che, come si sta già verificando in altre regioni, rischia di mettere a repentaglio interi comparti del settore agricolo.

## Caratteristiche

Originaria della Cina e segnalata per la prima volta in Trentino nel 2016 in un frutteto vicino all'autostrada a nord di Trento, la cimice asiatica (*Halymorpha halys*) è un insetto che arreca notevoli danni alle colture agrarie, in particolare alle piante da frutto. Considerata la sua notevole capacità di moltiplicazione (le nostre stesse case ne sono sempre più "invase"), anche a causa della mancanza di insetti antagonisti, già dal 2018 sono stati rilevati i primi danni su melo, mentre il 2019 può essere definito come anno di vera emergenza.

## Misure di sostegno

Il Piano prevede una serie di misure a sostegno del reddito delle aziende agricole danneggiate e degli organismi associativi, ai quali si affiancheranno gli interventi che saranno messi in campo nel corso del 2020 dalle Organizzazioni dei produttori e da Co.Di.Pr.A. attraverso il Fondo di solidarietà per danni da fitopatie, nonché attività di supporto tecnico agli agricoltori ed una campagna informativa e di comunicazione diretta a soggetti istituzionali, cittadini e agricoltori. Per limitare i danni sia della *Drosophila Suzuki*, sia della ci-

mice asiatica, in attuazione del Piano, la Giunta ha già attivato un bando che consente alle imprese agricole di coprire parte dei costi sostenuti per l'acquisto di reti. Fino al 20 febbraio 2020 gli agricoltori non associati ad organizzazioni di produttori potranno presentare domanda per ottenere dalla Provincia un contributo per l'acquisto e la posa di reti di protezione. Organizzazione di produttori hanno previsto un intervento analogo nei rispettivi programmi operativi con risorse a totale carico del bilancio della Comunità europea.

## Cimici in casa, che fare

Sul fronte dell'informazione e della sensibilizzazione da parte delle strutture tecniche della Provincia e della Fondazione Edmund Mach è stato predisposto materiale divulgativo, destinato sia alle aziende agricole, sia alla popolazione, per fornire indicazioni tecniche coerenti con il Piano e informazioni di base rispetto alla presenza di questo insetto e alle sue interferenze con le attività dell'uomo.

Per impedirne l'ingresso nelle case è necessario utilizzare reti antinsetto o zanzariere che ostruiscono i punti di possibile entrata come finestre, prese d'aria, comignoli, ecc. e vanno poi sigillate crepe e fessure. Per snidare le cimici è utile utilizzare strumenti di pulizia che emettono vapore e consentono di stanarle, analogamente si può utilizzare l'aspirapolvere per raccogliere le cimici che si trovano in posti più accessibili. Le cimici raccolte poi non vanno liberate all'esterno per evitare che si riparino in altri edifici e che la primavera successiva ritornino a danneggiare le piante; il miglior modo per eliminarle è immergere il contenitore in cui sono state raccolte in una bacinella d'acqua saponata per qualche minuto, il sapone impedisce loro di galleggiare causandone il rapido annegamento. Le cimici morte vanno poi smaltite con i rifiuti organici.

L'uso di insetticidi per uso domestico è sconsigliato poiché tali prodotti sono poco efficaci e necessitano di ripetute applicazioni. Il loro uso è assolutamente da evitare negli ambienti ad uso abitativo in quanto possono essere pericolosi per le persone.

### PER INFORMAZIONI

**Servizio agricoltura - PAT:**

tel. 0461 494985,

[serv.agricoltura@provincia.tn.it](mailto:serv.agricoltura@provincia.tn.it)

**Fondazione Edmund Mach:**

[info.ctt@fmach.it](mailto:info.ctt@fmach.it)



## L'approfondimento monografico di FEM

La cimice asiatica, *Halyomorpha halys*, originaria dell'Asia orientale è un esempio recente e preoccupante di invasione biologica nelle nostre aree. Dal suo primo ritrovamento in Trentino nel 2016, la specie si è espansa, con popolazioni in grado di provocare danni sulle principali colture, soprattutto il melo. Per cercare di far fronte a questa minaccia è stato creato un gruppo operativo in Fondazione Edmund Mach (FEM) che coinvolge ricercatori e tecnici del Centro Ricerca ed Innovazione e del Centro Trasferimento Tecnologico e del Centro Agricoltura Alimenti e Ambiente (C3A) dell'Università di Trento per il coordinamento delle attività di ricerca e sperimentazione su questo tema. Fra le iniziative vi è un approfondimento monografico che fa il punto della situazione: partendo

dalla descrizione dell'insetto con la sua morfologia, biologia e comportamento, vengono illustrate le tecniche di contenimento attuabili al momento e i risultati dell'attività di monitoraggio svolta in campo ma anche come contributo da parte dei cittadini, tramite l'App Bug-Map realizzata all'interno di FEM. Infine viene riportato lo stato di avanzamento degli studi sulle tecniche promettenti che potranno prossimamente portare ad un efficace controllo dell'insetto: trappole multistimolo, tecnica dell'insetto sterile e utilizzo di parassitoidi. La pubblicazione è stata realizzata con il contributo del progetto E-STaR tramite il bando "I comunicatori STAR della scienza" della Provincia autonoma di Trento.



PER SCARICARE L'OPUSCOLO  
<https://www.fmach.it/Servizi-Generali/Editoria/Cimice-asiatica>



## FEM lancia un appello per la raccolta di cimici asiatiche

Per il contenimento della cimice asiatica si rende necessaria l'introduzione del suo nemico naturale, la cosiddetta 'vespa samurai' (*Trissolcus japonicus*), un parassitoide che attacca le uova della cimice dannosa contribuendo al controllo biologico. Per riprodurre le vespe samurai in laboratorio servono grandi quantità di uova della cimice asiatica ed è quindi fondamentale disporre di migliaia di esemplari per

rifornire gli allevamenti di insetti utili presso i laboratori della Fondazione Edmund Mach. Si invitano agricoltori e cittadini alla raccolta di cimici asiatiche e a consegnarle presso le sedi FEM di San Michele all'Adige, Pergine Valsugana, Rovereto, Sarche, Denno, Tuenno, Taio, Revò.

INFO: Tel. 0461 615461  
<https://www.fmach.it/>

### APP BUGMAP

Si può segnalare la presenza della cimice asiatica tramite l'App BugMap, realizzata dalla Fondazione Edmund Mach. L'App può essere scaricata gratuitamente da App Store e Google Play Store.



# CIMICE ASIATICA



La cimice asiatica (*Halyomorpha halys*) è un insetto originario della Cina che si è diffuso prima in Nord America e poi in Europa. In Italia il primo ritrovamento risale al 2012 in alcuni pereti della provincia di Modena, mentre in Trentino è stata segnalata per la prima volta nel 2016. Considerata la notevole capacità di moltiplicazione, anche a causa della mancanza di nemici naturali, è in grado di arrecare notevoli danni alle colture agrarie, in particolare alle piante da frutto. In primavera-estate si può trovare su sia piante coltivate che spontanee delle quali si nutre, mentre dall'autunno, con l'arrivo dei primi freddi, tende ad aggregarsi per passare l'inverno in zone riparate anche all'interno di edifici. Gli agricoltori stanno mettendo in atto tutte le strategie per il controllo dell'insetto sulle coltivazioni, ma è necessario anche l'azione della popolazione per ridurre le possibilità di svernamento ed evitare la fastidiosa presenza all'interno delle abitazioni.

## COSA C'E' DA SAPERE...

### CONOSCIAMOLE MEGLIO



- le cimici asiatiche si nutrono di piante, non causano danni diretti all'uomo e agli animali;
- se rimangono all'aperto difficilmente sopravvivono alle basse temperature invernali quindi in autunno si concentrano in gran numero in punti riparati, anche nelle abitazioni, dove passano l'inverno in una sorta di letargo;
- come tutte le cimici, se disturbate, emettono odore sgradevole.

### IMPEDIRE L'INGRESSO NELLE CASE



- utilizzare reti antinsetto o zanzariere per ostruire i punti di possibile entrata quali finestre (anche dei sottotetti), prese d'aria, comignoli, ecc.
- sigillare crepe e fessure e tutti gli accessi che consentono il passaggio delle cimici.



L'uso di insetticidi per uso domestico è sconsigliato poiché tali prodotti sono poco efficaci e necessitano di ripetute applicazioni. Il loro uso è assolutamente da evitare negli ambienti ad uso abitativo in quanto possono essere pericolosi per le persone.



Segnala la presenza della cimice asiatica tramite l'App BugMap, realizzata alla Fondazione E. Mach. Ci aiuterai negli studi su questo insetto e nel monitoraggio territoriale! Scarica gratuitamente BugMap da App Store e Google Play Store.



### COME ELIMINARLE



- utilizzare strumenti di pulizia che emettono vapore per stanare le cimici annidate nelle fessure;
- utilizzare l'aspirapolvere per raccogliere le cimici che si trovano in posti più accessibili.

Le cimici raccolte non vanno liberate all'esterno per evitare che si riparino in altri edifici e che la primavera successiva ritornino a danneggiare le piante.

Il miglior modo per eliminarle è immergere il contenitore in cui sono state raccolte in una bacchetta d'acqua saponata per qualche minuto. Il sapone impedisce loro di galleggiare causandone il rapido annegamento. Le cimici morte vanno poi smaltite con i rifiuti organici.

### Per informazioni

Servizio agricoltura Provincia autonoma di Trento  
0461 494985 - [serv.agricoltura@provincia.tn.it](mailto:serv.agricoltura@provincia.tn.it)  
Fondazione Edmund Mach - [info.ctt@fmach.it](mailto:info.ctt@fmach.it)

L'ESPERIENZA DELL'ARBORETO DI MARRONI PIÙ ESTESO IN PROVINCIA, IL CASTAGNETO CHIARANI, E LE INNOVAZIONI MESSE A PUNTO DAL VIVAISTA MICHELON

# Marroni garantiti dalla radice alla chioma

di Sergio Ferrari

## Il castagneto più grande del Trentino

Il castagneto gestito dalla famiglia Chiarani situato nel comune catastale di Drena, con i suoi circa 6 ettari di superficie occupati da piante in buona parte ultracentenarie, rappresenta non solo l'arboreto di marroni (varietà pregiata di *Castanea sativa*) più grande del Trentino, ma anche un modello di riferimento per tutti i castanicoltori che operano sul territorio provinciale. Il merito va ascritto a Carlo Chiarani, enotecnico diplomato all'Istituto Agrario di San Michele a/Adige nel 1979 e purtroppo deceduto alcuni anni fa per un incidente agricolo. Chiarani non solo si è prodigato con ogni mezzo e grande determinazione al rilancio quantitativo della castanicoltura trentina, ma per oltre un trentennio ha coltivato magistralmente il castagneto con il valido supporto degli esperti della Stazione Sperimentale agraria e forestale di San Michele. Castagneto scelto dagli entomologi della Fondazione Mach per testare la capacità di contenimento di vari tipi di trappole ed erogatori di feromoni contro le tre specie di *Cidya* (*Cydia fagiglandana*, *splendana* e *amplana*). L'impegno a continuare la gestione del castagneto dopo la morte del padre è stato assunto con coraggio dalle figlie, che hanno appreso dal papà le cognizioni tecniche necessarie e hanno ereditato la sua passione per questo lavoro.



## Cosa fare prima del riposo vegetativo

Al termine della raccolta vanno effettuati alcuni importanti interventi agronomici. Fondamentale, ad esempio, è la minuziosa raccolta di tutti i frutti rimasti sul terreno: le castagne lasciate al suolo favoriscono infatti la sopravvivenza del fungo *Gnomoniopsis*, che causa un tipo particolare di marciume e condiziona la conservazione dei marroni. L'ultimo lotto, che è rimasto sul terreno per condizioni climatiche avverse per alcuni giorni, è stato fortemente attaccato dal fungo. Oltre al marciume da fungo a carico dei marroni si possono sviluppare attacchi di *Cidia*, proprio per questo nel castagneto Chiarani viene eseguita un'accurata selezione in fase di raccolta per eliminare i frutti bacati.

La lettiera fatta di foglie e ricci vuoti è stata invece lasciata sul terreno per consentire la trasformazione in sostanza organica, mentre il terreno è stato concimato con pollina. La potatura occupa l'intera stagione di riposo vegetativo delle piante ed è affidata a personale esterno, il costo può arrivare a 100 euro a pianta secondo il tipo e l'intensità del taglio.



## Innesti: un progetto innovativo

Interessante e innovativo è il progetto messo a punto da Mario Michelon, vivaista di Vigolo Vattaro, che si occupa da anni di coltivazione di giovani castagni da mettere a dimora in terreni nuovi o lasciati liberi. Le sorelle Chiarani gli hanno affidato l'incarico della raccolta e selezione delle marze da utilizzare per i vari tipi di innesto da eseguire nel castagneto.

La specificità del progetto di Mario Michelon sta nella preparazione di piante di marrone appartenenti all'ecotipo di Drena: portainnesto e marza provengono infatti dal patrimonio presente all'interno del castagneto Chiarani.

Lo scopo è quello di ottenere piante appartenenti all'ecotipo Drena per entrambe le parti della pianta, portainnesto e marza. Già negli anni '80 gli esperti di San Michele all'Adige avevano dimostrato che la percentuale di attecchimento è maggiore se marze e soggetto appartengono alla categoria dei marroni. Il vivaista parte da diversi marroni che in ottobre vengono posti in un contenitore forato riempito di terreno acido e portato all'interno a temperatura di 5-10 gradi. Dopo due mesi i marroni iniziano a emettere la radice e a gennaio si possono trasferire in vasetti singoli; la radice colonizza

il terreno mentre inizia a spuntare la piantina. Nel mese di aprile la piantina si rinvasa in un contenitore più grande e ad agosto si avrà una pianta di 60-70 cm. Durante questo mese Michelon procede all'innesto di una gemma prelevata da pianta presente nel castagneto di Drena. La gemma rimane ferma durante l'autunno e l'inverno. Alla ripresa vegetativa il vivaista taglia la parte che si è sviluppata sopra l'innesto, per dare modo alla gemma liberata dalla concorrenza di completare lo sviluppo della pianta, che sarà pronta per la messa a dimora nell'autunno del secondo anno.



# Irrigare viti e castagne, un esempio unico in Italia

di Pietro Bertanza

L'acqua è un bene sempre più prezioso ed è diventato fondamentale per le produzioni di pregio delle nostre valli. Irrigare viti, meleti è ormai una consuetudine. Questo anche grazie alle tecnologie di irrigazione sempre più performanti in termini di efficienza dell'uso dell'acqua. Basti pensare all'importante cambio di metodologia irrigua verificatasi nel nostro territorio, ovvero la conversione dell'irrigazione sovra-chioma all'irrigazione a goccia. Un passaggio epocale che ha permesso di migliorare notevolmente la sostenibilità dell'irrigazione agricola.

"I cambiamenti climatici in corso sono ormai nel percepito comune – esordisce Fulvio Viesi, presidente dell'Associazione Tutela Marroni di Castione nonché castanicoltore – basti pensare che sino a 10-15 anni fa era impensabile irrigare il castagno". Proprio partendo dalla rivoluzione climatica in corso Fulvio Viesi, ancora nel 2010, ha dato il via al progetto di un impianto di irrigazione su una superficie di 60 ettari coltivati a

vigneto (in gran parte) e a castagneto da frutto (circa 6 ettari).

Il progetto è stato ripreso successivamente dal Consorzio di miglioramento fondiario di Castione, che raggruppa un totale di circa 350 ettari, affrontando una spesa di 3 milioni di euro coperta all'80% da contributi dell'Unione europea e della Provincia di Trento.

"In questa importante partita, spiega Viesi un ruolo fondamentale è stato giocato dalla Provincia autonoma di Trento e dal Servizio agricoltura, che ci ha supportato nelle dovute riunioni e presentazioni. Provincia che ha a cuore la sostenibilità dell'impiego della risorsa idrica e che anche per questo ha creduto nel progetto da subito". I 600 mila euro che rimangono scoperti dal contributo restano a carico degli associati al Consorzio, che beneficeranno dell'irrigazione di soccorso per le viti e i castagni. Una quota che corrisponde ad una spesa di 1,5 euro a metro quadrato, dei quali già 1 euro sono stati pagati. "Fondamentale per la buona riuscita del

progetto continua Viesi è il fatto che l'acqua viene attinta da una sorgente dismessa situata a monte della zona da irrigare, per poi essere convogliata in un vascone della capacità di 10.000 metri cubi e servire vigneti e castagneti per caduta, quindi senza l'uso di pompe o altro. Il progetto irriguo permetterà di mantenere alte le qualità delle produzioni evidenzia Viesi base fondamentale per ottenere una giusta remunerazione. Importante sottolineare anche che, per quanto riguarda la castagna, l'impianto di irrigazione di Castione sarà il primo in Italia, infatti non vi sono altre esperienze di irrigazione di castagneto in tutto lo Stivale".

La fine dei lavori è prevista per l'autunno 2020, attualmente si è in fase di allestimento e posa della condotta principale. I soci del Consorzio interessati da questa importante innovazione sono più di 50, tutti conferitori della Cantina Mori Colli Zugna, per la parte viticola, e tutti produttori del Marrone di Castione, per il fronte castagno.

# La famiglia Brunel e Malga Piè

di Arianna Feller

Il lavoro dell'agricoltore è l'esempio dell'amore per ciò che lo circonda. Parola di Erika Brunel, classe 1993, imprenditrice e giovane agricoltrice della Val di Fassa. Erika vive e lavora a Soraga, dove con la famiglia si occupa dell'agriturismo Malga Piè e dell'azienda agricola. Oltre al contributo per l'Operazione 6.1.1. Insiediamento giovani agricoltori, ha ottenuto il finanziamento per le Operazione 4.1.1. Sostegno agli investimenti nelle aziende agricole" e 6.4.1. "Investimenti per la diversificazione" del Programma di sviluppo rurale della Provincia autonoma di Trento.

## Ciao Erika. Puoi descriverci la tua azienda?

La nostra azienda si compone di un quarantina di vacche da latte e relativa rimonta, una ventina di galline ovaiole, alcuni

**“Il lavoro dell'agricoltore è l'esempio dell'amore per ciò che lo circonda, la voglia di curare un territorio, di coltivarlo e renderlo bello per gli altri e per se stessi”,**

Erika Brunel

cavalli, una trentina di ettari di prato stabile, dei campi di orticole e l'agriturismo con pernottamento e sala ristorante.

## Come sei venuta a conoscenza dei fondi PSR?

Siamo venuti a conoscenza tramite un'organizzazione sindacale (Coldiretti, ndr) e le riviste di settore.

## Quali interventi avete realizzato con il PSR e qual è l'importo concesso?

- Insiediamento giovani agricoltori – Operazione 6.1.1: contributo concesso di 40.000 euro;
- Migliorie all'azienda agricola – Operazione 4.1.1: contributo concesso di 99.066 euro;
- Realizzazione di un nuovo agriturismo – Operazione 6.4.1: contributo concesso di 125.000 euro.



**Il contributo pubblico del FEASR è stato fondamentale o avreste realizzato comunque gli stessi investimenti?**

Sicuramente il contributo concesso è stato di supporto, anche se per la parte agrituristica l'impegno della nostra famiglia è stato considerevole, visto che la percentuale di contributo sulla spesa ammessa è del 50% su un limite massimo di 250.000 euro.

**Hai presentato le domande di aiuto on-line? Siete stati supportati da dei tecnici per la compilazione delle domande?**

Ci siamo appoggiati all'ufficio Coldiretti per la presentazione delle domande on line.

**Ci racconti del tuo percorso e il tuo avvicinamento all'azienda? Cosa ti ha spinto a diventare agricoltore?**

La mia storia inizia negli anni '60, quando nonno Ferdinando realizzò una piccola malga, composta da stalla, fienile, cucina ed un piccolo locale chiamato Rinfreschi, dedicato ad accogliere i passanti. In questa malga si poteva arrivare solamente a piedi e da qui nasce il nome di "Malga Piè".

In quegli anni, durante il periodo estivo, la famiglia si recava a Malga Piè per accudire gli animali, portarli al pascolo ed eseguire i lavori di campagna, lasciando il proprio alloggio in paese ai turisti che lo prendevano in affitto per trascorrere le vacanze. Ma poi lentamente Malga Piè è stata dismessa e per lunghi anni ospitò solo i ricordi di estati trascorse in gioventù. Nel 2003 mio papà Paolo decise di continuare il sogno del padre e creò una nuova stalla accanto alla storica malga. Io ho ereditato questa passione per la natura e gli animali, per questo ho deciso di intraprendere un percorso di studi presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e di aprire il loro piccolo mondo contadino ai turisti. È nato così un nuovo agriturismo in Trentino: Agriturismo Malga Piè all'insegna della vita contadina, dei prodotti genuini e dell'accoglienza familiare.



**Che formazione hai? Qual è il ricordo positivo che conservi del tuo periodo scolastico?**

Ho un diploma di perito agrario conseguito presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige.

**Hai fatto esperienze di studio/lavoro all'estero? Secondo te sono importanti?**

Ho fatto una breve esperienza in famiglia in Germania come "ragazza alla pari". Mi è servito molto per migliorare il mio livello di padronanza del tedesco e misurarmi in un contesto differente, dove mettere alla prova le mie capacità.

**L'appoggio dei tuoi genitori è stato fondamentale? Ti hanno aiutato nell'elaborazione del tuo piano aziendale?**

Certamente, senza di loro non sarebbe stato possibile realizzare il sogno e portarlo avanti. L'aiuto ed il sostegno della famiglia sono fondamentali e motivanti.

**Ci racconti la tua giornata tipo?**

Sveglia al mattino, colazione con magnifica vista sulle Dolomiti e si parte! Siccome tutti i giorni sono diversi dopo colazione si valuta il da farsi. Se ci sono ospiti in agriturismo, si organizzano le colazioni per loro con tutti i prodotti freschi, poi ci occupiamo di riordinare la sala, delle prenotazioni e di preparare nuovamente le stanze e la sala per il pranzo. Dopo il servizio del mezzogiorno, scappo sempre in stalla o dai cavalli per un saluto. Nel pomeriggio, ci occupiamo delle merende, dolci o salate...a seconda dei gusti, e poi la sera delle cene. Nel frattempo accompagniamo i nostri ospiti a vedere gli animali, la cantina di stagionatura, l'orto e spieghiamo





loro da dove vengono e come sono utilizzati i nostri prodotti. Nei periodi di chiusura invece sono sempre all'aria aperta, in stalla, nell'orto, con i cavalli o con il trattore nel periodo della fienagione, insomma non ci si stufa!

#### **Riesci a ritagliarti del tempo libero?**

Con un po' di organizzazione sì, certamente il supporto della mia famiglia anche in questo è fondamentale.

#### **L'azienda della tua famiglia ha sede in Val di Fassa, è un vantaggio o uno svantaggio?**

Sicuramente un vantaggio, viviamo in un posto bellissimo e poterci pure lavorare è il massimo.

#### **Come racconteresti il ruolo dell'agricoltore a chi non si occupa di agricoltura?**

È un lavoro molto legato al meteo e perciò non è mai monotono. Si scoprono molte cose nuove e diverse anche ripetendo le stesse operazioni.

Ci sono sempre delle novità da scoprire giorno per giorno e questo rende il tutto molto interessante e dinamico.

Il fatto di poter stare all'aria aperta a contatto con la natura e gli animali inoltre ti arricchisce anche nello spirito, ma ci vuole costanza, impegno, lavoro e tempo per avere frutti; a volte è dura, altre volte meno, ma di certo non ci si annoia mai!

Il lavoro dell'agricoltore è l'esempio dell'amore per ciò che lo circonda, la voglia di curare un territorio, di coltivarlo e renderlo bello per gli altri e per se stessi.

Inoltre, coltivando bene si portano dei prodotti genuini a tavola e ai propri animali; tutto questo è gratificante, sot-

to ogni punto di vista, perché, a mio avviso, un buon lavoro deve essere sano buono e pure bello!

#### **Secondo te, il consumatore o il turista percepiscono la qualità dei vostri prodotti e le connessioni positive create dall'agricoltura? Quali sono le leve fondamentali per valorizzare l'agricoltura trentina?**

I turisti ricercano sempre più un'alimentazione sana, pertanto richiedono loro stessi la genuinità a tavola.

Noi puntiamo sull'utilizzo di prodotti a Km0 come la nostra carne, le orticole, le uova, il latte, i formaggi, perché gli alimenti sono vivi, meno si spostano sul territorio e più preservano le loro caratteristiche, oltre che la freschezza. Inoltre, l'inquinamento ambientale è minore e questo non può che far bene a tutto il pianeta.

#### **Che consiglio daresti ad un giovane che vorrebbe insediarsi?**

Se è la tua passione, inseguila!

#### **Se un lettore di Terra Trentina volesse conoscere la vostra realtà, quali sono i vostri contatti? Che servizi/prodotti offrite?**

L'agriturismo Malga Piè si trova a Soraga, in un piccolo paesino rurale della Val di Fassa, in Trentino. Dall'azienda è possibile raggiungere le più belle mete escursionistiche delle Dolomiti, percorrere sentieri in sella ad una mountain bike, passeggiare lungo la pista ciclabile ed in inverno è il luogo ideale per una vacanza sulla neve.

Offriamo servizio di pernottamento e prima colazione e servizio ristorante (sia pranzo che cena). Siamo aperti quasi tutto l'anno, ad eccezione del mese di novembre e da metà maggio a metà giugno.

Venite a trovarci, vi aspettiamo!

(Maggiori info: [www.malgapie.it](http://www.malgapie.it) - +39 3884665334).







# Psr, Trentino sul podio per l'utilizzo dei fondi europei

di Andrea Bergamo

Obiettivo raggiunto. Il Trentino è fra le prime amministrazioni nazionali nell'utilizzo dei fondi comunitari; stiamo parlando del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 (Psr).

Il programma infatti a breve raggiungerà l'obiettivo di spesa 2020 mantenendosi sempre in sicurezza da eventuali rischi di disimpegno o restituzione delle risorse FEASR non utilizzate (regola dell'N+3), avendo liquidato quasi completamente le annualità 2015, 2016, 2017.

Si tratta di un traguardo che a livello nazionale è stato raggiunto soltanto da altri due territori: la Provincia autonoma di Bolzano e il Veneto. Ad oggi (il dato si riferisce a Capodanno) l'avanzamento della spesa pubblica effettivamente sostenuta in Trentino riguarda il 51,67% della dotazione finanziaria 2014/2020, che nel settennio del Psr ammonta a 297,57 milioni di Euro. Dall'Assessorato all'agricoltura, foreste, caccia e pesca arriva un plauso per questo risulta-

to importante e assolutamente non scontato, di cui va dato merito alle competenze e al lavoro messi in campo dall'intero sistema Trentino. Il nostro programma si posiziona al terzo posto a livello nazionale ed è perfettamente in linea con il trend di spesa nord europeo. L'obiettivo è ora quello di impegnarsi nel sostenere e valorizzare la competitività del settore agricolo, forestale e agroalimentare: è infatti previsto il raggiungimento dell'obiettivo di spesa 2020 in primavera, con oltre un semestre di anticipo sulla scadenza stabilita in sede europea.

Come emerso anche nell'ambito degli "Stati generali della montagna", per garantire un futuro alle comunità più decentrate è fondamentale favorire lo sviluppo e mantenere il presidio del territorio, incentivando le attività economiche competitive, l'occupazione, le diverse forme di integrazione al reddito, promuovendo un uso sostenibile ed efficiente delle risorse.

# Anche le briciole sono pane

di Corrado Zanetti

Il forno sociale "Migola" di Canova, dove lievitano le relazioni

L'appuntamento è ogni mercoledì, dalle 9 alle 12, in via Paludi 46 a Canova di Gardolo, al piano terra di quella che era la canonica. Ci si porta la farina e il lievito, e 1 euro come contributo spese. Se anziché il pane vuoi fare una focaccia o una pizza porti da casa anche i pomodorini, le olive, il formaggio o la salsiccia. Al Forno Sociale "Migola" c'è un solo "obbligo", quello di condividere con gli altri il tuo pane.

"Da due anni vengo qui ogni mercole-

dì" - racconta Patrizia, 59 anni, di Mattarello, disoccupata per scelta - sono entusiasta, si fa qualcosa per sé. Qui le persone si rilassano e trovano sempre qualcuno che le ascolta, fare il pane unisce!"

Beatrice è un'altra assidua frequentatrice del Forno Sociale "Migola": "Ero in contatto con un gruppo di donne arabe del quartiere Brione di Rovereto che facevano il pane a casa propria e poi lo dividevano con le famiglie del

quartiere. Io ero già volontaria per l'associazione Carpe Diem e mi dedicavo al Giocastudiamo, ho pensato di replicare qui a Canova quell'esperienza nata spontaneamente al Brione. Venire qui a impastare, scambiare due parole con altri mentre il tuo impasto lievita, portarti poi il pane o la pizza a casa dopo averla condivisa qui al Forno con gli altri è un modo per cambiare le cose, dentro di te e dentro il nostro quartiere. E le cose sono cambiate davvero qui



a Canova, il clima relazionale è molto migliorato, le fragilità individuali sono diventate una risorsa collettiva. Canova ora, anche grazie al Forno Sociale, possiamo dirlo, è diventata un modello di integrazione. I problemi non mancano, certo, ma la narrazione, anche sui giornali, è cambiata, ora è più importante ciò che si fa e non più ciò che manca".

Il progetto Migola nasce dall'incontro di due realtà di volontariato, l'asso-

ciazione Germogli e l'associazione di promozione sociale Carpe Diem, che hanno lavorato in sinergia per dare gambe al progetto di realizzare un forno per la panificazione, destinato all'uso comune e messo a disposizione della cittadinanza. Il 31 gennaio scorso è stato un giorno di festa: il Forno Sociale compiva il quinto anno di vita, un progetto ormai solido dunque, che attira sempre più persone, stranieri (Canova ospita, all'interno dei suoi 3.000

abitanti, 52 nazionalità diverse) e non. Fare il pane insieme diventa una scusa per incontrarsi, il tempo della lievitazione diventa il tempo della vicinanza e della relazione. Obiettivi del progetto sono quelli di favorire la mutualità e lo scambio di competenze dal basso e contribuire alla creazione di legami comunitari positivi. Dalla sua apertura, il Forno ha visto la partecipazione eterogenea di persone diverse per genere, età e provenienza. Sono per lo più

donne, ma si fanno vedere anche uomini, adulti e anche giovani, Noemi ha vent'anni e presta servizio civile presso la Caritas, ogni mercoledì accompagna qui una delle donne che Caritas ospita aiutandola nella ricerca di una propria autonomia. Per entrambe fare il pane è stata una scoperta personale, un'occasione di crescita.

Il pane infatti è da sempre presente sulle tavole di tutti, è semplice e fondamentale, viene mangiato in tutto il mondo con forme e ingredienti diversi, e al Forno "Migola" lievitano pani davvero di tutti i tipi. Così l'integrazione diventa un fatto quotidiano e non straordinario, un fenomeno che parte dalla condivisione delle piccole cose e del fare insieme. Come succede con l'impasto a cui si aggiunge il lievito, il progetto negli anni è cresciuto in maniera anche inaspettata, con collaborazioni, reti, legami nuovi.

"Negli anni – raccontano le animatrici di Carpe Diem e di Germogli - abbiamo incontrato e impastato assieme



a cooperative sociali, associazioni del territorio, realtà di volontariato, scuole, g.a.s., mugnai, panettieri, pizzaioli, oltre a qualche centinaio di comuni cittadini. La potenzialità che si intravede è quella che aprendosi in parte al for profit si possa sostenere e potenziare il cuore no profit del progetto, che

è il lavoro di comunità. Si potrebbe in questo modo far sì che sempre più e sempre meglio il Forno Sociale possa essere un luogo di reale incontro trasversale, in cui nascono reti di legami che rafforzino e avvicinino le persone, nel riconoscimento della propria comune umanità."



# Fiera e allevamento

di Pietro Bertanza

## 74° edizione della Mostra dell'Agricoltura

L'appuntamento è per il 21 e 22 marzo a Trento dalle 8 alle 19 presso i padiglioni fieristici di via Briamasco per la 74° edizione della Mostra dell'Agricoltura. Un evento atteso da visitatori e tecnici del mondo agricolo che

nel 2019 ha visto la presenza di oltre 26.000 persone affollare i padiglioni della fiera. La manifestazione, ormai entrata nella storia della città di Trento, è una vera e propria festa di primavera per cittadini, agricoltori e allevatori. Gli

espositori per la nuova edizione saranno numerosi, circa 150, e metteranno in mostra macchinari e attrezzi per l'agricoltura, il giardinaggio e l'allevamento, oltre che prodotti d'artigianato. Inoltre sarà presente uno spazio dedicato alle piante officinali, aromatiche e alle piante grasse. Come sempre non mancheranno gli stand gastronomici e l'immane polo zootecnico.

Saranno numerosi anche i laboratori per i bambini e le famiglie, dove sarà possibile assaggiare e ascoltare i racconti dei produttori per scoprire le eccellenze della nostra provincia. La mostra è dislocata su 10 mila metri quadrati, con padiglioni interni e piazzali esterni.



## Co.Di.Pr.A. diventa Soggetto Gestore dei Fondi IST Latte

Il 2020 è iniziato all'insegna delle buone notizie per il Condifesa di Trento – Co.Di.Pr.A., infatti la Commissione istituita ad hoc dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali al fine di valutare le domande a Soggetto Gestore di Fondi mutualistici ha dato parere favorevole alla istanza presentata dal Consorzio, sia rispetto alla richiesta di Soggetto Gestore sia rispetto ai Regolamenti di 3 Fondi mutualistici. In particolare, sono sta-

ti approvati i Regolamenti del Fondo IST Mele, quello del Fondo IST Latte e quello del Fondo Fitopatie, dando il via libera definitivo alla loro attivazione e riconoscimento già nel 2019. Per il mondo zootecnico si è aperta, quindi, la possibilità di catalizzare importanti fondi europei per sostenere il reddito delle aziende da bovino da latte della nostra provincia qualora si riscontrassero perdite di reddito dovute alle fluttuazioni del mercato. I Fondi IST,

infatti, si contraddistinguono perché consentono un aiuto pubblico pari al 70% della spesa ammessa; in altri termini per ogni 3 euro messi a disposizione dagli aderenti, altri 7 verranno messi a disposizione dall'Unione Europea. Per il 2020 il mondo zootecnico ha a disposizione il Fondo IST Latte e, in via eccezionale, ha la possibilità di sottoscrivere la Polizza Bestiame. Infatti, bisogna evidenziare che nello sviluppo del processo di regolamentazione europea si stanno sempre più favorendo gli strumenti di Gestione del Rischio innovativi, come i Fondi IST, a discapito delle formule di assicurazione sorpassate come la Polizza Bestiame, polizza che andrà a chiudere il suo percorso nel 2021 con l'attivazione dei nuovi strumenti messi a disposizione dal nuovo quadro normativo europeo e nazionale.

# Vini trentini protagonisti in fiera

di Valentina Voltolini e Andrea Bergamo

Il settore vitivinicolo trentino sarà protagonista anche quest'anno nell'ambito delle due principali kermesse dedicate alle migliori etichette europee. Gli stand collettivi a ProWein e Vinitaly saranno allestiti dal Consorzio Vini del Trentino, mentre Trentino Marketing si occuperà degli aspetti promozionali. L'obiettivo è quello di promuovere i prodotti locali, frutto del lavoro di agricoltori che, con la loro opera, si occupano della cura del paesaggio, rendendolo attrattivo per gli ospiti che lo scelgono per le proprie vacanze. Secondo i maggiori esperti del setto-

re, le due manifestazioni fieristiche - la prima in programma dal 15 al 17 marzo a Düsseldorf, in Germania e la seconda dal 19 al 22 aprile a Verona - rappresentano momenti imprescindibili per la promozione, la valorizzazione e la commercializzazione dei prodotti enologici trentini nel mondo. La presenza delle aziende vitivinicole locali e le loro referenze di eccellenza verranno, come da consuetudine, coordinate dal Consorzio Vini in collaborazione con Trentino Marketing, creando una virtuosa sinergia con la promozione del territorio trentino. A

ProWein prenderanno parte 20 aziende che avranno a disposizione un'area di 350 metri quadrati, mentre a Vinitaly saranno in vetrina i prodotti di 60 aziende in 1.500 metri quadrati. "Si tratta di appuntamenti fondamentali per i produttori e per la promozione del nostro territorio nel senso più ampio del termine" osserva il direttore generale del Consorzio Vini del Trentino, Graziano Molon -. Siamo convinti che questi eventi siano nel contempo degli importanti momenti di studio, confronto e riflessione con l'ampio e complesso mondo del vino internazionale".



## Vinitaly

Da più di 50 anni Vinitaly racconta i valori di ogni singola etichetta: il lavoro, i territori, le persone, la passione. Si tratta di una rassegna che contribuisce attivamente alla crescita del sistema vinicolo, creando opportunità di business in Italia e nel mondo, favorendo le occasioni di incontro tra produttori e professionisti del settore. Dal 19 al 22 aprile, la fiera di Verona ospiterà l'evento che darà visibilità a 4.541 aziende (quelle trentine sono 60) per un totale di 18.271 vini. Vinitaly racconta i valori di ogni singola etichetta: il lavoro, i territori, le persone, la passione. Per questo motivo, il 20 aprile nell'ambito della manifestazione saranno premiati i vincitori del concorso "Vini del territorio" promosso dalla Fondazione Edmund Mach.



## Prowein

L'unicità di ProWein ha decretato il successo della fiera che, da un quarto di secolo, attira visitatori da tutto il mondo. Anche quest'anno, dal 15 al 17 marzo, a Düsseldorf interverranno oltre 6.900 espositori provenienti da 64 paesi per promuovere le proprie migliori etichette. Anche per le 20 aziende trentine che qui saranno rappresentate, si aprirà una nuova sfida. Questo evento è il luogo in cui espositori e visitatori scoprono informazioni sulle tendenze internazionali e sui numerosi programmi quadro e trovano ispirazioni per operare con successo sul mercato. Insieme, fanno della ProWein quello che è: la più importante piattaforma internazionale dedicata allo scambio di conoscenze del settore dei vini e degli alcolici. La fiera è riservata esclusivamente a specialisti provenienti dai settori del commercio, della gastronomia e dell'industria alberghiera. In questo modo si crea una base perfetta per il business dei produttori.



# Trentino Sostenibile, in cammino verso il 2040

di Fausta Slanzi

Povert , Stili di vita, Acqua, Territorio, Economia circolare, Responsabilit  sociale, Turismo sostenibile, Agricoltura, Riduzione delle emissioni, Parit  di genere, sono i dieci obiettivi prioritari che la Provincia autonoma di Trento si   data per realizzare la Strategia provinciale di Sviluppo Sostenibile (SproSS).



## SproSS, cos' 

Il Trentino si confronta con i 17 obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals, SDGs) sottoscritti nel 2015 a Parigi dai 193 Paesi dell'ONU che si sono impegnati a raggiungerli entro il 2030 nel famoso documento Agenda 2030. Il Governo italiano nel 2017 ha adottato la propria Strategia Nazionale e ha individuato gli ambiti di intervento specifici per la realt  italiana; la Provincia autonoma, cos  come le altre Province autonome e Regioni, si   dotata di una propria Strategia per lo Sviluppo Sostenibile. I parametri che definiscono gli obiettivi sono le caratteristiche e le necessit  di ciascun territorio.



## Obiettivi per il Trentino

Nel dicembre scorso la Giunta provinciale ha approvato il documento di posizionamento del Trentino definendo i 10 obiettivi e le linee guida della Strategia provinciale per lo Sviluppo Sostenibile. Dal documento di posizionamento esce la fotografia di un Trentino attento alla sostenibilità, attrattivo e competitivo per modelli di vita e di sviluppo e anche per le buone pratiche e le competenze ma, evidenzia anche alcuni elementi di criticità che si vogliono superare con la collaborazione di tutti. Il fine è proiettare il Trentino nel futuro, fra vent'anni, nel 2040 coinvolgendo soggetti pubblici e



privati, istituzioni, imprese, cittadini, associazioni, sistemi produttivi, sociali e culturali. Una partecipazione ampia e trasversale rispetto ai temi

dell'Agenda 2030 ma, soprattutto, rispetto ai dieci obiettivi prioritari per la Provincia autonoma. Un percorso partecipativo che si concretizza in una serie di tavoli di lavoro che coinvolgono le diverse componenti della società.

Sono 'laboratori di futuro', dove ci si confronta e si elaborano idee e proposte concrete per portare il Trentino verso la strada di una maggiore sostenibilità. Le idee che ne usciranno confluiranno, appunto, nella Strategia provinciale di Sviluppo Sostenibile. Dunque per tutti un'occasione significativa di partecipazione per dare corpo e gambe al Trentino del futuro.

## Appuntamenti sul territorio

I tavoli di lavoro si svolgeranno al Museo di Trento nei giorni 7, 14, 21 e 28 marzo, al mattino e dureranno quattro ore. Sono rivolti a diverse categorie, possono partecipare persone con età maggiore di 18 anni e residenti in provincia di Trento e associazioni con sede in provincia di Trento e rappresentatività di livello provinciale.

Nel frattempo il Sistema Bibliotecario Trentino collabora attraverso una serie di incontri informativi presso molte biblioteche del territorio. In essi gli esperti di divulgazione scientifica del Museo informano le persone rispetto agli obiettivi dell'Agenda 2030 e ai 10 che il Trentino si è dato, nonché al modo per concorrere a definire la

Strategia provinciale di Sviluppo Sostenibile. Il primo degli incontri si è svolto a Tione, poi a Borgo Valsugana, Padergnone, ad Ala, altri sono già in programma.

Dagli appuntamenti è emerso come alcune realtà trentine stiano da tempo percorrendo con grande convinzione la via della sostenibilità: è il caso, per esempio, della Comunità della Valle dei Laghi che è capofila di un progetto iniziato diverso tempo fa e imperniato sul servizio di ristorazione scolastica della città di Trento (con Aldeno, Cimone e Garniga), ma anche della Comunità Rotaliana-Königsberg, della Comunità della Valle di Cembra, della Comunità della Paganella. Da alcuni anni sono

state messe in atto alcune iniziative per ridurre il fenomeno dello spreco alimentare. È anche il caso dell'Istituto Tecnico Fontana di Rovereto che, grazie a un insegnante particolarmente sensibile all'educazione e formazione dei ragazzi, dove si è raggiunta la certificazione EMAS e ormai da 12 anni vengono coinvolti, insieme ad altri insegnanti, tutti gli studenti in iniziative di monitoraggio, valutazione e ricerca delle soluzioni dei consumi energetici (e non solo) della scuola.

INFO E AGGIORNAMENTI:

[agenda2030.provincia.tn.it](http://agenda2030.provincia.tn.it)

# Variazioni colturali: cade l'obbligo della dichiarazione al Catasto

**Le denunce presentate con la Domanda Unica saranno automaticamente inoltrate dal Servizio Agricoltura**

Un nuovo provvedimento che va nella direzione di semplificare gli obblighi burocratici per gli agricoltori trentini. Ogni anno circa 20.000 terreni agricoli cambiano tipo di coltivazione, da meleto a vigneto, ad esempio, oppure da pascolo a frutteto, eccetera. Queste variazioni devono essere denunciate e dichiarate sia al servizio Agricoltura, ai fini della richiesta di un contributo, sia al Servizio Catasto. Ma grazie alla collaborazione fra il Servizio Catasto ed il Servizio Agricoltura, viene garantito un flusso dati, con cadenza annuale, che permette l'acquisizione automatica delle denunce di variazione culturale, dispensando l'agricoltore dalla segnalazione al Catasto.

Tutto parte da quanto dichiarato dai proprietari e/o conduttori dei fondi

agricoli con la Domanda Unica di contribuzione, redatta dai Centri di Assistenza Agricola. La dichiarazione nella Domanda Unica della coltura praticata sostituisce a tutti gli effetti l'obbligo di presentare la denuncia di variazione culturale anche al Catasto.

I dati acquisiti dall'organismo pagatore, l'Agenzia provinciale per i pagamenti in agricoltura (APPAG), vengono comunicati al Servizio Catasto in forma di "proposte di aggiornamento culturale"; successivamente il Servizio controlla puntualmente tutte le particelle per cui è stata presentata una dichiarazione di variazione culturale. Queste verifiche utilizzano le ortofoto e, nei casi dubbi, possono essere approfondite tramite sopralluogo sul posto da parte dei tecnici catastali.



---

# Astri nascenti in cucina

Gli chef stellati hanno fatto da "coach" per oltre trenta giovani appassionati che già lavorano sul territorio trentino: unico denominatore i prodotti del territorio al ritmo delle stagioni



SPECIALE

# I giovani talenti della ristorazione trentina

di Elisabetta Nardelli

È un periodo di grande fermento per la cucina del Trentino che si arricchisce di nuovi e saporiti racconti. Osterie, agriturismi, rifugi, pizzerie o ristoranti gourmet, il volto gastronomico del territorio è in veloce trasformazione. Nel corso del 2019 gli chef **Alfio**

**Ghezzi, Alessandro Gilmozzi, Stefano Ghetta, Paolo Donei, Davide Rangoni, Sabino Fortunato e Giovanni D'Alitta** si sono uniti con la precisa volontà di infondere nuova energia alla cucina del Trentino dando voce alle nuove generazioni. A questo gruppo si è aggiunto

con entusiasmo anche lo chef **Edoardo Fumagalli** arrivato nel corso del 2019 sul palcoscenico stellato del territorio. Abbandonati per un momento forni e fornelli, si sono trasformati in veri coach di una squadra accuratamente selezionata di giovani talentuosi che



già operano sul territorio con un unico, forte obiettivo: valorizzare la qualità della cucina esaltando le produzioni locali. Più di trenta giovani appassionati (molti di loro sotto i 35 anni) che trasformano le materie prime di questa terra in gustose e creative ricette legate alle loro storie di famiglia, ma anche contaminate da tradizioni lontane. Unico denominatore comune, quindi, i prodotti del territorio al ritmo delle stagioni. Le provenienze di questi talenti sono tra le più diverse: la maggior parte sono originari del Trentino, alcuni dal Nord al Sud dell'Italia, ma non mancano anche le presenze da oltre Oceano, perfino dal Giappone.



Ideatore del progetto è Trentino Marketing e l'amministratore unico Maurizio Rossini spiega il perché dell'iniziativa: "L'incontro con la cucina e i prodotti del territorio è un momento sempre più importante nell'esperienza dell'ospite, che ne può apprezzare la qualità al ristorante, ma anche in rifugio, in agriturismo o in pizzeria. Per far crescere la nostra ristorazione dobbiamo puntare anche sulla nuova generazione di chef trasmettendo loro la consapevolezza del valore e delle qualità dei nostri prodotti."

Il primo anno del progetto ha visto i coach impegnati nello stendere una lista di parole sulla base di quella che hanno definito la "Carta dei Valori" e contenente le caratteristiche che questi giovani devono possedere per essere inseriti nel team. La lista di queste "regole del gioco" è stata stilata, per mettere in evidenza le qualità specifiche di ognuno dei giovani, ma tenendo anche conto delle numerose e differenti relazioni che hanno con il territorio, per esempio attraverso la rete dei produttori locali nell'ambito in cui operano. Ma come è stata composta la squadra? Ovviamente non si tratta di un mero elenco di nomi sulla carta, ma il frutto di una conoscenza "gastronomica" personale degli stessi stellati.

Lo scorso mese di settembre, sulle montagne sopra Cavalese, grazie all'ospitalità di Alessandro Gilmozzi, si

è tenuto il primo incontro ufficiale tra i coach e il team. Attraverso un confronto appassionato a suon di forchette, coltelli e molte risate, sono nate le prime idee, preziosi scambi di contatti che hanno gettato le fondamenta di una fitta rete di relazioni che proseguiranno per il futuro.

Naturalmente questa è solo una prima selezione, non esaustiva, dei giovani astri delle cucine del Trentino. L'obiettivo è di arricchirne il numero ogni anno. La ricerca è solo all'inizio.

#### I COACH:

##### **Alfio Ghezzi**

(Alfio Ghezzi Bistrot | Senso - Mart, Rovereto)

##### **Alessandro Gilmozzi**

(El Molin 🍷 - Cavalese),

##### **Stefano Ghetta**

(L'Chimpl 🍷 - Tamion),

##### **Paolo Donei**

(Malga Panna 🍷 - Moena),

##### **Davide Rangoni**

(Dolomieu 🍷 - M. di Campiglio),

##### **Sabino Fortunato**

(Il Gallo Cedrone 🍷 - M. di Campiglio),

##### **Giovanni D'Alitta**

(La Stube Hermitage 🍷 - M. di Campiglio),

##### **Edoardo Fumagalli**

(Locanda Margon 🍷 - Ravina).

## Carta dei Valori

Definisce l'insieme delle caratteristiche che, secondo i Coach, devono contraddistinguere i Giovani Talenti.



## ALTIPIANI CIMBRI

Nome:

**Matteo e  
Moreno Zeni**

Anni:

29 E 30 anni

Ristorante:

**Pizzeria Rosspach**

Luogo:

Mezzomonte



A Mezzomonte, vicino a Folgaria, vi sono i due fratelli Matteo e Moreno Zeni che nella pizzeria Rosspach, un balcone sulla Vallagarina, offrono una cucina casereccia e territoriale, semplice e genuina, basata sui prodotti del territorio. "Figli d'arte", entrambi hanno ereditato la passione del padre cuoco, tutti e due hanno frequentato la scuola alberghiera. Dopo esperienze diverse, **Moreno** cuoco fra l'Irlanda e l'Inghilterra e **Matteo** nella cucina dello zio e del padre, hanno preso in mano il locale di famiglia. "La nostra terra è davvero bella, abbiamo pensato di unire il ristorante al territorio e coltivare i nostri prodotti. Abbiamo iniziato coi lamponi e poi con il grano per la farina della nostra pizza". Il risultato è un menù sempre nuovo,

che cambia in base alle stagioni e al gusto, ma che mantiene le sue solide basi nella tradizione culinaria del Trentino.

### Vi rifornite da produttori locali?

Lo speck affumicato al ciliegio dalla macelleria Cappelletti, il formaggio caprino dal maso Guez, la farina km 0 dal nostro campo, i fiori di malva dell'azienda Leprotto Bisestile a Bosentino, le trote da Armanini di Arco; i formaggio Vezzena di Maso Engher a Costa, la birra di Plotegher e Barbaforte e il vino di Gorga.

### Cos'è il vostro "Mai Senza" in cucina?

L'aglio fresco, il Vezzena cimbro, porcini e finferle freschi.

Nome:

**Luca Zotti**

Anni:

37 anni

Ristorante:

**Lusernarhof**

Luogo:

Luserna



Lusernarhof è un piccolo ristorante con stanze a Luserna, ricavato da tre antiche case cimbri. In questo luogo, Luca Zotti propone piatti di montagna con ingredienti della tradizione trentina. Una passione, quella per la cucina, che Luca ha preso dalle nonne e dai genitori, ma che è maturata durante gli anni di università a Bologna. Poi l'impegno nel ristorante paterno, quindi l'iscrizione ad Alma e l'incontro con Alessandro Gilmozzi "che mi ha accolto in cucina nel momento in cui volevo dare una svolta alla mia vita", infine la candidatura al Master della Cucina Italiana di Vicenza.

### Come definiresti la tua cucina?

È una cucina di montagna. Sono molto legato al mio territorio

e Luserna è un altipiano a 1300 metri di altitudine con una natura stupenda per chi la sa apprezzare. Alla base del mio menù c'è poi la stagionalità e un mix tra i prodotti classici e lavorati dall'uomo con il selvatico.

### Ti rifornisci da produttori locali?

Cerco di farlo il più possibile, anche se trovandomi in una zona periferica rispetto alla città comporta tanta fatica negli approvvigionamenti. Tra i prodotti ho il Vezzena del caseificio di Lavarone, che è anche il mio prodotto di punta, il miele di melata dell'apicoltura Marigo di Lavarone, la carne salada dal salumificio Fiore di Arco. Per il pesce Trota Oro.

# VALLAGARINA



**Nome:**  
**Fabio Coppola**

**Anni:**  
37 anni

**Ristorante:**  
**To: New York**  
Restaurant and Cocktails

**Luogo:**  
Marano



“To: N.Y.” è un elegante locale a Marano che offre cocktail fantasiosi e ricette in grado di mescolare le tradizioni della cucina italiana con un tocco personale. Merito di Fabio Coppola, ex ufficiale di Marina, romano di forte inventiva che, dopo le prime esperienze in Canada, è approdato in Italia alla scuola di alta formazione alberghiera. Ed è così che nasce il suo ristorante, aperto prima di finire la scuola, insieme a due amici “l’uno è il barman più bravo d’Italia, l’altro ha una forte esperienza in sala”, ci dice. Un ristorante speciale, dove il food pairing è la norma e il cibo è abbinato ai cocktail.

**Ti rifornisci da produttori locali?**

Ho lavorato con Matteo Betullio che è uno chef stellato di

Trieste, che ha fatto una cosa intelligentissima: invece di pensare a kmZero, lui pensava a kmVero... cioè, se mi serve il pomodoro, posso prenderlo dove lo trovo al top delle sue qualità e sul menù scrivo esattamente quanti km dista.

**Qual è il tuo cavallo di battaglia in cucina?**

Purtroppo e per fortuna la pasta cacio e pepe.

**Cos’è il tuo “Mai Senza” in cucina?**

Mi piacciono molto le salse, specialmente quelle a base di formaggio. Mi piace molto anche usare gli agrumi, ma non c’è un vero e proprio ingrediente ricorrente.

# VALSUGANA



**Nome:**  
**Marco Bortolotti**

**Anni:**  
31 anni

**Ristorante:**  
**La Vecchia Segheria**

**Luogo:**  
Baselga di Pinè



“Preferisco la musica rock quando mi approccio alla cucina, perché la cucina è rock”, parola di Marco Bortolotti che nella sua “Vecchia Segheria” a Baselga di Pinè offre una cucina basata su “rispetto, materie prime di qualità e istintività”. Per Marco, cresciuto “attaccato al grembiule della nonna”, la professione di chef è una scelta compiuta fin da piccolo. Una professione consolidata grazie agli insegnamenti di

“una signora metà piemontese e metà francese” dalla quale imparò la “cucina di mercato” basata sulla stagionalità dei prodotti, e soprattutto grazie ai viaggi.

**Come definiresti la tua cucina?**

Direi che è una cucina istintiva, non la definirei in uno stile ben preciso, non segue mode o influenze. Alla fine quello che fa la differenza in un’offerta gastronomica è la qualità della materia prima. Il mio menù nasce dal confronto, perché comunque lavoro con altre persone e le idee di tutti vengono convogliate in un singolo piatto.

**Ti rifornisci da produttori locali?**

Come fornitori c’è la famiglia Giovannini che produce latte da formaggio di razza grigio-alpina, mentre la Fattoria dei Casagranda di Bedollo lavora anche con latte di capra e pecora e su prodotti a stagionatura più veloce.

**Cos’è il tuo “Mai Senza” in cucina?**

Funghi porcini di Pinè.



# TRENTO

**Nome:**

**Mattia e Samuele Augurio**

**Anni:**

29 e 21 anni

**Ristorante:**

**Augurio Ristorante**

**Luogo:**

Trento città



Due fratelli chef in cucina sono una rarità, ma Mattia e Samuele Augurio sono un team vero, e da poco sono in azione a Trento, nel ristorante che porta il loro nome. Per entrambi la professione è stata una scelta di vita, dopo gli studi alberghieri compiono diverse esperienze fra Trentino, Isola d'Elba e Sardegna. La loro forza e la loro fortuna stanno nel "continuo confronto", un rapporto consolidato che li aiuta a perfezionare sempre più i loro piatti.

#### Come definireste la vostra cucina?

Usiamo la nostra creatività per creare piatti con entrambe le nostre personalità. Siamo infatti in continua evoluzione,

vogliamo differenziarci dal piatto tradizionale trentino per inserire quello che siamo noi.

#### Come componete il menù?

Vorremmo avere dei menù diversi. Per esempio a pranzo un menù stile bistrot, di qualità ma anche veloce, mentre la sera un menù alla carta. Vogliamo poi offrire delle opzioni che incontrino la maggior parte delle esigenze, proponendo piatti di carne, di pesce e vegetariani. Vogliamo anche essere pronti in cucina ad accogliere richieste particolari come senza glutine, senza lattosio o vegani offrendo piatti ad hoc per queste situazioni.

**Nome:**

**Alberto Pagliani**

**Anni:**

33 anni

**Ristorante:**

**Pizzeria da Albert**

**Luogo:**

Trento



Pizzeria da Albert è un piccolo e movimentato locale dove si usano solo i migliori ingredienti senza compromessi. "Albert", ovvero Alberto Pagliani è stato nominato il miglior pizzaiolo emergente d'Italia per la guida delle Pizzerie 2017 del Gambero Rosso. Il suo segreto sta nel lievito madre, ma alla professione di pizzaiolo ci è arrivato per caso, dopo lavori diversi. Mentre lavorava alla pizzeria Tartufo di Trento ha iniziato, un corso sulla panificazione e poi finalmente ha

aperto un locale tutto suo.

#### Come hai iniziato questa professione?

Iniziando a fare pizze, quasi per scherzo, alla pizzeria tartufo di Trento.

#### Cos'è il tuo "Mai Senza" in cucina?

Il prosciutto crudo.

# VALLE DELL'ADIGE E PAGANELLA



Nome:

**Andrea Rossi**

Anni:

26 anni

Ristorante:

**Locanda Camorz**

Luogo:

Mezzocorona



Andrea Rossi, giovane chef della Locanda Camorz di Mezzocorona, non è un figlio d'arte. "Nessuno nella mia famiglia si è mai dedicato alla ristorazione, ma fin dalle elementari mi piaceva fare torte, mettere le mani in pasta... ho sempre avuto le idee chiare di quale fosse la mia strada, mi sono iscritto all'Alberghiero e ho iniziato il mio percorso formativo." Dopo molte esperienze in ristoranti della zona e sei mesi a Londra, l'apertura del suo primo locale a 22 anni.

#### Ti rifornisci da produttori locali?

Per il pesce mi rifornisco da Trota Oro, mentre per la carne dalla macelleria Zanotelli di Cembra. Per le verdure ho il mio fruttivendolo, oppure direttamente dai contadini locali. Le patate me le rifornisce mio padre dalla sua campagna.

#### Come componi il menù?

Propongo solo piatti freschi, quattro o cinque piatti per portata, cambiandoli in base alle verdure di stagione.

#### Hai avuto mentori culinari?

Mi piace la dinamicità della cucina di molti chef. Non ho un mentore preciso, in qualsiasi posto dove ho lavorato sono riuscito a portare via elementi preziosi per la mia cucina, sia da chef stellati che non.

#### Cos'è il tuo "Mai Senza" in cucina?

Su questo sono un po' alla francese, da me non manca mai il burro.

Nome:

**Michele Perlot**

Anni:

45 anni

Ristorante:

**Solea Boutique & Spa Hotel – Fine Dining**

Luogo:

Fai della Paganella



Michele Perlot inizia prestissimo, dapprima in un hotel del paese con uno chef che gli trasmette la passione per la cucina, che alimenta frequentando la scuola alberghiera. Della sua cucina dice che è "semplice ma efficace, senza tanti fronzoli e molto concreta."

#### Come componi il menù?

Il mio menù è composto in base ai prodotti che trovo nella specifica stagione. I menù sono inverno-primavera e estate-autunno.

#### Ti rifornisci da produttori locali?

I formaggi li prendiamo da un caseificio della Val di Non e da uno della nostra zona. C'è un piccolo orto dove coltiviamo alcuni ortaggi da includere nel menù. Ora stiamo ampliando l'hotel e pensavamo di implementare anche l'orto, magari con un sistema idroponico.

#### Cos'è il tuo "mai senza" in cucina?

Adoro la rapa rossa e le erbe aromatiche, che coltivo per usarle anche in gelati e sorbetti.



## VAL DI FIEMME

**Nome:**

**Stefano Tait**

**Anni:**

36 anni

**Ristorante:**

**Costa Salici**

**Luogo:**

Cavalese



Un tempio cavalesano della buona cucina di montagna è il Ristorante Costa Salici, nella cui cucina troviamo Stefano Tait, che a 36 anni non ha perso il gusto di essere "sregolato, passionale e sensibile" (sono definizioni sue), qualità che poi si ritrovano nei suoi piatti, frutto di una cucina libera che lo rappresenta, un mix delle esperienze che Tait ha vissuto e maturato sia dentro che fuori regione. "È una cucina che non è mai ferma e mi piace sperimentare. Cerco di legare il mio territorio ai prodotti che vengono da fuori regione e di spaziare su tutti i tipi di prodotto a 360 gradi – racconta Tait –, trovo molta ispirazione nei miei viaggi, sono molto attento alla stagionalità, e cambio il menù circa 4-6 volte l'anno". I suoi mentori culinari? Ne ha avuti diversi, in primis suo pa-

dre, in Spagna Martin Berasategui e altri poco conosciuti ma che hanno lasciato il segno nel suo percorso formativo.

**Chi sono i tuoi fornitori?**

Per salmerini e trote abbiamo un allevatore di fiducia qui vicino, quattro fornitori diversi di carne, di cui uno trentino, mentre le erbe aromatiche le andiamo a raccogliere noi a seconda delle stagioni.

**Qual è il tuo cavallo di battaglia in cucina?**

Non ne ho uno in particolare in realtà. Mi stufo facilmente quindi cambio spesso i miei piatti! Ora propongo un risotto che mi piace molto che è fatto con l'abete bianco e i germogli della primavera... ricorda molto il sapore del bosco!

**Nome:**

**Alessandro Vinante**

**Anni:**

26 anni

**Ristorante:**

**Ristorante la Stua**

**Luogo:**

Cavalese



Si definisce un po' Dr Jekyll e Mr Hyde, serio in cucina, allegro ed espansivo fuori, anche se di poche parole e risposte coincise. In una vera cucina Alessandro Vinante, giovane chef del Ristorante La Stua di Cavalese, ci è entrato, la prima volta, otto anni fa come lavapiatti ma si è innamorato talmente del luogo che non è più andato via. "I miei mentori culinari – svela – sono stato Fiorenzo Varesco a Pergine e Alessandro Gilmozzi qui a Cavalese."

Della sua cucina dice che è "semplice, attaccata alla tradizione della mia terra", cercando comunque sempre di mantenere una visione evolutiva. Compose il menù in base alla

stagione e cerca il più possibile di reperire in valle le materie prime per i suoi piatti.

**Quali sono le tue influenze per cucinare?**

Le idee mi vengono in modo spontaneo e cerco di plasmare i miei piatti attraverso vari tentativi.

**Prediligi una cucina tradizionale o innovativa?**

Sicuramente innovativa.

**Qual è il tuo cavallo di battaglia in cucina?**

Carrè di agnello con lamponi e piselli, è uno dei miei piatti preferiti.

**Nome:****Tommaso Bellante****Anni:**

27 anni

**Ristorante:****Osteria La Cantinetta****Luogo:**

Varena



Figlio di padre cuoco è anche Tommaso Bellante, 27 anni, chef dell'Osteria La Cantinetta di Varena, una vocazione per la musica (ha frequentato il liceo musicale e il conservatorio) e poi dopo la scomparsa del genitore, sette anni fa, prende le redini dell'Osteria. La sua cucina è semplice e tipica, non priva di fantasia. I prodotti locali non sono mai per lui un punto d'arrivo ma la base sulla quale poi creare i suoi piatti. Compose il menù in base alla stagionalità dei prodotti tipici, inserendo comunque i piatti più richiesti e quelli che vengono in mente man mano.

**Chi sono i tuoi fornitori?**

Le farine le acquisto da Pezzini a Sarnonico, la carne da Za-

notelli della Val di Cembra e Dagostin di Varena, i formaggi dal caseificio di Cavalese e di Predazzo, poi Piccolo Maso di Tesero e nel pinetano Maso Prenner e Maso Santa Libera, mentre i pesci li prendo dal Maso di Cavalese o da un pescatore di Riva del Garda.

**Prediligi una cucina tradizionale o innovativa?**

La cucina tradizionale è la base, ma non mi blocco su questo. Se la gente mangia solo rivisitazioni dei piatti poi non ha idea di quali siano quelli tradizionali.

**Qual è il tuo cavallo di battaglia in cucina?**

Gli strangolapreti, poi sicuramente la selvaggina.

**Nome:****Sara Bertocchi****Anni:**

41 anni

**Ristorante:****Frosch****Luogo:**

Varena



Sara Bertocchi, 41 anni, metà milanese e metà trentina è una elegante cittadina del mondo, che percorre in lungo e in largo appena può. La sua famiglia ha un'azienda di pigmenti e colori a Milano ed è anche per questo, forse, che considera la cucina come "una forma d'arte". "Al Frosch abbiamo cercato di mantenere un legame col territorio, mettendo però all'interno qualche sapore particolare. Abbiamo deciso di utilizzare tutti prodotti a km zero: il nostro orto, i formaggi dei caseifici locali, prodotti che uniamo con quelli internazionali, come ad esempio le aragoste del Maine o i Tiger Prawn che prendiamo in Sud Africa.

**Hai avuto mentori culinari?**

Ho avuto la fortuna di lavorare con gli chef di Gualtiero Mar-

chesi, poi ho fatto diversi corsi di specializzazione a Parigi (presso Alain Ducasse), Londra e New York.

**Quali sono le tue influenze per cucinare?**

Avendo viaggiato molto ho potuto assaggiare molti piatti, e partendo da una certa materia prima penso a comesposarla con i prodotti trentini.

**Più innovazione che tradizione dunque?**

Sicuramente, anche se nel nostro ristorante abbiamo deciso di prendere una persona di Varena per farci insegnare, periodicamente, una ricetta tipica del luogo e del passato per non perdere alcune tradizioni e aggiungere il piatto al nostro menù col nome della persona e un po' di storia.

**Nome:****Simone Dellantonio****Anni:**

33 anni

**Ristorante:****'L Bortoleto****Luogo:**

Predazzo



Del tutto particolare è il percorso compiuto nei suoi 33 anni di vita da un altro chef fiemmeso, Simone Dellantonio del ristorante 'L Bortoleto di Predazzo. La passione per la cucina è nata quando era piccolo con la sua attrazione verso la pasticceria: le prime esperienze a casa le ha fatte coi dolci, solo in seguito si è orientato verso la cucina in generale, mentre ora la sua passione si è anche estesa alle piante commestibili e ai bonsai. La cucina di Dellantonio è una tavolozza di reinterpretazioni di piatti divertenti e variabili. Il menù è molto improntato sulla carne, visto che l'attività di famiglia è una macelleria e il ristorante stesso si trova nell'antica sede della macelleria. Nel menù ci sono due parti distinte, quella dedicata unicamente alla carne e ai piatti tradizionali, e quella

più creativa, che cambia quattro volte all'anno.

**Quali sono le tue influenze per cucinare?**

Mi ispira molto la cucina classica, anche se cerco di cambiare i piatti a mio modo.

**Qual è il tuo cavallo di battaglia in cucina?**

Un piatto di grande successo sono le costine di vitello cotte due giorni, molto tenere e saporite!

**Cos'è il tuo "Mai Senza" in cucina?**

Direi il mio VitaMix, un powerblender che uso in molte mie ricette.

**Nome:****Simone Gilmozzi****Anni:**

32 anni

**Ristorante:****Hotel La Roccia****Luogo:**

Cavalese



Una cucina di montagna legata al territorio ma resa "moderna" dal proprio gusto è quella che ispira anche Simone Gilmozzi del ristorante dell'Hotel La Roccia di Cavalese. La sua passione è nata quasi per caso: "ho lasciato presto gli studi per entrare in azienda da mio papà, mi sono guardato attorno e ho sono stato subito attratto dalla cucina".

**Come componi il menù?**

Abbiamo la carta stagionale e il menù del giorno.

**Hai avuto mentori culinari?**

Alessandro Gilmozzi è sempre stato un esempio e una guida.

**Ti rifornisci da produttori locali?**

Per i latticini ci appoggiamo al caseificio di Cavalese, per i salumi e lo speck al maso dello Speck e altri piccoli produttori, i mieli da un'apicoltrice Valligiana.

**Prediligi una cucina tradizionale o innovativa?**

Mi piacciono tutte e due! I sapori della tradizione bisogna portarseli dentro, l'innovazione è importante dal punto di vista dell'impatto visivo.

**Qual è il tuo cavallo di battaglia in cucina?**

Sono un amante del riso, fatto in qualsiasi modo.

# VALLE DI NON



**Nome:**

**Andrea Pagano**

**Anni:**

27 anni

**Ristorante:**

**Pizzap**

**Luogo:**

Cles



Andrea Pagano è un ragazzo giovane e dinamico che fin da piccolo si è appassionato al mondo della pizza. Nei primi anni di età andava con il nonno nelle proprietà di famiglia ad assaggiare i pomodori per controllare la maturità e raccogliarli per produrre assieme alla nonna conserve e pizze per tutta la famiglia. Si è avvicinato al mondo della pizza nel 2015 con l'apertura di Pizzap a Cles. Nel frattempo Andrea

ha frequentato i primi corsi con Renato Bosco sui lieviti e partecipato a diversi campionati del Mondo e italiani, per raggiungere infine il traguardo più ambito, quello di istruttore nazionale presso l'Accademia Pizza Doc di Napoli, frutto di una lunga preparazione svolta nella città del Vesuvio sotto la guida del Maestro Piergiorgio Giorilli.

### **Prediligi una cucina tradizionale o innovativa?**

Il mondo della pizza è in grandissima e continua evoluzione e proprio per questo noi giovani dobbiamo restare al passo con i tempi ma allo stesso tempo rispettare le tradizioni e la nostra storia.

### **Come definiresti la tua cucina?**

Cerco di interpretare la pizza, che considero come una donna da rispettare in ogni sua forma, in modo contemporaneo però mantenendo le tecniche di panificazione storiche. Sono poi attento al territorio e cerco quindi di utilizzare prodotti locali delle aziende della zona.

**Nome:**

**Mattia Sicher**

**Anni:**

35 anni

**Ristorante:**

**Alla Pineta Nature Resort**

**Luogo:**

Tavon



Mattia Sicher si avvicina a quella che diventerà la sua professione fin da piccolo, grazie allo zio chef che diventa ben presto suo maestro. Nonostante gli studi come perito meccanico, Mattia inizia a lavorare nella cucina dell'albergo di famiglia e dopo un'esperienza che gli rimarrà nel cuore presso il ristorante stellato Fior di Roccia, Mattia riparte da zero e inizia gli studi presso l'Istituto alberghiero. Quindi le tante esperienze in Italia e all'estero prima di diventare, otto anni fa, lo chef del ristorante Alla Pineta dove con la moglie e la piccola Sofia, e insieme ad altre due famiglie, lavorano congiuntamente e condividono progetti e sogni da realizzare insieme.

### **Come definiresti la tua cucina?**

Ci metto anima e corpo e prediligo gli ingredienti del territorio e delle aziende locali. Talvolta nelle mie ricette utilizzo funghi e altri ottimi ingredienti naturali che raccolgo personalmente in zona.

### **Hai tempo per altre passioni o attività?**

Sono molto legato al territorio, una passione che mi è stata tramandata da mio padre, il quale quotidianamente accompagna i clienti alla scoperta del territorio decantando la bellezza che ci circonda. Per me il piccolo paese di Tavon è il paradiso terrestre perché è da qui che partono molteplici sentieri che sono il punto di partenza per passeggiate rigeneranti nel bosco, tour in bici ed escursioni.

**Nome:****Andrea Preti****Anni:**

25 anni

**Ristorante:****Ristorante Viridis****Luogo:**

Cagnò



Armeggiava in cucina già da bambino, ispirato dal padre chef nel ristorante di famiglia. Quindi la scuola alberghiera e le esperienze in Italia e all'estero: gli ultimi due inverni, ad esempio, li ha trascorsi lavorando in rinomati ristoranti italiani a New York. Andrea Preti, di Cagnò, chef al Ristorante Viridis, ha le idee chiare sulla sua "Cucina Atipica", nel senso che si ispira alla tradizione ma che è contaminata dall'esterno.

#### Come componi il menù?

Per il menù seguiamo l'andamento delle stagioni, cambiando i piatti in base alla reperibilità dei prodotti. Essendo aperti da aprile fino a novembre passiamo dalla primavera all'autunno. Poi ci sono dei piatti evergreen che manteniamo sempre.

#### Ti rifornisci da produttori locali?

Cerchiamo di utilizzare prodotti trentini. Carne, salumi, formaggi li compriamo localmente mentre gran parte della frutta e verdura li coltiviamo personalmente.

Siamo anche gelateria e produciamo il primo vero gelato a latte crudo grazie a un macchinario speciale che ci permette un processo produttivo unico.

#### Qual è il tuo cavallo di battaglia in cucina?

Sono molto apprezzati i nostri primi con la pasta fresca, che abbiniamo con gli ingredienti più vari, ma anche i risotti, che cucino con la tecnica insegnatemi dallo chef Gilmozzi.

**Nome:****Cristopher Lucca****Anni:**

27 anni

**Ristorante:****La Filanda Gourmet****Luogo:**

Denno



**Nome:****Giulia Segna****Anni:**

29 anni

**Ristorante:****Locanda Alpina****Luogo:**

Brez



In cucina c'è nata quando il papà ha ereditato dal nonno l'attività di famiglia, un ristorante con alcune camere già dal 1853. "Non so se sia stato amore a prima vista – dice Giulia – ma crescendo ho imparato cosa mi piace fare". I piatti che propone nella sua Locanda Alpina sono frutto di una cucina che lei stessa definisce "molto personale". Mentre di sé dice di essere "testarda, lunatica e curiosa".

#### Qual è il tuo cavallo di battaglia in cucina?

Mi piacciono molto i cereali, quindi magari una bella pasta fatta in casa di grano saraceno, ripiena con del formaggio di malga o della selvaggina. Adoro anche fare il pane, soprattutto quello di segale come si faceva una volta.

#### Come componi il menù?

Selego sempre ingredienti e sapori che riescano a trasmet-

termi qualcosa. Mi guardo intorno per capire cosa offre la natura. Prendo ispirazione dai profumi e dai colori della terra, nei boschi, nei campi

#### Ti rifornisci da produttori locali?

Abbiamo tre orti, quindi tutto quello che riusciamo a coltivare e far crescere lo proponiamo poi nel ristorante. Per il resto ci riforniamo il più possibile dai produttori locali. La Val di Non è molto ampia e cresce davvero di tutto... Dalle famose mele fino alle farine biologiche.

#### Cos'è il tuo "Mai Senza" in cucina?

Il sale dolce di Cervia! Sia come ingrediente nei miei dessert, che come "sale in zucca": serve sempre quel tocco di sale che ti cambia il piatto e a volte anche la vita!

"Inizialmente, quando mi trasferii a Londra, era solo un lavoro, poi me ne sono innamorato. La figura dello chef a Londra è vista in modo diverso, sicuramente con una considerazione molto più elevata che in Italia". Parola di Christopher Lucca che da Londra è arrivato in Valle di Non, a Denno.

Ora è chef al ristorante La Filanda Gourmet, dove propone una cucina creativa, attenta alla tradizione, con un tocco di personalità.

#### Come componi il menù?

La cosa fondamentale sono i prodotti di stagione, poi ci metto del mio.

#### Ti rifornisci da produttori locali?

Carne del Massimo Goloso, Pesce di Roat.

#### Quali sono le tue influenze per cucinare?

Mi ispiro molto ai piatti degli chef stellati.

#### Qual è il tuo cavallo di battaglia in cucina?

Non ne ho uno in particolare, mi annoia cucinare le stesse cose. Sperimento seguendo sempre un filo logico.

#### Cos'è il tuo "mai senza" in cucina?

Gli aromi e le erbe aromatiche!



## VAL DI SOLE

**Nome:**

**Gianpaolo Burba**

**Anni:**

38 anni

**Ristorante:**

**Maso Burba**

**Luogo:**

Piano di Commezzadura



La storia di Gianpaolo Burba, chef di Maso Burba a Piano di Commezzadura, in Val di Sole, è simile a quella di altri figli d'arte. Anche la sua è una cucina legata al territorio e ai prodotti locali, ma fresca e innovativa rispetto alle tradizioni delle ricette classiche trentine.

### Ti rifornisci da produttori locali?

Il formaggio dai caseifici locali, come il Caseificio Cercen, il Caseificio Turnario di Pejo (uno dei pochi a fare mozzarelle in Trentino); per le erbe aromatiche e insalate mi rifornisco da Patrizia, il macellaio è Anselmi che mi fornisce carni trentine; infine scelgo trota oro per il pesce d'acqua dolce.

### Hai avuto mentori culinari?

Il primo stage l'ho fatto a Rovereto da Rinaldo Dal Sasso, altri sono stati Nadia Santini e Karl Baumgartner in Alto Adige.

### Quali sono le tue influenze per cucinare?

Sono molto istintivo. Cerco sempre di ragionare sulla materia prima e su come poterla esprimere al meglio ed evolverla.

### Qual è il tuo cavallo di battaglia in cucina?

Non mi piace averne uno in particolare, ma preferisco cercare di creare piatti nuovi partendo dalla materia prima. Sicuramente amo cucinare tutti i tipi di carne.

**Nome:**

**Luca dell'Eva**

**Anni:**

27 anni

**Ristorante:**

**Ristorante Antica Osteria**

presso B&B Locanda dei Gentili

**Luogo:**

Ossana



Luca dell'Eva si avvicina a questo mondo dopo che i genitori decidono di aprire il ristorante "Antica Osteria". Come spiega lui stesso "da piccolo classica e faticosa domanda 'cosa vuoi diventare da grande?' rispondeva 'l'idraulico', ma seguendo la volontà dei miei ho deciso di frequentare la scuola alberghiera e in poche lezioni mi sono innamorato di questa professione".

### Come definiresti la tua cucina?

È il mio angolo di paradiso. Cerco sempre di mantenere lo stile tipico trentino, rivisitato in base ai prodotti che il territorio ci offre. I miei piatti vengono creati in base alla stagione e poi rivisitati con creatività e innovazione.

### Ti rifornisci da produttori locali?

Abbiamo sempre cercato di rifornirci dai produttori della zona, anche se delle volte è necessario rivolgerci all'esterno per cercare il prodotto più adatto.



**Nome:**  
**Simone Iob**

**Anni:**  
34 anni

**Ristorante:**  
**Alla Vecchia Canonica**

**Luogo:**  
Malè



Si definisce “un autodidatta” Simone Iob, chef alla Vecchia Canonica di Malè. “La mia famiglia aveva un locale quindi sono cresciuto nel settore, sviluppando una grande passione per questo mondo. Subito dopo l'alberghiera ho dato stage in giro; poi ho avuto la fortuna di conoscere Vinicio Tenni che mi ha insegnato tante cose, diventando mio suocero.”

**Ti rifornisci da produttori locali?**

In parte locali e in parte no. Per i salumi mi rifornisco dalla Bottega del Pinello, il formaggio lo prendo dal Caseificio Cercen e da Maso Stabulum, Ballardini per la carne, Trota Oro. Alcune verdure le coltivo con mio padre e mio suocero!

**Come definiresti la tua cucina?**

La considero tradizionale ma anche moderna, cerco di curare

l'aspetto visivo del piatto e utilizzare prodotti del posto ma di qualità.

**Come componi il menù?**

Partendo dai prodotti locali, ma mi piace variare il menù con piatti internazionali. Ovviamente la stagionalità detta legge.

**Qual è il tuo cavallo di battaglia in cucina?**

Mi piacciono i piatti dove posso mettere la mia impronta e andarne fiero, come ad esempio la carne salada di mia produzione.

**Cos'è il tuo “mai senza” in cucina?**

La rapa rossa. La metto ovunque, è un ingrediente molto versatile che utilizzo spesso.

**Nome:**  
**Matteo Zanella**

**Anni:**  
39 anni

**Ristorante:**  
**Malga Monte Sole**

**Luogo:**  
Rabbi



Matteo Zanella lo sapeva fin da piccolo: “La passione – racconta sulla terrazza di Malga Monte Sole, in Val di Rabbi – è nata quando avevo 5 anni vedendo mia madre cucinare. Mio zio è chef quindi ho sempre preso spunto anche da lui. Quando avevo 13 anni i miei genitori hanno aperto un ristorante, quindi da lì mi sono lanciato nel settore. Sono anche presidente dei Ristoratori della Val di Sole”.

**Come componi il menù?**

Ho inserito i nostri prodotti di vallata un po' rivisitati, ma restando sul tipico.

**Come definiresti la tua cucina?**

Cerco di usare prodotti locali e abbinarli ad alcuni prodotti d'eccellenza da fuori regione o fuori Italia, ma solo quando sono davvero eccellenze! Sennò promuovo una cucina a km0.

**Ti rifornisci da produttori locali?**

Certo! Per le carni mi rifornisco da Anselmi, per i formaggi da caseificio Cercen e dalle malghe della Val di Rabbi.

**Cos'è il tuo “mai senza” in cucina?**

I formaggi tipici della mia zona.



## VAL DI FASSA

**Nome:**

**Gaetano Bonanno**

**Anni:**

36 anni

**Ristorante:**

**Rifugio Carlo  
Valentini**

**Luogo:**

Canazei



Più che aver scelto di fare il cuoco ci è stato "costretto": cresciuto ne locale dei genitori, piano piano ha sviluppato anche la passione. Gaetano Bonanno, chef del Rifugio Carlo Valentini a Passo Sella, definisce la propria cucina "lunatica", nel senso che cucina in base all'umore: "I menù li compongo solo quando sono allegro. Scelgo prima di tutto in base alla stagionalità dei prodotti, poi prendo spunto da piatti e prodotti che assaggio in giro. Essendo il mio rifugio a 2200 mt di altitudine è difficile coltivare i nostri prodotti, per questo di frequente vado nel bosco a prendere erbe spontanee come l'acetosella e i germogli di pisello.

**Quali maestri hai avuto?**

Chef Attilio mi ha trasmesso la vera passione, tant'è che il primo piatto che ho assaggiato preparato da lui mi ha fatto venire i brividi.

**Quali sono le tue influenze per cucinare?**

Una mia grande fonte di ispirazione sono le mie ferie in Sicilia, dove ogni anno trovo prodotti nuovi che cerco di lavorare.

**Qual è il tuo cavallo di battaglia in cucina?**

Cambiando idee ogni mese non ho un cavallo di battaglia, ma se dovessi sceglierne uno sceglierei la tartare di cervo profumato al pino mugo e lamponi.

**Nome:**

**Massimo Battisti**

**Anni:**

32 anni

**Ristorante:**

**Hotel X Alp - For  
You Bistrot**

**Luogo:**

Pera di Fassa



La passione per la cucina l'ha maturata in casa, soprattutto guardando suo cugino pasticciere. Poi ha scelto la professione, perché la considera "molto creativa" e divertente. Massimo Battisti lo trovi nella cucina dell'Hotel X Alp (For You Bi-

strot) mentre si dedica ai suoi piatti di montagna, che compone in base alla stagionalità e assieme ai suoi collaboratori.

**Hai avuto mentori culinari?**

Ho lavorato in 3 ristoranti stellati. Gli chef Walter Miori, Paolo Donei e Alfredo Chiocchetti sono le persone che nel mio lavoro stimo di più.

**Quali sono le tue influenze per cucinare?**

A me piace molto la cucina asiatica, quindi salsa di soia, sesamo ed altri ingredienti orientali.

**Prediligi una cucina tradizionale o innovativa?**

Sicuramente tradizionale, ma mi piace portare idee innovative.

**A cosa non rinunceresti mai in cucina?**

Una cosa che non può mai mancare in cucina è il burro.



**Nome:**  
**Elena Vian**

**Anni:**  
30 anni

**Ristorante:**  
**Chefdomicilio.com**

**Luogo:**  
Vigo di Fassa



Quando era piccola voleva fare la pizzaiola. Dopo le medie, ha scelto l'Istituto alberghiero, ma con un percorso di cucina, per variare di più. "La mia cucina è semplice e naturale". Ha viaggiato molto (Italia, Australia, Spagna, Scozia, Londra) e ha deciso di tornare in Val di Fassa "per dare luce al territorio, per riuscire a valorizzarlo al meglio, poiché spesso non le viene attribuito il valore che dovrebbe avere." Essendo freelance lavora anche in altre zone del Trentino, e le piace usare e valorizzare i prodotti della zona dove opera.

#### Ti rifornisci da produttori locali?

In più in questo periodo sto facendo dei progetti in Val di Fassa il cui obiettivo è quello appunto di far lavorare i piccoli

produttori, puntando a far crescere internamente la nostra economia. Ora sto lavorando in particolare con 4 aziende di cui 2 biologiche. Da una (Agritur Soreie a Vigo di Fassa) acquisto i formaggi di capra e pecora, mentre da Fiores acquisto i fiori commestibili. Per la carne mi rifornisco da La Vacca Negra, che mi piace per la sua filosofia. Altra macelleria è Bolgi, dove acquisto i prodotti più raffinati. Il tutto seguendo ovviamente la stagione.

#### I piatti che preferisci?

I risotti! Uno dei miei preferiti è quello con zucca, arancia e zafferano. Mi piace molto usare l'olio d'oliva, non troppo intenso. Quelli del Garda hanno una qualità spettacolare.

**Nome:**  
**Stefano Croce**

**Anni:**  
24 anni

**Ristorante:**  
**Agritur El Mas**

**Luogo:**  
Moena



Anche per Stefano Croce, 24 anni, dell'Agritur El Mas di Moena, i primi passi in cucina sono stati a fianco del padre, all'Ostaria Tyrol di Moena. Poi la scuola alberghiera a Falcade per iniziare subito a lavorare nel ristorante di famiglia. Sei anni fa la costruzione dell'agritur a Moena, con le mucche e un piccolo caseificio. In cucina si usano quasi unicamente prodotti del territorio, trasformati spesso in gustose paste ripiene.

#### Hai avuto mentori culinari?

Ho sicuramente imparato molto da mio padre e dal primo cuoco dell'agriturismo. Anche lo stage a Malga Panna mi è

servito molto. Con l'Associazione Cuochi facciamo molti corsi interessanti dove si impara moltissimo.

#### Qual è il tuo cavallo di battaglia in cucina?

Un nuovo piatto che abbiamo proposto e che mi piace molto è una lingua di vitello che viene fatta cuocere in un brodo, rosolata per renderla croccante e servita sopra una crema di cavolfiori al latte, fondo bruno e porro croccante.

#### Cos'è il tuo "mai senza" in cucina?

Ma senza il proprio team, in cucina è impensabile lavorare da solo.

**Nome:****Mattia Riz****Anni:**

27 anni

**Ristorante:****Rifugio Stella Alpina  
Spiz Piaž****Luogo:**

Pozza di Fassa



Il suo primo impiego estivo fu in rifugio, e da lì ha continuato facendo sempre qualcosa di più, fino a quando nel 2012 la sua famiglia ha acquistato la "Stella Alpina" di Pozza. Lui è Mattia Riz e il rifugio è situato nella bella conca del Gardeccia, nel cuore del Gruppo del Catinaccio. Quassù Mattia propone la sua cucina tradizionale, che strizza però l'occhio alle nuove ricette di tendenza. La sua "filosofia" la vedi già nei primi, dove trovi tanto cibo fatto a mano, come pasta e canederli, mentre per i secondi Mattia si concentra molto sulla selvaggina e le carni tipiche della zona.

Una grande influenza l'ha avuta su di lui lo chef Stefano Ghetta. Ama cucinare le tagliatelle viola ai mirtilli con ragù di cervo.

**Cos'è il tuo "Mai Senza" in cucina?**

Mi piace aromatizzare l'olio evo con vari ingredienti e poi usare questi olii nelle mie ricette.

**Ti rifornisci da produttori locali?**

Il più possibile sì: la macelleria dove prendo la carne è a Vigo, l'azienda agricola Fiores mi fornisce erbe e aromi.

**Nome:****Matthias Trottnner****Anni:**

32 anni

**Ristorante:****Baita Checco****Luogo:**

Vigo di Fassa



"Ho scelto questa professione perché sin da piccolo ho sempre giocato con le pentole fino a farlo diventare il mio lavoro quotidiano." Per Matthias Trottnner tutto è iniziato così, per gioco. "Per quanto riguarda la mia carriera – racconta dalla sua Baita Checco, a Vigo di Fassa - ho fatto un po' di esperienza qui in valle in vari alberghi e poi, grazie al quarto anno di Tecnico di cucina creativa, in vari luoghi come Venezia e Milano potendo così conoscere altre realtà".

**Come componi il menù?**

I piatti li scelgo in base alla stagionalità, e la possibilità di reperire la materia per l'intera stagione, invernale o estiva. Cerco sempre di mettere almeno 4 piatti nuovi.

**Ti rifornisci da produttori locali?**

Formaggi del Caseificio Val di Fassa, i caprini dell'agritur Sorreie a Vigo di Fassa e talvolta insaccati o tagli nobili dal Mas Aloch a Pozza, le uova da nonna Carlotta a Tamion, la carne dalla macelleria Pellegrin.

**Da cosa ti lasci influenzare per cucinare?**

Dalla natura che mi circonda, lì trovo tanti stimoli.

**Il tuo piatto migliore?**

Il mio cavallo di battaglia è una guancia di maiale cotta in bassa temperatura, fondente alla zucca e spuma alla mela Golden e cirmolo.

**Nome:****Pietro Lorenz****Anni:**

26 anni

**Ristorante:****Hotel Ciarnadoi****Luogo:**

Vigo di Fassa



A Pietro Lorenz, chef all'Hotel Ciarnadoi di Vigo di Fassa, fin da piccolo è sempre piaciuto stare in cucina a vedere cosa succedeva con la mamma. Ha seguito la sua passione scegliendo l'Alberghiero, proprio perché per lui era una grande passione e voleva passare così le sue giornate, cucinando. Gli piace tanto cercare di valorizzare un prodotto lavorando il meno possibile; la stagionalità poi detta legge in cucina, "bisogna puntare ad avere i prodotti migliori nel momento migliore e cercare di mantenere una connessione col territorio, perché i miei clienti non vengono in Val di Fassa per mangiare cibo che viene dal Perù. Tuttavia amo anche creare contaminazioni, quindi usare un ingrediente estero o esotico

e creare un piatto abbinandolo a prodotti della mia terra."

#### Ti rifornisci da produttori locali?

Ho lavorato molto in Alto Adige, molti dei prodotti che uso vengono da lì, soprattutto formaggi e carni. Utilizzo molte delle eccellenze trentine come Trentingrana e Puzzone di Moena. I salmerini sono quelli delle Giudicarie. Mi piace cucinare anche con prodotti italiani, alcuni tedeschi e francesi.

#### Cos'è il tuo "Mai Senza" in cucina?

Mi piace adattarmi e il mio "mai senza" è sicuramente la voglia di fare bene.

**Nome:****Sandro Favè****Anni:**

35 anni

**Ristorante:****Hotel Pareda****Luogo:**

Canazei



Ha scelto di fare il cuoco perchè poteva esprimersi bene con ciò che cucinava, fino a creare un proprio stile. Definisce la sua cucina "salutare", fatta di prodotti sani e cresciuti in maniera giusta e sostenibile. I piatti di Sandro Favè, chef all'Hotel Pareda di Canazei, sono tutti invenzioni nate dalla stagionalità: in estate, ad esempio, il menù è composto soprattutto di erbe, fiori e piccoli frutti.

#### Ti rifornisci da produttori locali?

Per i formaggi, latte e yogurt ci riforniamo da un agriturismo a Pera, per la carne invece da un produttore di Pozza di Fassa che ha Black Angus, per le farine e alcuni ortaggi c'è un con-

tadino del Bleggio, trote e salmerini li prendiamo a Predazzo da un allevamento biologico.

#### Quali sono le tue influenze per cucinare?

La mattina vado col mio team in montagna, e in base a quello che troviamo arriviamo in cucina e creiamo i nostri piatti.

#### Qual è il tuo cavallo di battaglia in cucina?

Sui primi ho più spazio per variare, quindi mi diverto di più. Un piatto però che mi porto dietro da anni è una crema cotta di patate, cipollotti e porcini... c'è gente che viene apposta a mangiarlo!

**Nome:****Martino Rossi****Anni:**

35 anni

**Ristorante:****Rifugio Fuciade****Luogo:**

Soraga



## VAL RENDENA

**Nome:****Akio Fujita****Anni:**

39 anni

**Ristorante:****Chalet Laura****Luogo:**

Madonna di Campiglio



Per Akio Fujita, chef al ristorante Chalet Laura di Madonna di Campiglio, la scelta di questa professione è precocissima: "Fin da piccolo - racconta - aiutando mia mamma, restavo ipnotizzato da quello che faceva. E senza nemmeno accorgermene è diventato il mio lavoro".

### Come definiresti la tua cucina?

Cerco di utilizzare la materia prima locale, lavorandola però con la mia tecnica giapponese.

### Come componi il menù?

Cerco di mettere sempre un tipo di carne, uno di pesce e un vegetale. Gioco molto sulle consistenze per equilibrare poi l'effetto nel palato. È fondamentale.

Ovviamente gioca anche la stagionalità.

### Ti rifornisci da produttori locali?

Cerco di utilizzare soprattutto prodotti locali, mentre il resto

lo vado a raccogliere io. Trota oro e Ballardini carni, mentre le erbe me le rifornisce Noris di Primitivizza. Con lei mi sto organizzando per andare insieme a raccogliere erbe nel bosco.

### Hai avuto mentori culinari?

Alfio Ghezzi, sicuramente. In Giappone ho lavorato soprattutto in ristoranti italiani, per impararne le basi.

### Quali sono le tue influenze per cucinare?

La cucina giapponese, ma amo essere in mezzo alla natura, infatti mi avevano definito "chef della natura".

Mi faccio ispirare molto da quello.

### Qual è il tuo cavallo di battaglia in cucina?

Il pesce è quello che mi appassiona di più, mi piace prepararlo in tutti i modi e cerco di utilizzare tutte le sue parti, proprio come gli italiani fanno con il maiale.

La sua è una storia comune a quella di tanti altri cuochi della valle. La passione l'ha maturata fin da bambino, il mestiere l'ha preso dal padre, studi alla scuola alberghiera e poi, incuriosito dal mondo, ha iniziato a girare un po' di ristoranti, facendo molti stage e congressi, sia in Italia che all'estero, soprattutto in Spagna.

La cucina di Martino Rossi, chef al Rifugio Fuciade di Soraga, è fatta soprattutto di prodotti del territorio, con qualche eccezione e piatti più estremi "che mi divertono di più". Il suo motto, citando Ilario Vinciguerra, è "spingere spingere spingere!" Non bisogna mai darsi per vinti – spiega - bisogna essere sempre convinti e orgogliosi di quello che si fa.

#### Da chi ti rifornisci per la materie prime?

Prediligo i piccoli produttori, da cui acquisto carne, verdure, miele, formaggi e salumi. I fungaioli mi portano i porcini, l'amico cacciatore mi assicura la selvaggina.

#### Il tuo piatto forte?

Direi il mio cervo al gin, con sambuco e aria tonica.

#### L'abbinamento preferito?

Mi piacciono molto gli accostamenti dolce-salato.



Nome:

**Stefano Righetti**

Anni:

31 anni

Ristorante:

**Due Pini** (Chalet del Sogno)

Luogo:

Madonna di Campiglio



La sua famiglia ha un ristorante dal 1901, quindi c'è una lunga tradizione che viene tramandata da generazioni. Già a 3 anni aveva il pelapatate in mano e aiutava la nonna a cucinare. "La cucina è una cosa che devi aver dentro – dice Stefano Righetti, chef al Due Pini di Madonna di Campiglio - e bisogna sempre porsi degli obiettivi per poter far bene."

#### Come definiresti la tua cucina?

Una cucina innovativa sotto certi punti di vista, ma soprattutto curiosa. Nel mio stile c'è sempre una grande ricerca dei prodotti e delle varie lavorazioni. La potrei definire istintiva! A volte mi ritrovo nei boschi a raccogliere erbe e mi vengono gli spunti da ciò che trovo.

#### Come componi il menù?

Per fare un menù ci vuole circa un mese e mezzo. Ci sono i miei piatti "signature" che rimangono sempre, come il vitello tonnato rivisitato fatto con una salsa cotta antica senza

maionese, il Toro delle Dolomiti. Per creare il resto del menù faccio una ricerca dei prodotti della stagione, di pezzi che altri nelle vicinanze non usano in modo da avere un'offerta unica nella mia zona. Inoltre il mio è un menù basato sul rispetto delle materie prime, come ad esempio il rispetto degli animali che utilizziamo in cucina. Noi usiamo solo animali interi che macelliamo direttamente.

#### Hai avuto mentori culinari?

Ho fatto dieci anni in ristoranti stellati tra Italia, Abu Dhabi e Ibiza. Leandro Luppi mi ha sicuramente messo sulla giusta strada nel mio lavoro.

#### Qual è il tuo cavallo di battaglia in cucina?

I piatti che metto in menù sono tutti "figli miei", quindi mi è difficile sceglierne uno in particolare, ma se proprio scelgo i risotti. In un risotto trovi tutto l'amore di un cuoco.



## VALLE DEI LAGHI E ALTO GARDA

Nome:

**Giada Miori**

Anni:

29 anni

Ristorante:

**La Casina**

Luogo:

Drena



La Casina è un ristorante immerso nel verde a pochi passi dagli antichi castagneti che circondano la conca di Drena. Qui la giovane chef Giada Miori, insieme alla sua famiglia, propone ricette del territorio con un tocco di inventiva e uno spruzzo di Asia. Cresciuta in una famiglia di ristoratori "sin da piccola – spiega - ho vissuto nell'ambiente della cucina e l'amore che ho per il mio territorio mi ha fatto arrivare dove sono ora. Vivere in un ristorante e godere di piaceri e profumi dalla mattina alla sera... innamorarsi è stato facile!"

### Come componi il menù?

Stagionalmente, in base a cosa c'è nell'orto in quel periodo; inoltre cerchiamo il più possibile di promuovere i prodotti della nostra terra e a km 0, facendo sempre attenzione alla stagionalità.

### Ti rifornisci da produttori locali?

Il pesce che lavoriamo è solo di lago o fiume e ci riforniamo da Armanini (di Linfano e Storo), il vitello è il 4T del territorio e ci riforniamo da Bampi di Civezzano, mentre per quanto riguarda frutta e verdura scegliamo in base a cosa c'è attorno. Mio fratello ha una piccola azienda agricola dalla quale prendiamo le fragole, l'insalata e altro. L'olio extravergina d'oliva dall'Agraria di Riva. Per la pasta usiamo Felicetti e naturalmente quella fatta in casa da noi.

### Prediligi una cucina tradizionale o innovativa?

Il giusto equilibrio! Siamo in Trentino quindi è giusto proporre la cucina tipica; ma è anche vero che non siamo più abituati a mangiare come un tempo, quindi bisogna saper proporre le varie pietanze in un modo più elaborato.

Nome:

**Gianluigi Mandico**

Anni:

31 anni

Ristorante:

**Panem**

Luogo:

Riva del Garda



**Nome:****Sebastian Sartorelli****Anni:**

29 anni

**Ristorante:****Hosteria Toblino****Luogo:**

Sarche



Sebastian Sartorelli è diventato cuoco passando per Ingegneria. Sebbene fin da piccolo la nonna toscana avesse alimentato la sua passione culinaria, inizialmente Sebastian decide di seguire le orme paterne e diventare ingegnere, utilizzando le sue abilità in cucina solo per i familiari. Ma la professione non lo soddisfaceva al punto che, decide di frequentare la scuola alberghiera e inizia la sua carriera allo Scrigno del Duomo. Prima di arrivare all'Hosteria Toblino, nonostante la giovane età, colleziona alcune esperienze interessanti come la partecipazione a "Chopped", su Food Network, e la cucina a domicilio dove si sbizzarrisce con un'altra sua grande passione, l'action painting con il pubblico. "A fine servizio portavo una tela bianca sul tavolo con dei colori che facevo io con estratti vegetali, che ricordavano quelli del menù – ci dice Sebastian -. Lasciavo tutto in mezzo al tavolo insieme a pennelli, cucchiari e forchette e così che i miei clienti si divertissero attraverso la pittura e ricordasse la serata attraverso quanto avevano dipinto".

**Come definiresti la tua cucina?**

Semplice, che rispetta la materia prima. Cerco di dare un

tocco di eleganza, partendo dalla cucina tradizionale, che uso poi per creare i miei piatti. Del resto siamo noi cuochi che mettiamo le basi per le "nuove" tradizioni, ma per poterlo fare bisogna conoscere i capisaldi della cucina. Il menù poi lo compongo con i prodotti di stagione ma mi piace disegnare il piatto prima di realizzarlo.

**Ti rifornisci da produttori locali?**

L'azienda agricola Guà di Pergolese che produce erbe aromatiche (più di 100 varietà diverse di erbe) e funghi shiitake, Trota oro, Polenta di Storo Agri90, Belli e Ballardini per la carne, Brenta Salumi, Susina di Dro.

**Hai avuto mentori culinari?**

Sì! Il primo Alfredo Chiocchetti durante la mia prima esperienza allo Scrigno del Duomo. Mi ha insegnato molto, soprattutto a divertirmi in cucina. Ho collaborato anche con Massimiliano Alajmo delle Calandre.

**Cos'è il tuo "Mai Senza" in cucina?**

Direi l'olio evo del Garda, Maso Botes, è il mio preferito!

Originario di Napoli, Gianluigi Mandico arriva a Riva del Garda da esperienze diverse. Prima a Ischia, località turistica per eccellenza, dove si trasferisce insieme alla sua famiglia e inizia a maturare la passione per i fornelli, poi gli studi all'Alberghiero; da qui inizia la professione vera e propria di cuoco con lavori al St. Hubertus in Val Badia, sul lago di Caldaro, a Madonna di Campiglio, per approdare infine sulla sponda trentina del lago, a Riva del Garda, nel ristorante Antiche Mura e al Panem.

**Come definiresti la tua cucina?**

Abbiamo scelto un nomignolo per definirla: Dolomediter-

ranea. Perché di base la nostra cucina è mediterranea, ma tutti gli anni di maturità nelle Dolomiti hanno creato questo connubio di culture molto diverse. Mi piace integrare le mie tecniche e i miei gusti con quello che ho trovato qui.

Al Panem realizziamo diversi panini Gourmet.

**E come li prepari?**

Le materie prime sono 100% italiane, scegliamo le eccellenze da ogni regione. Ovviamente puntiamo anche sui prodotti trentini come la carne salada di Bertoldi, lo speck di trota della troticoltura Armanini e l'immane olio extra vergine d'oliva del Garda trentino.

# APPELLO PER LA RACCOLTA DI CIMICI ASIATICHE

CONTRIBUISCI ALLA PRODUZIONE DEGLI INSETTI  
ANTAGONISTI CHE POTRANNO COMBATTERE  
LA CIMICE ASIATICA



Cimice asiatica (*Halyomorpha halys*)

La cimice asiatica (*Halyomorpha halys*) è un insetto originario della Cina in grado di arrecare notevoli danni alle colture agrarie ed in modo particolare alle piante da frutto. Mentre in primavera-estate si può trovare sia su piante coltivate che su spontanee, dall'autunno, con l'arrivo dei primi freddi, tende ad aggregarsi per passare l'inverno in zone riparate, incluse costruzioni e abitazioni (ad es. case isolate in campagna o in prossimità di siepi e parchi, solai, legnaie, magazzini).

Per il contenimento della cimice asiatica si rende necessaria l'introduzione del suo nemico naturale, la cosiddetta 'vespa samurai' (*Trissolcus japonicus*), un parassitoide che attacca le uova della cimice dannosa contribuendo al controllo biologico.



Vespa samurai (*Trissolcus japonicus*)

**Per riprodurre le vespe samurai in laboratorio servono grandi quantità di uova della cimice asiatica ed è quindi fondamentale disporre di migliaia di esemplari per alimentare gli allevamenti di insetti utili presso i laboratori della Fondazione E. Mach. Si invitano agricoltori e cittadini alla raccolta di cimici asiatiche e la loro consegna presso le sedi FEM!**

## ISTRUZIONI PER LA RACCOLTA E LA CONSEGNA DEGLI INSETTI

### MODALITÀ DI RACCOLTA

- Raccogliere le cimici vive in un contenitore pulito e asciutto (anche barattoli di conserve recuperati)
- Tappare il contenitore con un coperchio in modo che non sfuggano e se possibile praticare piccoli fori per l'aria
- Consegnarle prima possibile e comunque entro un paio di giorni dalla cattura

### MODALITÀ DI CONSEGNA

#### Consegna di persona presso le sedi FEM

##### LUN-VEN 8.00-16.00:

- Fondazione Edmund Mach, via E. Mach 1, **San Michele all'Adige** (c/o Centro Servizi Operativi)

##### LUN-GIO 8.00-12.00 e 14.00-16.00 / VEN 8.00-12.00:

- Sede Fondazione E. Mach - Via della Val 2, loc. Costa di Casalino (Vigalzano), **Pergine Valsugana**
- Sede Fondazione E. Mach - Maso di Navicello, **Rovereto**
- Sede Fondazione E. Mach - Via Garda 1, **Sarche**
- Sede periferica FEM c/o COBA - Località Poz 7, **Denno**
- Sede periferica FEMc/o FAT - Via 4 Ville 29, **Tuenno**
- Sede periferica FEMc/o COCEA - Via Roma 126, **Taio**
- Sede periferica FEM c/o Consorzio Terza Sponda - Via Padre E. Iori 1, **Revò**

#### Raccolta da parte dei tecnici

Se impossibilitati a raccogliere e consegnare direttamente le cimici (**se disponibili in quantità**) è possibile prenotare la visita di un nostro tecnico secondo le seguenti modalità

**Contattaci al numero 0461 615461 o compila il modulo a questo link <http://bit.ly/raccoltacimice>**



FONDAZIONE  
EDMUND MACH





# Tecnica • Ricerca Sperimentazione

56

■  
Pero, decifrati  
i 17 cromosomi

58

■  
Indagini sulla mosca  
mediterranea  
in Trentino

60

■  
Bostrico  
tipografico

63

■  
Gli impollinatori  
nascosti della 'Casaliva'  
nell'Alto Garda Trentino



LA FEM HA COORDINATO IL GRUPPO INTERNAZIONALE CHE HA DECODIFICATO IL CODICE GENETICO DEL PERO BARTLETT IDENTIFICANDO CIRCA 37.400 GENI

# Pero, decifrati i 17 cromosomi

di Silvia Ceschini

Dopo vite, melo, fragola, *Drosophila suzukii*, *Plasmopara viticola* e abete bianco, arriva un altro importante successo targato Fondazione Edmund Mach: la decodifica completa dei 17 cromosomi del genoma del pero, cultivar Bartlett.

La FEM ha coordinato il team internazionale di esperti che ha pubblicato recentemente, sulla rivista "GigaScience", questo importante risultato, una risorsa fondamentale per lo studio del pero negli anni a venire.

Una prima versione più frammentata del genoma era stata realizzata qualche anno fa nell'ambito di un gruppo di ricerca in cui era presente FEM, ma ora il lavoro è molto più completo e ha permesso di decifrare la struttura di tutti i 17 cromosomi che risultano così identificati con più precisione. L'attività di ricerca, finanziata anche dalla Pro-

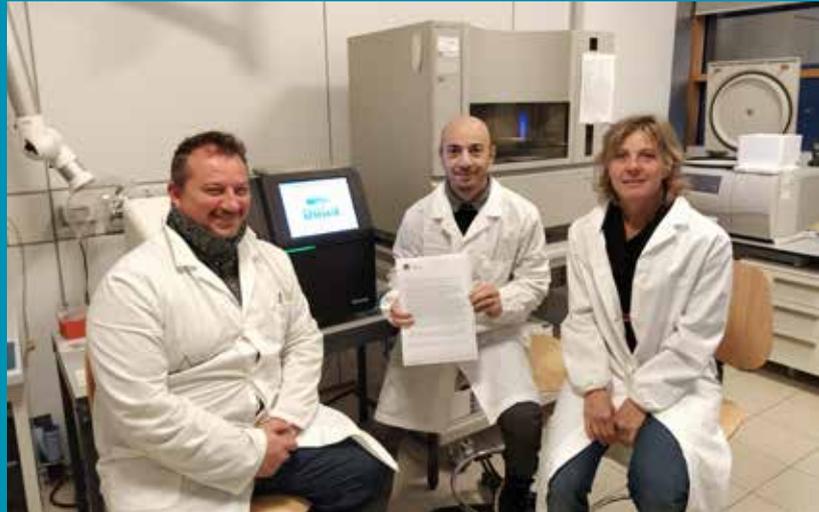
vincia autonoma di Trento, conferma l'alto grado di ripetitività di questo genoma e riporta un'altissima corrispondenza con il genoma di melo e pero asiatico, individuando circa 37.400 geni codificanti proteine.

"Questo progetto - spiega il presidente FEM, **Andrea Segrè** - è innanzi tutto un'ulteriore testimonianza dell'alto valore scientifico della ricerca nel settore della genomica che si realizza nei nostri laboratori, nonché del network



internazionale in cui siamo inseriti. Il pero non solo è una coltura di rilevanza nazionale, ma anche è stata molto diffusa in passato sul nostro territorio e potrebbe rappresentare in futuro un'ulteriore ricchezza ampliando la biodiversità produttiva del Trentino. Inoltre questo studio ci ha permesso di acquisire delle conoscenze tecnico-scientifiche che poi possiamo trasferire su altre specie di rilevanza economico-agricola del nostro territorio". Il team internazionale guidato dalle unità di biologia computazionale e genomica strutturale del Centro Ricerca e Innovazione FEM, ha incluso ricercatori provenienti da importanti realtà come l'Università di Ghent (Belgio), Università della California Davis (USA), l'Institute for Plant and Food Research (Nuova Zelanda), l'INRA (Francia), l'Università di Tubingen (Germania), l'Università di Wageningen (Olanda) e, per l'Italia, il CREA.

Il pero riveste una grande importanza fra le colture frutticole a livello nazionale, con una superficie di quasi 30 mila ettari e l'Emilia Romagna quale principale regione di coltivazione. La coltura del pero nelle zone di fondovalle ha rappresentato per la frutticoltura trentina una realtà di tutto rispetto, progressivamente ridimensionata a favore del melo. Nelle aziende della Fondazione sono in corso da anni alcune prove sperimentali, anche per questa specie frutticola, in cui si approfondiscono alcune tematiche legate allo



Nella foto Cestaro, Bianco e Troggio

studio delle forme di allevamento e alla produttività di alcune combinazioni di varietà e portinnesto.

"Il lavoro, durato due anni, è partito grazie ad un rapporto stretto di collaborazione con l'Università della California (Davis), dove due delle dottorande della scuola di dottorato FEM hanno effettuato un periodo di post-doc – spiegano i ricercatori **Bianco, Cestaro e Troggio** -. Presa la decisione di affrontare questo lavoro di sequenziamento abbiamo contattato i vari partner per proporre la collaborazione e così abbiamo realizzato questo consorzio dedicato al sequenziamento ed assemblaggio del genoma del pero europeo". Lo sforzo dei ricercatori si è avvalso delle più moderne tecnologie di sequenziamento ed assemblaggio per

ricostruire la sequenza dei 17 cromosomi della cv. Bartlett con una qualità di gran lunga superiore a quanto non fosse disponibile in precedenza per questa importante pianta da frutto.

I dati sono disponibili e facilmente accessibili per l'intera comunità scientifica nel portale di riferimento per le rosacee, "The Genome database for Rosaceae", gestito dalla Washington State University, oltre che sulla banca dati della rivista.

## "GigaScience"

Assemblaggio del genoma di un doppio aploide di pero 'Bartlett' a livello cromosomico.

Pseudo-chromosome length genome assembly of a double haploid 'Bartlett' pear (*Pyrus communis* L.).

Gareth Linsmith, Stephane Rombauts, Sara Montanari, Cecilia H Deng, Jean-Marc Celton, Philippe Guérif, Chang Liu, Rolf Lohaus, Jason D Zurn, Alessandro Cestaro, Nahla V Bassil, Linda V Bakker, Elio Schijlen, Susan E Gardiner, Yves Lespinasse, Charles-Eric Durel, Riccardo Velasco, David B Neale, David Chagné, Yves Van de Peer, Michela Troggio, Luca Bianco, Pseudo-chromosome-length genome assembly of a double haploid "Bartlett" pear (*Pyrus communis* L.), *GigaScience*, Volume 8, Issue 12, December 2019, giz138.





# Indagini sulla mosca mediterranea in Trentino

di Sara Zanoni, Mario Baldessari - Fondazione Edmund Mach - Centro Trasferimento Tecnologico

## Biologia e diffusione della specie

*Ceratit* *capitata* Wiedemann (Dittero: Tefritide), mosca mediterranea o mosca della frutta, è un insetto estremamente polifago con oltre 300 piante ospiti. Originario dell’Africa tropicale, si è diffuso in numerosi areali tra cui il bacino del Mediterraneo, Asia, centro-sud America e Australia.

È un insetto carpo-fago, che vive quindi a spese del frutto, e la cui dannosità è legata alle punture di ovideposizione e all’attività trofica degli stadi larvali. Le femmine ovidepongono nell’epicarpo della mela in via di maturazione e con lo sviluppo larvale si assiste al disfacimento della polpa, causando una perdita commerciale del prodotto.

Le larve a maturità fuoriescono dal frutto e si impupano nel suolo, da dove successivamente sfarfalleranno i nuovi adulti. La sua presenza è stata segnalata per la prima volta in Italia nel 1863 in Calabria, divenendo in

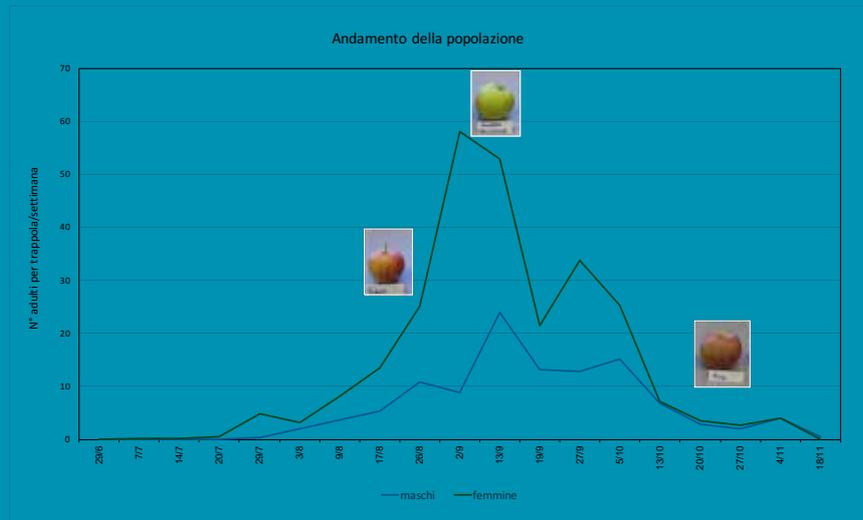
poco tempo un fitofago chiave per le coltivazioni frutticole tipiche dell’Italia meridionale (kaki, fichi, arance, pesche ecc.). Da allora il suo areale è andato estendendosi, fino ad interessare gran parte delle aree a clima temperato del nostro Paese come Veneto, Emilia Romagna, Toscana e Lombardia. Le prime segnalazioni di infestazioni di mosca mediterranea in Trentino risalgono al 1990, con danni significativi in vari meleti nelle vicinanze della città di Trento, in particolare a carico della varietà Golden Delicious. La presenza è stata sporadica fino al 2010, quando si sono riscontrati danni a macchia di leopardo nei frutteti della Val d’Adige e a Riva del Garda. Il progressivo aumento delle temperature negli ultimi due decenni ha comportato una sempre maggiore frequenza di annate “da mosca”. In particolare, nel 2013 sono state maggiormente interessate vaste zone

a sud di Trento e Riva del Garda. Altra annata caratterizzata da una significativa presenza del tefritide nei meleti trentini è stata il 2016, con presenza di danni e impostazione di trattamenti specifici su ampie zone frutticole del Trentino.

Anche se il melo non rientra tra le specie preferite di *C. capitata*, in presenza di una così vasta superficie coltivata e con un’ampia gamma di varietà a diversa epoca di maturazione, questo dittero può trovare le condizioni per causare gravi danni. Se da un lato numerose sono le informazioni in merito alla biologia e alla pericolosità di questo tefritide su diverse piante ospiti, più scarse sono le conoscenze sul melo. Proprio in tal senso sono stati svolti studi presso la Fondazione Edmund Mach al fine di comprendere meglio il comportamento della mosca mediterranea nell’areale trentino sul melo.

## Sensibilità varietale

Da studi svolti in condizioni di campo e di laboratorio, emerge che la mosca mediterranea ovidepone potenzialmente su tutte le varietà di mele; le varietà Gala, Golden Delicious, Kanzi e Fuji risultano però le più sensibili agli attacchi di mosca mediterranea, in quanto caratterizzate da alto contenuto di zucchero e bassa resistenza alla penetrazione. Diversamente altre cultivar quali Granny Smith, Red Delicious e Morgen Dallago, con caratteristiche intrinseche di basso tenore di zucchero ed elevata durezza della buccia, risultano meno suscettibili.



DAYS	MASCHI	FEMMINE	DAYS	MASCHI	FEMMINE
29/06/16	0	0	29/06/16	0	0
07/07/16	0	0,2	07/07/16	0	2
14/07/16	0	0,2	14/07/16	0	2
20/07/16	0,1	0,5	20/07/16	1	5
29/07/16	0,3	4,8	29/07/16	3	48
03/08/16	2,1	3,2	03/08/16	21	32
09/08/16	3,7	8,2	09/08/16	37	82
17/08/16	5,4	13,5	17/08/16	54	135
26/08/16	10,9	25,1	26/08/16	109	25
02/09/16	8,8	58	02/09/16	88	580
13/09/16	23,9	52,9	13/09/16	239	529
19/09/16	13,1	21,4	19/09/16	131	214
27/09/16	12,9	33,8	27/09/16	129	338
05/10/16	15,1	25,3	05/10/16	151	253
13/10/16	6,9	7,1	13/10/16	69	71
20/10/16	2,8	3,5	20/10/16	28	35
27/10/16	2	2,7	27/10/16	20	27
04/11/16	4	4	04/11/16	40	40
18/11/16	0,5	0,1	18/11/16	5	1
25/11/16	0	0	25/11/16	0	0

## Dinamica della popolazione in Trentino

In ambienti a clima mediterraneo il dittero può compiere anche 5-7 generazioni, mentre spostandosi progressivamente verso gli areali agricoli settentrionali il numero di generazioni potenziali diviene inferiore. Nei nostri areali la mosca svolge due generazioni complete e può iniziare una terza a carico delle varietà tardive, non completando il ciclo.

In Trentino il volo degli adulti di *C. capitata* inizia generalmente verso la prima settimana di luglio e l'intensità delle catture rimane a livelli molto bassi fino ad agosto, quando incrementa con un picco di catture durante il mese di settembre. Nel mese di ottobre l'attività

degli adulti decresce annullandosi completamente alla fine di novembre.

Il monitoraggio della popolazione durante la stagione, unitamente alle osservazioni eseguite in campo su frutta, consentono di ricostruire la dinamica di infestazione del carpofago nell'ambiente agricolo trentino. Ad inizio stagione, quando la densità di popolazione di *C. capitata* è ancora bassa, gli adulti ovidepongono prevalentemente sulle pesche, fino alla seconda metà di agosto. Si ritiene che per questa ragione la varietà Gala, sebbene sia una varietà sensibile, sfugga agli attacchi del dittero in quanto matura generalmente verso metà agosto, godendo quindi della

presenza delle più attrattive pesche. La Golden Delicious risulta potenzialmente più suscettibile agli attacchi di mosca per la concomitanza della maturazione e del picco del fitofago. A seguire, la mosca prosegue con infestazioni sulle varietà tardive come Fuji, fino a fine ottobre e comunque sin tanto che le condizioni meteorologiche sono favorevoli al suo sviluppo (Grafico 1). Stante la prossimità degli attacchi alla raccolta delle mele, la difesa basata sull'utilizzo di insetticidi risulta difficile (tempi di carenza e residui). Possibili alternative di controllo sono sistemi di cattura di massa, basati sull'utilizzo di trappole attrattive (Decis® Trap o Magnet Med®).

# Bostrico tipografo

di Cristina Salvadori, Gessica Tolotti – Fondazione E. Mach-CTT Mauro Confalonieri – Servizio Foreste e fauna

## Stato attuale e rischio di attacchi nel secondo anno post-Vaia

I boschi delle Alpi centro-orientali sono stati pesantemente segnati, a fine ottobre 2018, dall'evento meteorologico noto come tempesta "Vaia", che ha causato lo schianto di alberi per un volume stimato di circa 8,5 milioni di metri cubi. Solo in Trentino l'area danneggiata è di quasi 20.000 ettari e il volume stimato di legname a terra si aggira attorno a 4 milioni di metri cubi tariffari. Gli effetti disastrosi della tempesta si sono manifestati maggiormente nel settore orientale della provincia, in boschi di abete rosso, tra 1.200 e 1.800 m s.l.m.. Negli ultimi decenni uragani e tempeste di entità simile o maggiore si sono presentati in Europa sempre più frequentemente e con forte impatto sulle foreste, anche se nessun evento analogo è stato registrato a sud delle Alpi.



## Il rischio "bostrico"

Fin da subito è apparso evidente l'elevato rischio di infestazioni da *Ips typographus*, coleottero scoltide che si sviluppa sotto la corteccia dell'abete rosso, una delle specie di insetti maggiormente dannose alle foreste euro-

pee: la stima dei danni da esso causati in centro Europa per il 2019 è, infatti, di oltre 80 milioni di metri cubi. Uno dei principali fattori che favoriscono il rapido aumento delle sue popolazioni è proprio la presenza in bosco di massa



legnosa schiantata, che è molto attrattiva nei confronti di individui in cerca di materiale da colonizzare, almeno fino a quando rimane integra e umida. Popolazioni che passano in breve tempo da una fase di bassa densità a una epidemica diventano aggressive e si insediano sugli alberi rimasti in piedi, man mano che il legname a terra viene allontanato o si dissecca. Le piante attaccate in massa dal bostrico, per contro, non riescono a resistere o recuperare, ma sono destinate a morte nel giro di poche settimane. In tale processo l'andamento meteorologico riveste un ruolo fondamentale: periodi caldi e siccitosi in primavera-estate favoriscono da una parte lo sviluppo degli insetti, dall'altra possono determinare condizioni di stress idrico per le piante, abbassandone le difese. L'alto rischio d'infestazioni nei 2-3 anni successivi a Vaia pone nella necessità di svolgere un'intensa attività di monitoraggio delle popolazioni di scolitidi su tutto il territorio provinciale, allo scopo di seguire fin dall'inizio eventuali pullulazioni, di definire le priorità d'intervento e le modalità più idonee, ma al contempo applicabili, di contenimento dei danni.



## I risultati del monitoraggio

Da maggio a ottobre 2019 le popolazioni dei principali scolitidi delle conifere sono state monitorate mediante trappole a feromoni, posizionate in aree colpite a vario grado d'intensità dalla tempesta. Sono state montate complessivamente 221 trappole, poi controllate ogni 2 settimane, in parte da personale forestale, con l'aiuto di volontari dell'Associazione Nazionale alpini (Sez. Trento), in parte da personale della FEM. I risultati indicano che, in generale, la densità del bostrico è medio-bassa, con catture medie rife-

rite ai singoli Distretti forestali e all'intero anno 2019 che variano tra 1.000 e 6.600 insetti/trappola, sempre sotto al valore comunemente ritenuto soglia di allerta pari a 8.000. Tale soglia è stata comunque superata dal 10% del totale delle trappole, con una discreta variabilità zonale (20% a Rovereto e Cles, 0% a Cavalese e Primiero). I valori di cattura più elevati (fino a oltre 52.600 insetti/trappola) sono stati registrati in siti non fortemente danneggiati da Vaia, ma in cui erano già presenti focolai attivi negli ultimi anni.

La sorveglianza continua dei boschi ha permesso di escludere attacchi estesi a piante in piedi, anche dove le catture erano alte o medio-alte. Ciò è dovuto al fatto che le popolazioni si sono insediate quasi esclusivamente sugli schianti fortemente attrattivi. Gli alberi in piedi, inoltre, si sono avvalsi di condizioni meteorologiche favorevoli al loro sviluppo vegetativo (primavera-inizio estate fresche e piovose), che li hanno resi meno suscettibili ad attacchi dello scolitide, peraltro sfavorito dalle stesse condizioni.



## Rischio futuro e strategie di prevenzione e controllo

L'evoluzione degli attacchi di bostrico negli prossimi anni è difficile da prevedere, tuttavia essa sarà fortemente orientata dalle condizioni meteorologiche e dalla disponibilità residua di schianti a terra. Il potenziale riproduttivo dello scolitide si è dimostrato elevato e, in caso di andamenti climatici svantaggiosi per l'abete rosso, le sue popolazioni saranno in grado di accrescersi e diffondersi, causando perdite anche ingenti di alberi non colpiti da Vaia. L'esbosco del legname nel primo anno dopo lo schianto, purché in percentuale elevata rispetto alla massa schiantata, rappresenta il più valido sistema di prevenzione degli attacchi, sottraendo di fatto substrato per la

riproduzione degli scolitidi. Nel corso del secondo anno (2020) i tronchi rimasti a terra possono ancora essere colonizzati, soprattutto nel caso di schianti sparsi e ombreggiati con sufficiente umidità residua. Tuttavia, ci si può aspettare che vengano colpiti anche alberi in piedi, con il conseguente aumento dei danni totali causati dall'evento. A parità di altre condizioni gli alberi più vulnerabili sono quelli lungo i margini delle aree di schianto o quelli danneggiati, ma non abbattuti, dal vento. La mortalità delle piante in piedi potrà proseguire per diversi anni, in misura attualmente di difficile valutazione. Per il 2020 si prevede la prosecuzione del monitoraggio con trappole,

come misura diretta della densità delle popolazioni, ma anche per controllarne le dinamiche, sia spaziali che temporali. Già a partire dai prossimi mesi la sorveglianza del territorio dovrà essere attenta e costante per la precoce individuazione di piante attaccate, che saranno da rimuovere prima dello sfarfallamento degli adulti svernanti (entro aprile). In linea generale, in tutta la stagione i focolai andranno trattati, se possibile, con interventi di bonifica fitosanitaria (taglio ed esbosco e/o scortecciatura), con l'unica condizione della tempestività. Ciò non impedirà lo sviluppo di pullulazioni, ma servirà a contenere i danni ed evitare perdite di maggiore entità.

# Gli impollinatori nascosti della 'Casaliva' nell'Alto Garda Trentino

di Maria Stella Grando



Il riconoscimento varietale degli olivi è complicato dall'influenza ambientale sulle caratteristiche della pianta e del frutto nelle varie fasi di sviluppo. Tuttavia, affiancando al sistema convenzionale l'analisi diretta del genotipo (DNA), è possibile stabilire se un albero di interesse corrisponde o meno a una varietà conosciuta. Questo approccio applicato a una popolazione locale di olivi, oltre a rivelare la composizione varietale può fornire indicazioni utili per la valorizzazione delle produzioni tradizionali e per lo sviluppo di strategie culturali.

È quanto si è cercato di fare attraverso un'indagine genetica che ha interessato centinaia di alberi con portamento diverso all'interno degli oliveti tradizionali e di impianti più giovani dell'Alto Garda Trentino (AGT) nell'ambito del progetto "Innovazione e Ricerca per l'Olio Extra

Vergine di Oliva dell'AGT- L.P. 6/99". I risultati hanno confermato la predominanza della 'Casaliva' e prodotto evidenze dell'antica presenza di questa varietà sul territorio, avendo riconosciuto il suo profilo genetico anche negli olivi patriarchi e in gran parte degli alberi secolari indagati. Le analisi, inoltre, hanno rivelato la presenza sporadica di olivi appartenenti a una trentina di altre varietà, in molti casi sconosciute.

La forte omogeneità genetica riscontrata negli oliveti prefigura però una possibile limitazione produttiva. L'olivo è infatti una specie auto-incompatibile, con molte cultivar cross-incompatibili. Nell'AGT esiste di fatto una probabilità molto elevata che i fiori di olivo entrino in contatto con polline della stessa varietà nel momento in cui si determina la formazione del frutto. Il polline,

se riconosciuto come incompatibile, non arriva a compiere la fecondazione, precludendo lo sviluppo dell'embrione del seme e dell'oliva. Il fenomeno può essere più accentuato in particolari condizioni climatiche ed incidere sensibilmente sulle rese.

Nel progetto "OlivaSet" sostenuto dall'Agraria Riva del Garda, l'analisi genetica è stata estesa agli embrioni isolati da olive di 'Casaliva' prelevate nel 2018 in diverse zone dell'AGT. Combinando le informazioni genetiche materne e paterne, il profilo genetico dell'embrione permette infatti di discriminare l'autofecondazione dall'incrocio. Questo "test di paternità" ha rivelato che gli accoppiamenti effettivamente responsabili della formazione delle olive sono, nella stragrande maggioranza dei casi, dovuti a polline 'non-Casaliva' proveniente da varietà minori già riscontrate sul territorio, ma anche da varietà non intercettate nella prima indagine.

La prosecuzione di questo studio permetterebbe di stabilire quanto efficaci sono le cultivar introdotte negli oliveti come impollinatori e se esistono delle varietà locali più adatte allo scopo. Queste potrebbero essere valorizzate come ulteriore elemento di tipicità, contribuendo a mantenere il valore delle produzioni tradizionali anche a fronte dei cambiamenti climatici.

**Centro Agricoltura Alimenti Ambiente (C3A), Università degli studi di Trento, Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige (Trento)**



# 10° Rapporto del Centro Trasferimento Tecnologico

di Silvia Ceschini

Quasi 13 mila utenti registrati al servizio di messaggistica tecnica, 15.200 analisi di controllo enologiche, servizi ad oltre 1000 aziende in Italia e all'estero, ma anche 79 corsi per il rilascio e rinnovo dell'autorizzazione all'acquisto, uso e vendita dei prodotti fitosanitari e per consulenti con 3100 partecipanti e 930 ore di formazione, 91 corsi di formazione organizzati nell'ambito della convenzione con APOT con 3711 frutticoltori formati. Sono numeri importanti quelli contenuti nell'ultimo Report del Centro Trasferimento Tecnologico, la struttura della Fondazione Edmund Mach a maggiore diffusione territoriale per le attività di ricerca applicata e sperimentazione, i servizi e la consulenza a favore del settore agro-forestale e ambientale. Anticipare le esigenze del territorio, comprenderne le criticità, studiare le soluzioni e diffondere la conoscenza per mantenere un'e-

levata qualità produttiva nel rispetto dell'ambiente, sono i punti chiave dell'attività del Centro.

Il Rapporto annuale del Centro Trasferimento Tecnologico, giunto alla decima edizione, raccoglie le relazioni tecnico-scientifiche curate dai tecnologi, ricercatori e tecnici sulle principali attività svolte nel 2018. La pubblicazione si affianca al Report del Centro Ricerca e Innovazione e all'Annuario del Centro Istruzione e Formazione, presentato a gennaio nell'ambito della tradizionale cerimonia di consegna dei diplomi.

Dall'andamento climatico ai nuovi patogeni, dall'annata fitosanitaria alla fertilità del suolo, dell'acquacoltura di precisione all'uso dei coadiuvanti in enologia: sono davvero molte le tematiche contenute nel testo che si caratterizza per il focus sostenibilità: accanto a questo simbolo gli autori evidenziano come i risultati degli stu-

di e delle sperimentazioni condotte contribuiscono al miglioramento della sostenibilità. Ampio spazio è poi riservato all'"Attività in sintesi" che riporta dati relativi ai servizi, alle analisi e sperimentazioni svolte e comprende l'elenco delle pubblicazioni scientifiche, tecniche e divulgative, nonché i corsi di formazione e gli eventi organizzati. Tra i dati interessanti contenuti nel report: 786 avvisi tecnici inviati via mail per un totale di 410.729 mail inviate, 595 avvisi sms per un totale di 191.556 sms inviati, 958 analisi per la qualità biologica del suolo, oltre 7.000 analisi per la diagnosi fitopatologica e 30.000 determinazioni chimiche e microbiologiche, 77 consulenze ad aziende ittiche, 938 analisi chimiche sulle biomasse, 18 incontri tecnici e oltre 1000 visitatori alle aziende sperimentali.

La pubblicazione è scaricabile dal sito [www.fmach.it/CTT](http://www.fmach.it/CTT)





# Ecco i primi 20 "manutentori del verde"

di Franco Frisanco – Centro istruzione e formazione FEM

## Si è da poco concluso il corso di formazione affidato dalla Provincia a FEM

Sono una ventina i "manutentori del verde" abilitati in Trentino dopo aver seguito un corso promosso presso la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, concluso alla fine dello scorso anno. Per la prima volta, la Provincia autonoma di Trento ha definito il ruolo di queste nuove figure professionali, secondo quanto previsto da un'apposita delibera della Giunta che ha messo a punto uno specifico standard formativo e professionale.

L'amministrazione provinciale ha operato in questa direzione in base all'Accordo Stato-Regioni, dopo l'approvazione di una legge nazionale secondo la quale "l'attività di costruzione, si-

stemazione e manutenzione del verde pubblico o privato affidata a terzi può essere esercitata da imprese agricole, artigiane, industriali o in forma cooperativa, iscritte al registro delle imprese, che abbiano conseguito un attestato di idoneità che accerti il possesso di adeguate competenze". Le disposizioni trentine indicano nel dettaglio le caratteristiche proprie di questa figura che, con adeguate conoscenze e competenze, "allestisce, sistema e manutiene/cura aree verdi, aiuole, parchi, alberature e giardini pubblici e privati; cura la predisposizione del terreno, la messa a dimora delle piante, (...) in osservanza anche delle "Linee guida per la gestione del verde urbano per una gestione sostenibile". I partecipanti al corso - titolari d'impresa o preposti - hanno seguito 180 ore di lezione, di cui 60 pratiche, acquisendo competenze sotto la guida di esperti del settore. Alcuni di loro, hanno

potuto beneficiare del riconoscimento di crediti formativi per esperienze lavorative o per aver frequentato corsi. I partecipanti a questo primo corso, ora qualificati "manutentori del verde", erano iscritti alla Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura, con la condizione di acquisire la formazione. Per molti non è stato facile affrontare l'impegno del corso, per impegni di lavoro e per una certa difficoltà a "tornare sui banchi di scuola". Va detto che l'impostazione molto concreta nel proporre le varie tematiche e il fatto di essere seguiti con grande competenza e passione dal tutor Lorenzo Adami, hanno portato tutti a concludere con impegno e soddisfazione l'esperienza di formazione. Anche l'esame è stato impostato in modo da valorizzare le competenze, portando i corsisti a fare un test e a presentare e discutere una propria esperienza di lavoro nel verde.

# Le trincee del Peller: un cammino tra storia e natura



Il monte Peller costituisce la cima più a nord delle Dolomiti di Brenta e con i suoi 2319 m s.l.m. segna il confine tra le valli di Non e di Sole. Nel 2014 lungo le sue pendici, ad una quota di circa 1800 m s.l.m., sono state scoperte delle trincee austroungariche risalenti al primo conflitto mondiale. Questo lavoro rappresenta il primo, e per il momento unico approfondimento riguardante l'opera bellica e consiste in un'analisi a 360 gradi, di tutti gli aspetti storici e naturalistici ad essa legati. Nella prima parte dello studio, vengono trattate le vicende storiche che hanno portato alla sua costruzione. La ricerca in questo campo è stata molto complessa e ha richiesto la consultazione di archivi storici e molti testi, nonché la raccolta di alcune fonti orali tramandate fino ad oggi. Ora è possibile affermare che le trincee del Peller facevano parte della terza linea difensiva del fronte del Tonale, costruita nell'agosto del 1915, la quale

sbarrava perpendicolarmente la Val di Sole nei pressi dell'abitato di Bozzana. Esse non furono mai utilizzate per scopi bellici e per questo nel dopoguerra caddero in uno stato di totale abbandono. L'approfondimento pone poi l'attenzione sulle peculiarità naturalistiche che contraddistinguono il monte Peller, ovvero la flora e la fauna. La trincea attraversa un bosco d'alta quota, che diventa sempre più rado fino a cedere il passo alle praterie alpine, ricche di ottime erbe da foraggio e per questo sfruttate da sempre dalle malghe della zona. Questo ambiente costituisce anche l'habitat ideale per mammiferi come la lepre variabile e il camoscio, nonché per molte specie di uccelli che vi trovano il luogo ideale per la nidificazione, in particolare la tordella e il merlo dal collare. Tutto ciò gioca un ruolo fondamentale anche per l'accoppiamento del fagiano di monte, il quale stabilisce in queste ampie radure, le proprie arene di canto. Ciò che

caratterizza questo studio è, oltre che l'incredibile multidisciplinarietà da cui è composto, un'immediata applicazione pratica che esso trova nella realtà. Nel 2017 infatti, è nato il progetto "In cammino tra le trincee del Peller", sostenuto da un gruppo di giovani volontari e supportato dal comune di Ville d'Anaunia, volto a recuperare quest'opera, realizzando un sentiero tematico. Questo ha visto partecipare ragazzi tra i 14 e i 19 anni che si sono impegnati a ripristinare circa 2 km di camminamenti, riportando alla luce i vecchi muretti a secco e posizionando segnaletica e cartelli informativi. Tutto ciò ha permesso la valorizzazione di una zona singolare, nell'ottica di una fruizione sostenibile, soprattutto dal punto di vista turistico. Quella stessa trincea, costruita un secolo fa per dividere due popoli, è oggi un simbolo di unione tra l'uomo, la propria storia e il territorio.

Davide Odorizzi

*Diplomato in agraria, agroalimentare e agroindustria, articolazione gestione dell'ambiente e del territorio*



# Notizie UE

di Giancarlo Orsingher / Europe Direct Trentino – Servizio Europa PAT

## L'“Accordo verde europeo”

L'Europa è sempre stata in prima fila nella lotta ai cambiamenti climatici e ha già raggiunto l'obiettivo che si era posta per il 2020: ridurre (rispetto al 1990) del 20% le emissioni di CO<sub>2</sub>, aumentare del 20% l'efficienza energetica e aumentare del 20% l'utilizzo di energie rinnovabili. Per il 2030 l'asticella è stata alzata rispettivamente al 40%, 32% e 32,5%. La transizione verso un'economia sostenibile comporta sforzi notevoli sul fronte degli investimenti in tutti i settori: per raggiungere gli attuali obiettivi 2030 in materia di clima ed energia saranno necessari investimenti aggiuntivi pari a 260 miliardi l'anno fino al 2030, in pratica un quarto dell'intero bilancio dell'UE.

Ora l'Unione europea fa un ulteriore salto in avanti e si pone l'obiettivo finale di raggiungere la neutralità climatica dell'Europa entro il 2050.

Questa “rivoluzione verde” è l'assoluta

priorità della nuova presidente della Commissione europea, Ursula von der Leyen, e lo strumento per concretizzarla è il “Green deal europeo”, presentato a metà gennaio dall'esecutivo di Bruxelles, prevedendo ingentissimi investimenti sostenibili e destinando all'azione per il clima e l'ambiente una quota di spesa pubblica senza precedenti, con l'obiettivo di attirare anche fondi privati.

Il passaggio verso un'economia climaticamente neutra dovrà avvenire in modo equo, senza lasciare indietro nessuno e per questo è previsto uno specifico “Fondo per una transizione giusta”, che nel periodo 2021-27 destinerà 100 miliardi soprattutto a quelle regioni ancora troppo dipendenti dal carbone. Questo fondo sosterrà i lavoratori, aiutandoli ad esempio ad acquisire abilità e competenze spendibili sul mercato del lavoro del futuro e appog-

gerà le PMI, le start-up e gli incubatori impegnati a creare nuove opportunità economiche nei territori regionali. Sosterrà anche gli investimenti a favore della transizione all'energia pulita, tra cui quelli nell'efficienza energetica.

Una cinquantina di provvedimenti legislativi da approvare nei prossimi due anni indicheranno la strada di questa rivoluzione, che riguarderà un po' tutti i settori: dai mezzi di trasporto all'agricoltura, dai sistemi di produzione energetica agli edifici, alle crisi industriali. C'è poi l'aspetto legato al resto del mondo: l'Europa da sola non può salvare il pianeta dalla catastrofe climatica e per questo si intensificheranno le azioni diplomatiche con gli altri partner mondiali e gli aiuti concreti ai paesi più poveri.

[https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal\\_it](https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal_it)

## E Brexit sia!

Alla fine ci siamo arrivati.

A oltre tre anni e mezzo dal referendum britannico che il 23 giugno 2016 aveva deciso l'uscita del Regno Unito dall'Unione Europea e dopo un'infinità di colpi di scena all'interno del Governo, del Parlamento e tra la cittadinanza di oltre Manica, dal 1° febbraio scorso il paese della regina Elisabetta non fa più parte dell'UE.

Un divorzio che arriva dopo 47 anni di matrimonio non sempre felice, anzi caratterizzato da più crisi, legate quasi sempre agli...alimenti. Nel lontano 1984 infatti, sotto la pressione di Margaret Thatcher, il Regno Unito ottenne un sostanzioso “sconto” al suo importo annuale da versare alle istituzioni europee, motivandolo soprat-



tutto con il proprio disinteresse per la Politica Agricola Comune, secondo Londra troppo presente nel bilancio dell'UE. Poi ci sono state ad esempio le volontà di non aderire allo spazio di libera circolazione delle persone e di non adottare l'euro.

Al di là di tutto, l'uscita dei britannici dall'UE segna un momento negativo nella storia dell'Unione e solo i prossimi anni ci diranno quali saranno le conseguenze reali, anche se gli svantaggi

per i cittadini si faranno sentire, sia al di qua che al di là del Canale.

E non è nemmeno detto che tutto si concluda così, perché già la Scozia - da sempre filo europea - si sta muovendo alla ricerca della strada che le consenta di indire un referendum per chiedere l'indipendenza dal Regno Unito, potendo poi così domandare di aderire all'Unione Europea come stato indipendente.

Intanto di certo c'è l'avvio del “periodo transitorio” previsto dall'accordo di recesso: fino al 31 dicembre 2020 molte cose per i cittadini non cambieranno e poi, dal 1° gennaio 2021, il Regno di Sua Maestà sarà a tutti gli effetti un “paese terzo”.

[https://ec.europa.eu/info/brexit\\_it](https://ec.europa.eu/info/brexit_it)

# Mattia, il naturalista che coltiva i paesaggi del futuro

di Walter Nicoletti

Recuperare varietà antiche di piante per aumentare la biodiversità dell'agricoltura, rafforzare la resistenza alle malattie e valorizzare le proprietà organolettiche della frutta. Sono alcuni punti che qualificano la mission dei vivai Omezzolli di Riva del Garda, azienda di cui Mattia rappresenta la terza generazione.

Fondata nel 1957 dal nonno Antonio, l'azienda vivaistica si è sviluppata attraverso l'esperienza dei figli, Benedetto, Francesco e Alberto i quali, fedeli ai principi di compatibilità ambientale, hanno avviato il percorso di riconversione al biologico a partire dalla fine degli anni Ottanta. Mattia, figlio di Benedetto, ha frequentato l'Istituto Agrario di San Michele proseguendo poi gli studi a Padova, presso la Facoltà di Scienze naturali, e si è laureato con una tesi dedicata alla conservazione della biodiversità del melo.



L'approccio naturalistico all'agricoltura porta Mattia verso una concezione olistica delle tecniche di coltivazione, facendo tesoro di tutto quanto concerne le capacità intrinseche delle piante, del terreno e dell'ambiente di produzione a provvedere alla propria difesa e al proprio sviluppo.

Si consolida così una filosofia aziendale improntata alla valorizzazione dell'agrobiodiversità.

Dopo quarant'anni di attività nel settore della frutta antica, che affianca la vendita tradizionale di piante e fiori, si è arrivati al controllo in vivaio di oltre mille varietà di piante da frutto salvate dall'abbandono e dall'estinzione, quattrocento delle quali sono state messe in catalogo per le vendite. Si è trattato di un lavoro certosino, favorito dalle

relazioni che la famiglia Omezzolli ha stabilito in questi decenni con centinaia di appassionati e ricercatori che hanno segnalato e censito innumerevoli piante le quali sono poi passate in vivaio.

Un esempio fra i tanti riguarda la Pera Sorbetto, catalogata nei primi decenni del Novecento nel Trattato di frutticoltura di Giglio Boni. Un'ultima pianta di questa deliziosa pera estiva venne segnalata da una signora di Arco che l'aveva individuata in località Laghel. Il recupero presso il vivaio Omezzolli ha quindi evitato la perdita di una varietà molto conosciuta ed apprezzata in passato e fonte attuale di biodiversità e di valore per il patrimonio locale della frutticoltura. Oggi il settore vivaistico relativo alla frutta antica rappresenta più del 50% del fatturato aziendale

## Vivai Piante Omezzolli

Via Brione, 9 - 38060 Riva del Garda  
0464 551642 - 348 7341032  
info@vivaioimezzolli.it  
www.fruttiantichi.riz



con buone probabilità di sviluppo per un'impresa leader a livello nazionale in questo specifico settore.

Il mercato delle piccole piante antiche riguarda innanzitutto il settore dei frutticoltori biologici professionali interessati ad aumentare la dotazione varietale e ad incrementare la biodiversità produttiva per quanto riguarda sia il pero che il melo, senza però dimenticare l'importanza dell'uva da tavola, così come l'albicocca, la pesca, le ciliegie, gli agrumi, i piccoli frutti e tanti altri prodotti ancora.

Interessante anche il rapporto con il mondo emergente dei cosiddetti Hobby Farmer, ovvero gli appassionati di orti e giardini che, oltre a coltivare la terra, puntano alla trasformazione dei prodotti con metodi naturali. Una

tendenza che, come testimonia una recente indagine di Coldiretti, riguarda ormai sei italiani su dieci, un treno che premia le autoproduzioni salutistiche contro il degrado dell'agroindustria globalizzata.

In questo modo, il vivaio Omezzolli si colloca all'interno di un movimento che punta a quella che Mattia definisce "la costruzione del paesaggio del futuro", ovvero in un'agricoltura diversificata e rafforzata, dove possibile, dalla presenza delle cultivar antiche e resistenti. Le nuove tendenze che caratterizzano l'azienda sono l'interesse per il settore biodinamico, inaugurato dallo zio Francesco diversi anni fa, al quale si affianca la consulenza e la vendita di prodotti per alcune aziende giovanili improntate alla Permacultura. Infine

va segnalata la passione di Mattia per la trasformazione della frutta al fine di aggiungere un valore gastronomico ad un settore che già si è contraddistinto per la salubrità e la qualità intrinseca della frutta antica. Testimoni di questo passaggio sono le confetture di Pesche delle vigne, di Susine Ramassin (Presidio Slow Food) e di Albicocche della Valvenosta alle quali si affianca la mostarda di Pera Trentosso proveniente da Caprino Veronese. Sul versante dei succhi di frutta troviamo una serie di blend come Chimera, una miscela delle migliori cultivar antiche italiane, oppure Autoctona, che raccoglie le varietà melicole trentine.

La rassegna si chiude con White Zagara, un succo formato da mele e agrumi antichi del Garda.



# Roberto Anesi, l'ambasciatore del vino trentino nel mondo

di Walter Nicoletti

Una quarantina di voli aerei all'anno per oltre 35.000 chilometri, rappresentano lo spazio che Roberto Anesi percorre per portare i vini trentini all'attenzione dei moderni stakeholders, ovvero i portatori di interesse, e a coloro che condizionano le decisioni di acquisto e gli orientamenti dei consumatori a livello internazionale in diversi paesi del globo.

Se non ci fossero "ambasciatori" di questo lignaggio bisognerebbe effettivamente inventarli. Roberto Anesi non è solo un appassionato di vini. È un noto ristoratore fassano con la passione per le sue montagne, per la cucina tradizionale e il turismo di qualità. È insomma un personaggio di tendenza. Nato in una famiglia di albergatori, la famiglia fin dagli anni Cinquanta gestisce l'Hotel Italia di Canazei, dalla metà degli anni Novanta si occupa del Ristorante "El Pael" collocato nella centralissima via Roma, nel cuore del paese. L'interesse per la ristorazione e la cucina tradizionale fassana e trentina contribuisce a scatenare in Roberto la passione per i grandi vini, tanto che i fornelli e le degustazioni rappresentano oggi lo Yin e lo Yang della sua esperienza professionale. Sul finire degli anni Novanta, Anesi inizia a frequentare il corso di primo livello dell'Associazione Italiana Sommelier, intraprendendo un lungo percorso formativo che lo porterà, nel 2004, al felice traguardo di sommelier professionista con il su-

## Ristorante El Pael

Via Roma 58 - 38032 Canazei (TN)

0462 601433 - 348 3855404

info@elpael.com

peramento degli esami del terzo livello. Nel 2006 diventa degustatore ufficiale, mentre dal 2008 entra come relatore in innumerevoli corsi promossi in tutta Italia e all'estero dall'AIS. A questo si aggiunge la frequentazione di due anni al Master of Wine di Londra e l'ambitissimo attestato di Miglior Sommelier d'Italia nel concorso AIS del 2017. Un'ultima proclamazione

riguarda il riconoscimento, sempre da parte dell'Associazione Italiana Sommelier, di miglior professionista per l'anno 2019. Nel curriculum troviamo oggi una consolidata attività di docente e formatore nei corsi annuali che si svolgono a Malta, così come in periodiche attività formative presso la Banca Centrale Europea a Francoforte, alle quali si aggiungono, tanto per citare le ultime esperienze, focus formativi a Pechino, all'ambasciata italiana di Tokio su iniziativa della Provincia autonoma di Trento, così come in Uzbekistan e tanto altro ancora.

Fra i plus che Roberto può vantare in questa attività di comunicazione e divulgazione della viticoltura trentina, figura sicuramente il felice connubio con la gastronomia e la versatilità nell'organizzare buffet, nonché l'attività di catering e la conoscenza delle lingue straniere.

La vita di Roberto si alterna dunque fra la gestione del ristorante di Canazei, che porta avanti con l'onnipresente moglie Manuela, e l'attività di formazione che si articola nei periodi primaverili ed autunnali, quando la morsa del turismo fassano si allenta di un poco.

Al centro di tutto il rispetto del territorio e dei suoi vini, con l'occhio puntato verso un futuro fatto di riscoperta di antiche vocazioni e della sostenibilità ambientale, che sempre deve caratterizzare i prodotti provenienti dalla nostra terra.



# Matteo, quando il vento del Garda si fa impresa

di Walter Nicoletti

Fare del clima l'elemento distintivo dei prodotti agricoli e del loro posizionamento sui mercati. È questa la scommessa imprenditoriale di Matteo Briosi, l'agricoltore che sta cambiando il concetto di orticoltura della "Busa".

"Il mio obiettivo – racconta Matteo – è quello della diversificazione delle produzioni in modo tale da valorizzare l'anticipo stagionale dell'Alto Garda rispetto alle altre produzioni trentine". È in questo modo che Briosi riesce ad organizzare un ciclo di raccolta di circa 9 mesi nel corso dell'anno partendo dalle ciliegie, passando alle patate precoci e alle altre varietà tradizionali, per poi traslare alla raccolta delle uve e quindi delle olive e infine entrare nel novero degli ortaggi autunnali ed invernali; fra questi ultimi vi sono il cavolo cappuccio, la verza e, soprattutto, il famoso e prelibato Broccolo di Torbole, di cui Matteo è uno dei quattro produttori che aderiscono al progetto di Presidio Slow Food.

L'areale di riferimento è soprattutto il Linfano, quella lingua di territorio appartenente in gran parte al comune di Arco che giunge fino al lago di Garda,



dove il clima consente la maturazione di questi ortaggi fino ai mesi di febbraio-marzo. Questo lungo periodo di raccolta permette a Matteo di passare rapidamente dal campo, al confezionamento e alla vendita senza ricorrere al magazzino, grazie ad un rapporto diretto con i grossisti. Fra essi vi sono le reti di distribuzione della Dao, con la Coop Alto Garda, oltre che con alcuni altri grossisti del basso Trentino.

Anziché ricorrere a produzioni anonime provenienti da fuori provincia, questi rivenditori possono contare su produzioni trentine precoci, che anticipano di almeno due mesi il conferimento delle

## Azienda Agricola Matteo Briosi

Viale Stazione 3E - 38065 Arco (TN)  
matteo.briosi@gmail.com  
334-7734131

altre vallate trentine. Un altro segreto di questa moderna e dinamica impresa, che oggi arriva complessivamente a coprire circa 20 ettari di campagne fra ortaggi, frutta e vite, è quella di affidarsi alle nuove tecnologie e alla meccanizzazione. Ne è un esempio la raccolta meccanizzata in campo delle patate e la successiva lavorazione, spazzolatura, calibratura e confezionamento presso l'azienda, così come il tagliaerba a spazzole per il diserbo meccanico delle viti e ancora l'atomizzatore computerizzato per la razionalizzazione dei trattamenti in campo. Seguendo l'impronta contadina del nonno materno Riccardo, e dopo gli studi a San Michele all'Adige, Matteo Briosi è così riuscito nell'intento di dare vita ad un'impresa competitiva, che oggi si affida ad una razionale diversificazione produttiva, ad un calendario versatile e puntuale, oltre che a nuovi mercati che valorizzano le produzioni sia precoci che tardive. E il risultato non può che premiare questo modello che ha saputo valorizzare il punto di forza climatici dell'Alto Garda, sviluppando una innovativa cultura d'impresa.





UN PROGETTO PER  
RECUPERARE E MANTENERE  
L'HABITAT RARO E PREZIOSO  
DEI PRATI ARIDI  
CON AFFASCINANTI  
FIORITURE DI ORCHIDEE  
DELLA VALLAGARINA

# Salvare i prati aridi

di Piero Flamini



Un mosaico composto da tante tessere. Tessere differenti le une dalle altre, che si alternano nello spazio e anche, lentamente, nel tempo.

Questo è la Natura: un mosaico costituito da infinite tessere habitat.

Habitat, ossia l'insieme delle condizioni ambientali che permettono la vita e lo sviluppo di determinate specie vegetali e animali.

Interpretare la Natura per habitat è una delle sfide che l'Unione Europea ha proposto nel 1992 agli Stati membri con la sua direttiva *Habitat*. Una Direttiva importante che prevede molte azioni, una in particolare: la conservazione degli habitat europei, al fine di salvaguardare gli ecosistemi.

Queste azioni sono state affidate in Trentino al Servizio Aree protette della Provincia autonoma di Trento. Fra i molti habitat censiti in Trentino alcuni sono naturali, altri seminaturali, derivati cioè dall'azione dell'uomo. Ad esempio lungo i versanti di bassa quota della Vallagarina, nella zona dei carpini e degli ornielli, l'uomo da secoli ha trasformato i boschi in pascoli, spinto dal bisogno di allevare capre e pecore. Un'economia di mero sostentamento che è durata fino al boom economico degli anni Cinquanta.

I boschi trasformati in pascoli, per lo più alberati con roverella, avevano dato origine a un tipo di habitat molto particolare: il prato arido, che in certe condizioni si arricchisce di orchidee spontanee. Diventa così un habitat piuttosto raro e riconosciuto di grande interesse per la biodiversità dell'Unione europea.

È l'habitat 6210, raro, affascinante e bellissimo: agli inizi della primavera si colora del viola della *Pulsatilla montana*, che rapidamente sfiorisce per cedere il passo ai colori di due spettacolari e aristocratiche orchidee: prima il rosso intenso dell'*Anacamptis morio*, poi il più tenue rosa dell'*Anacamptis pirami-*

*dalis*. Con il caldo estivo fiorisce il più comune *Sempervivum tectorum*, infine ad avvertire che l'estate volge al termine compare l'*Eringium amethystinum* e i prati si colorano di un cangiante azzurro viola. In questa rappresentazione della Natura, le fioriture sono le principali protagoniste; solitarie però, perché in successione le une dopo le altre. Perché se il prato è magro, cioè scarso di nutrienti, quei pochi a disposizione bisogna sfruttarli a turno. Un habitat secondario, modificato cioè dall'uomo, se abbandonato ritorna allo stato primitivo. Un processo naturale che nel caso dei prati magri è abbastanza veloce. Sono sufficienti quaranta o cinquant'anni e le essenze arboree più rustiche, in primis l'orniello, riconquistano gli spazi aperti del prato.

Ora si pone il dilemma: lasciar svolgere l'evoluzione naturale perdendo habitat pregiati quali il prato arido o contrastarla cercando di recuperare l'habitat secondario?

In questo caso entrano in gioco i numeri: i boschi di carpino nero e orniello, che tra l'altro non sono habitat europeo, in Vallagarina sono numerosissimi, nell'ordine di migliaia e migliaia di ettari. Al contrario le superfici di prato arido rimasto assommano a poche decine di ettari.

Così per il Servizio Aree protette la scelta, anche in funzione dei dettami della Direttiva Europea, è stata obbligata: cerchiamo di recuperare e mantenere questo habitat.

Sì, ma come?

Una volta che ornielli e carpini neri hanno invaso i prati aridi, è assai difficile farli indietreggiare, perché si riproducono per seme ma anche grazie alla loro facoltà pollonifera. Se si tagliano a raso si fa loro un piacere: nel giro di poco l'invasione del prato da parziale sarà totale. Se si lasciano vegetare

senza intervenire, l'avanzata è lenta ma inesorabile.

E allora che si può fare?

Nei prati aridi abbandonati del Servis e di Monte Ghello si è pensato di indebolire la ceppaia facendo dei tagli contrari alle buone pratiche del ceduo. Come primo intervento, in fase vegetativa e ancor meglio in fioritura, si rilascia un unico pollone per ceppaia, posto il più possibile a valle di essa. Questa operazione di per sé favorisce lo sviluppo della ceppaia in quanto durante la fioritura la ceppaia mette in circolo gran parte delle sostanze nutritive in essa contenute, che sono perse per via del taglio. A fine estate si procede con il taglio dei ricacci, per depauperare sempre più la ceppaia e costringerla a concentrare tutte le sue sostanze nutritive in un unico pollone che funge da *tirasucchio*. Successivamente si prosegue con il taglio dei ricacci. Dopo due/tre anni di questo trattamento i ricacci diminuiscono perché il *tirasucchio* ha preso il sopravvento. Al quarto anno in piena fioritura, si procede con la cercinatura, ossia l'eliminazione della corteccia del *tirasucchio* per una lunghezza di 60/70 centimetri. Per tutta l'estate la pianta sarà in sofferenza, perché si è interrotto il collegamento delle sostanze nutritive fra ceppaia e pollone. Si induce quindi una lenta agonia che condurrà o alla pianta secca in piedi o quanto meno alla non produzione di seme, cioè all'arresto della propagazione di carpini e ornielli sui prati aridi. A questo trattamento non è sottoposta la roverella, perché essa fa parte della fisionomia dei pascoli da cui poi sono derivati i prati aridi.

Così, lentamente si ricompone il mosaico del prato arido: un pascolo alberato con rada roverella.

Un habitat bellissimo, prezioso perché raro, fuori dal tempo, testimone di antiche tradizioni e superate povertà.





# NOT IN MY COMPOST

## Non nel mio compost

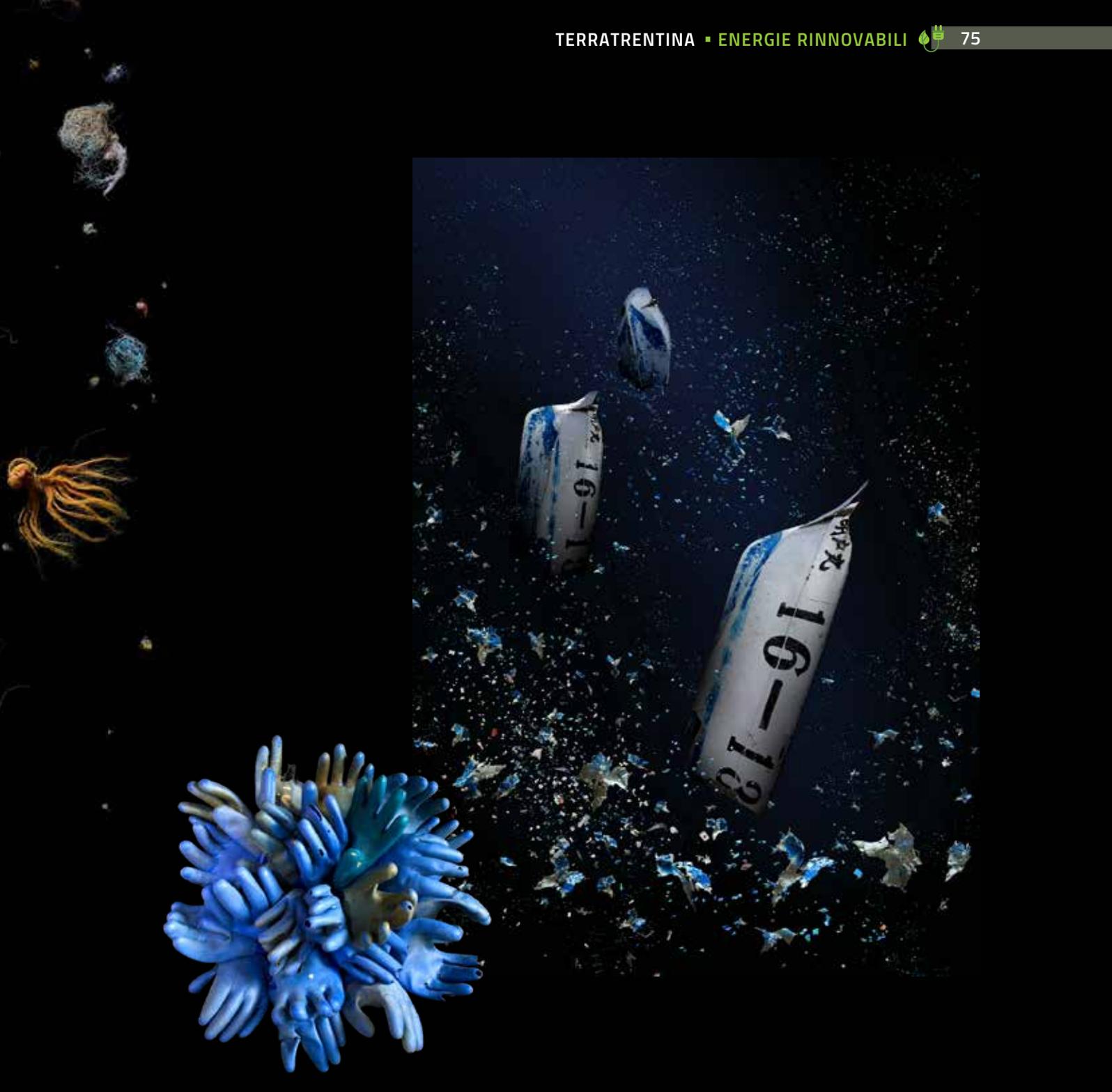
di Silvia Silvestri

Prosegue anche nel 2020 "NOT IN MY PLANET" ([www.notinmyplanet.it](http://www.notinmyplanet.it)), la campagna di informazione e sensibilizzazione sul tema dei rifiuti e delle plastiche promossa dall'Agenzia per la Depurazione della Provincia autonoma di Trento (ADEP) e avviata nella primavera 2019 presso il MUSE. La campagna prevede una serie di eventi e di incontri rivolti ai cittadini che si svolgono in alcune realtà della provincia di Trento e che hanno come ospiti tecnici, stu-

diosi e operatori del mondo dei rifiuti e del sistema ambientale in generale. È inoltre arricchita dalle opere della fotografa inglese Mandy Barker, che ben rappresenta con immagini ad effetto, la presenza ormai ubiquitaria di frammenti e/o minuscoli frammenti di questi materiali nei nostri ecosistemi. Nel 2020 una serie di quattro incontri sarà dedicata al ciclo dei rifiuti organici, con il supporto del Centro Trasferimento Tecnologico della Fondazione Mach e

di Bioenergia Trentino, l'azienda che gestisce l'impianto di trattamento dell'umido raccolto in maniera differenziata sul territorio provinciale. "NOT IN MY COMPOST", questa la declinazione del titolo originale, vuole richiamare l'attenzione sull'importanza della corretta selezione dei rifiuti organici per assicurare al compost ottenuto a valle del processo di lavorazione una elevata qualità ambientale. Oggi l'uso crescente di plastiche biodegradabili,





compostabili e delle bioplastiche utilizzate come contenitori per frutta e verdura, come sacchetti per l'umido, manufatti per uso alimentare (bicchieri, piatti, posate ecc...), si traduce per l'impianto di trattamento in un carico di rifiuti difficilmente compatibile con i tempi di processo adottati. Il compost è un biofertilizzante che restituisce al terreno nutrienti e sostanza organica e che, ahimè, contiene spesso minuscoli frammenti di plastiche, che i sistemi di selezione meccanica non riescono a

separare e che finiscono nel suolo. Se si tratta effettivamente di bioplastiche è auspicabile che nel terreno si completi la degradazione.

I risultati degli ultimi anni ci permettono di affermare che siamo una provincia che ha raggiunto risultati di tutto rispetto riguardo al tema della raccolta differenziata, con percentuali superiori al 75%, tuttavia sulla base dei dati raccolti e delle analisi merceologiche effettuate, la produzione di rifiuti pro-capite è rimasta sostanzialmente

invariata nel tempo e la qualità della raccolta differenziata è in parte inficiata perché i materiali risultano troppo spesso "inquinati" da procedure di selezione non corrette. Il tema della riduzione del consumo di plastica - in particolare di quella superflua, di imballaggi e confezioni monouso e dei prodotti particolarmente dannosi per l'ambiente - assume pertanto un significato importante e riveste un ruolo fondamentale nel ciclo virtuoso dei rifiuti.



# Raffreddore o allergia?

di Fabiana Cristofolini, Antonella Cristofori, Maria Cristina Viola, Elena Gottardini

Raffreddore o allergia? Nel periodo invernale ci può sorgere il dubbio se certi sintomi fastidiosi come ripetuti starnuti, siano da attribuirsi ad un raffreddamento oppure ad una manifestazione allergica. Ma la stagione dei pollini quando inizia?

La neve è ancora sui monti e già iniziano le fioriture: accanto ai bellissimi bucaneve (innocui dal punto di vista allergenico), alcune piante arboree fioriscono e disperdono nel vento grandi quantità di polline "pericoloso".

Il **nocciolo** (*Corylus avellana*) è il primo a liberare in aria il polline prodotto dai suoi lunghi amenti gialli (vedi foto in alto). Si tratta di una pianta arbustiva ampiamente diffusa nella nostra regione alle basse quote, soprattutto ai

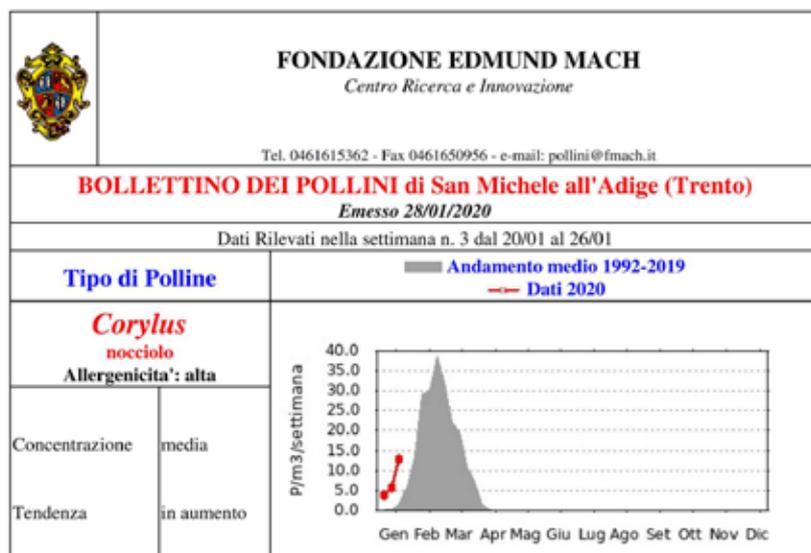
margini del bosco, ai bordi delle aree coltivate o dei prati. È una pianta piuttosto rustica che ben si adatta a diverse situazioni ed è utilizzata anche nell'arredo urbano.

Sempre nel mese di gennaio compaiono in aria anche i pollini delle piante appartenenti alla famiglia delle **cupressacee** (*cipresso*, ma anche *tuia* e *ginepro*). Queste piante arboree ed arbustive hanno un ruolo importante nell'arredo urbano per la loro caratteristica di "sempreverdi". I cipressi, e di conseguenza i loro pollini, sono particolarmente presenti nella parte meridionale della provincia, dove il clima mitigato dal lago di Garda favorisce la loro presenza. Il polline di questa famiglia è molto abbondante e si rileva in

aria per un lungo periodo, indicativamente fino alla fine di marzo.

Un'altra pianta a fioritura invernale è l'**ontano**, con due specie, prevalenti l'ontano bianco (*Alnus incana*) e l'ontano nero (*Alnus glutinosa*). Gli ontani sono alberi di piccola taglia e sono buoni colonizzatori, prediligendo ambienti umidi, come le sponde del fiume Adige; sono utilizzati anche a scopo ornamentale. Il loro polline è meno allergenico e meno abbondante dei precedenti. Il centro di monitoraggio aerobiologico attivo a San Michele all'Adige presso la Fondazione E. Mach dal 1990, rileva i primi pollini a partire dal mese di gennaio ed inizia a trasmettere l'informazione attraverso i bollettini pollinici. Consultare i bollettini pollinici settimanali (<http://pollini.fmach.it>) consente di tenersi aggiornati sull'andamento della stagione ed aiuta nelle fasi di diagnosi della sintomatologia allergica.

Come riportato in figura dal grafico possiamo ad esempio capire che quest'anno, in rosso, la stagione pollinica per il nocciolo è iniziata in anticipo: il polline è stato rilevato in aria già nella prima settimana di gennaio, presentando concentrazioni superiori rispetto alla media del periodo (area grigia). In sintesi: raffreddore o allergia? Il bollettino pollinico fornisce informazioni utili per interpretare i propri sintomi, ma l'ultima parola va al medico che fa la diagnosi e imposta la cura.



# Pioggia, cipolle e previsioni

di Andrea Piazza

## Credenze

In alcune località trentine la notte della conversione di San Paolo, tra il 24 e il 25 gennaio, si ripete il rito di prevedere il tempo dei 12 mesi successivi "leggendo" le cipolle. È ovvio che non c'è alcun motivo per cui una cipolla, cresciuta sotto terra, possa prevedere il tempo, ma alcuni credono di poter riuscire a prevedere il tempo osservando come il sale si scioglie in gusci di cipolla posizionati su una tavola di legno durante quella notte.



## La previsione climatica

I modelli utilizzati nelle previsioni del tempo non sono in grado di formulare previsioni affidabili oltre qualche giorno. Tuttavia un metodo da sempre utilizzato per le previsioni stagionali è quello climatico che consiste nel prevedere la piovosità mensile in base alla media di quanto misurato negli anni precedenti. Nella figura 1 si riporta la precipitazione media mensile di Trento Laste ed in figura 2 il numero medio di giorni piovosi. Dato che mediamente cadono 80 mm al mese, la previsione col metodo climatico sarà la seguente:

- febbraio asciutto
- marzo asciutto
- aprile asciutto
- maggio piovoso
- giugno piovoso
- luglio piovoso
- agosto piovoso
- settembre piovoso
- ottobre piovoso
- novembre piovoso
- dicembre asciutto
- gennaio asciutto

Va notato che nelle valli più strette ed in montagna luglio ed agosto sono più piovosi che nelle vallate più ampie, poiché i rovesci ed i temporali estivi sono più frequenti che in valle. Comunque,

anche a Trento Laste, la precipitazione nei mesi estivi è maggiore della media. Nell'elenco seguente sono poste a confronto le previsioni climatiche con quanto osservato nel 2019:

Previsioni climatiche	Osservazione nel 2019 (mm)	
FEBBRAIO ASCIUTTO 45 MM	77 MM	ASCIUTTO
MARZO ASCIUTTO 58 MM	36 MM	ASCIUTTO
APRILE ASCIUTTO 77 MM	211 MM	PIOVOSO
MAGGIO PIOVOSO 97 MM	137 MM	PIOVOSO
GIUGNO PIOVOSO 92 MM	12 MM	ASCIUTTO
LUGLIO PIOVOSO 87 MM	124 MM	PIOVOSO
AGOSTO PIOVOSO 88 MM	59 MM	ASCIUTTO
SETTEMBRE PIOVOSO 87 MM	90 MM	PIOVOSO
OTTOBRE PIOVOSO 109 MM	53 MM	ASCIUTTO
NOVEMBRE PIOVOSO 112 MM	429 MM	PIOVOSO
DICEMBRE ASCIUTTO 61 MM	95 MM	PIOVOSO
GENNAIO ASCIUTTO 43 MM (al 28.01.2020)	1 MM	ASCIUTTO

Usando come soglia gli 80 mm al mese, il metodo climatico, lo scorso anno, ha quindi "indovinato" 7 mesi su 12.



# Un orto è fertile se la terra è profonda, fresca, ricca

di Giuseppe Michelon

L'orto è quel fazzoletto di terra che spesso assorbe preoccupazioni e fatiche e che ci regala poi le sue ricchezze fatte di verdure fresche e genuine, fonte di una alimentazione sana e al "naturale".

Ma altrettanto spesso il luogo dove abbiamo voluto o vogliamo ricavare quel "fazzoletto di terra" è costituito da un suolo povero, talora troppo umido e dalla composizione pedologica differente: argilloso, sabbioso, umido, sassoso, torboso, acido o alcalino.

Gli orti familiari sono generalmente di superficie limitata e insediati su suoli scarsamente adatti alle colture orticole, spesso sono situati in luoghi dove solo alcune di queste possono svilupparsi bene. Se il terreno non ha le caratteristiche ottimali per gli ortaggi, va sottoposto a interventi di miglioramento per diversi anni. Nei suoli spiccatamente acidi o alcalini è poi difficile ottenere risultati apprezzabili, almeno nel breve periodo. In questa nota passiamo in rassegna alcuni tipi di terreno pedologicamente diversi e suggeriamo alcuni interventi semplice, utili a renderli idonei alla vita delle piante del nostro orto, grande o piccolo che sia.

Gli orti si trovano normalmente vicino all'abitazione e spesso sono composti da terreni di riporto. È evidente che tali suoli non sono in grado di dare produzioni soddisfacenti. È necessario allontanare i residui, spesso calcarei

e decompattare, nonché procedere a una accurata lavorazione che non deve essere superficiale, ma andare in profondità. Letame o organici (humus di lombrico, pollina) integrati da fertilizzanti chimici, meglio se interrati, aiuteranno il nuovo orto ad iniziare il lungo percorso per avere un substrato minimale adatto alla semina.

Nei terreni che per la prima volta vengono destinati ad orto il primo passo da fare è quello di sottoporli alla lavorazione di fondo, previa asportazione del materiale residuo delle precedenti colture.

L'apporto di letame maturo o suoi sostituti deve essere abbondante (almeno 4-5 kg. per metro quadrato). La stessa operazione va proseguita nei 3-4 anni successivi, meglio se in autunno, perché gelo, freddo e neve provocano la "sfioritura" della terra. La sistemazione delle aiuole deve assicurare lo sgrondo dell'acqua (baulatura).

Pur se dotati di apprezzabili caratteristiche fisiche, come succede per suoli rimasti "vergini", (ovvero incolti), i primi anni daranno poche soddisfazioni in quanto devono attivarsi, cioè arieggiarsi e dare l'habitat ideale per microflora e microfauna. Essi sono la base di una fertilità che andrà sempre più aumentando col tempo. A loro spetta il compito di decomporre la sostanza organica per ridurla in elementi minerali poi assorbibili dalle piante.



## Terreni compatti

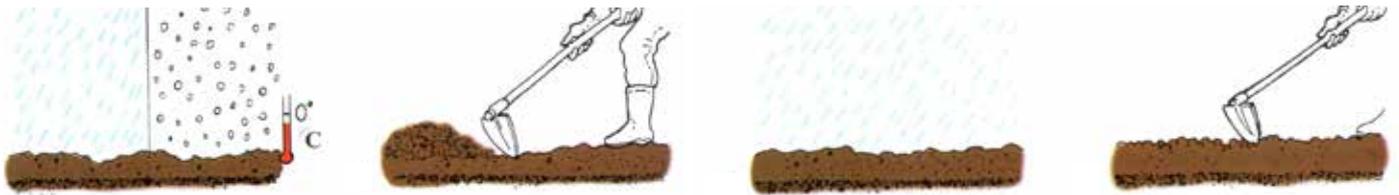
Sono tali i terreni ricchi di argilla che trattiene l'acqua e dopo periodi piovosi diventano intrattabili. Per migliorarne la fertilità, bisogna evitare i ristagni. Il drenaggio deve essere perfetto. La posa di tubi drenanti, zigrinati avvolti in fibra di cocco o forati sono ideali. La disposizione delle aiuole deve essere più alta rispetto al livello del suolo (sistemazione a "porche"). La lavorazione va fatta quando la terra è "in tempera" e non deve andare troppo in profondità per non portare in superficie terra povera di aria. Si consiglia la lavorazione a mano (vanga) e in autunno, perché le zolle possono così subire l'azione del gelo-disgelo che ne facilita il disfacimento. Il miglioramento della fertilità inizia dalla distribuzione e interrimento di letame maturo che aumenta sofficità e circolazione di acqua e aria. Il miglioramento di terreni compatti aumenta se si distribuisce della torba. La pesantezza del terreno si può migliorare anche apportando sabbia, soprattutto per piccoli orti familiari.

## Terreni sassosi o torbosi Il sovescio

Nei terreni tendenzialmente sassosi, è necessario armarsi di pazienza e allontanare pian piano ciottoli, sassi o pietre. Il lavoro va fatto a mano, evitando l'uso di spietratrici meccaniche. Attenzione alle orticole coltivate. Non coltivare carote che rischiano deformazioni. Se invece l'orto è torboso, visto che la torba assorbe e trattiene l'acqua, fare attenzione ad allontanarne gli eccessi. La baulatura delle aiuole è indispensabile. Va da sé che interrare sostanza organica e del concime chimico complesso (tipo 10-15-17 +2), riesce di grande ausilio. L'apporto di sabbia è da consigliare.

In terreni poco fertili e dove non si dispone di letame o similari (pollina, torba, letame di coniglio, ecc.) si consiglia la coltivazione di leguminose (trifoglio, veccia, pisello, lupino) in grado di utilizzare l'azoto dell'aria grazie all'attività di batteri detti appunto "azotofissatori", che vivono in simbiosi (tubercoli) con le loro radici. Queste piante nel periodo del massimo sviluppo (fioritura) si interrano al fine di arricchire il terreno di sostanza organica. È questa la pratica del sovescio oggi in uso anche in vigna. Si può effettuare sull'intera superficie dell'orto o su una parte, a rotazione. Alcune colture come la

patata, la carota, l'aglio, sia per la tecnica di coltivazione, sia per gli interventi di pulizia delle aiuole da malerbe contribuiscono a migliorare il suolo. Dopo queste operazioni agronomiche il terreno si presenterà meno compatto, più soffice e arieggiato. L'adozione della pacciamatura poi, sia eseguita con teli plastici, sia con materiali vegetali (paglia) impedisce il compattamento. Asportando i teli o il materiale pacciamante si potrà vedere bene la sofficità del suolo e la facile lavorabilità. Con la pacciamatura la fertilità migliora.



## Ph del terreno: acido o basico?

Un terreno acido è inadatto alla quasi totalità delle piante così come quello basico. L'acidità si può attenuare distribuendo della calce (idrossido di calcio). L'operazione va fatta in autunno. Si raccomanda di controllare di tanto in tanto il pH. Si può intervenire anche usando gesso (100 gr. per mq). ripetendo l'intervento più volte mentre su superfici ridotte è utile l'uso di torba bionda (acida, pH 4,5. dose: 4-6 litri/mq). L'apporto eccessivo di gesso può peggiorare la qualità dei prodotti (i semi diventano coriacei e di difficile cottura) e dà ridotta produzione (fagioli). Terreni acidi o alcalini migliorano con apporti di letame maturo o altri organici, anche del commercio, che esercitano un'azione equilibratrice tra i vari componenti fisici e chimici.

## Terreni pesanti

Il primo lavoro da eseguire nell'orto per disegnare le aiuole dopo un periodo di precipitazioni è la frantumazione delle zolle grossolane quando il terreno è asciutto in superficie. Lo si lascia all'azione benefica degli agenti atmosferici, dopo di che le zolle si disgregano facilmente sotto il lavoro della zappa. Attenzione queste operazioni vanno eseguite con terreno asciutto.

## Per "sciogliere" il terreno

Il terreno pesante si può rendere più sciolto e drenante apportando della sabbia mista in quantità di 2-3 mc. per ogni 100 mq. di superficie. L'apporto è bene sia eseguito per qualche anno insieme ad abbondanti quantità di letame maturo o altri organici (letame equino, di coniglio, pollina) per avere sensibili miglioramenti.





# L'orto di Massimino

[www.morencarli.com](http://www.morencarli.com)

raccontato da Morena Paola Carli

Cari bambini e care bambine, avete preparato la **piantina** del vostro orto?

È tempo di iniziare a pensare a quali ortaggi vogliamo seminare e trapiantare ed è utile fare un progetto: prendete carta e penna, fate un disegno riportando in scala le misure del vostro orticello, fate un elenco degli ortaggi che volete coltivare e provate a disporli nelle varie aiuole tenendo conto delle consociazioni orticole (alcune piante crescono meglio quando sono vicine, mentre altre non amano stare insieme!).

Anche se coltivate un orto in vaso è bene decidere ora quali ortaggi volete raccogliere in estate: pomodori,

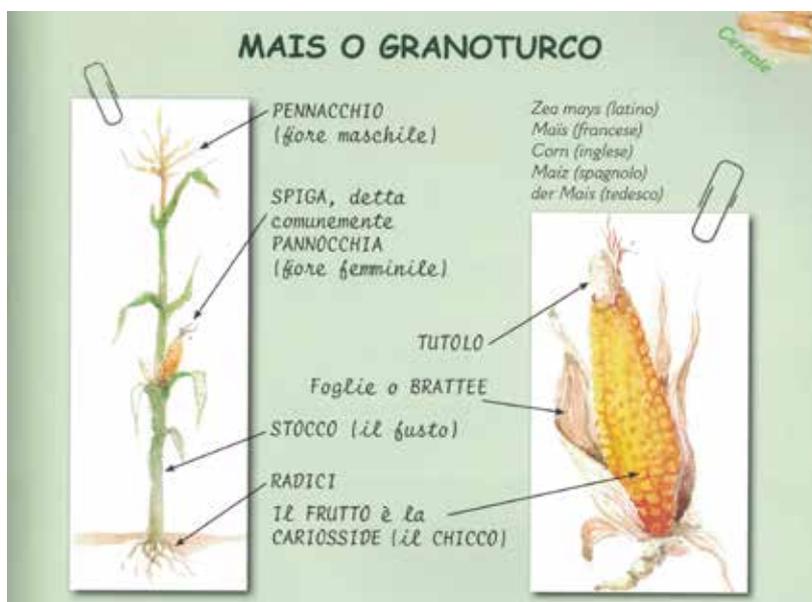


melanzane, ravanelli o lattuga?

Nel mio orto non mancano mai i pomodori e i peperoni, le zucchine e i fagiolini, ma ogni anno cerco di sperimentare la **coltivazione di una nuova pianta**. Due anni fa ho provato a coltivare un nuovo ortaggio, il cavolo nero, e devo dire che è buo-

nissimo. Lo scorso anno ho introdotto nell'orto una nuova pianta aromatica, il dragoncello, e sto imparando ad apprezzarne il gusto. Quest'anno dedicherò un ampio spazio alla coltivazione di un cereale: mais o granoturco!

Quali sono le parti della pianta di mais?



Disegnate la piantina del vostro orto e inviatela a [ortodeibambini@gmail.com](mailto:ortodeibambini@gmail.com). Sarò felice di pubblicarla nel DIARIO DELL'ORTO su [www.morencarli.com](http://www.morencarli.com).

Nella versione online di questo articolo vi parlerò di come si coltiva il mais. Troverete inoltre giochi, disegni e quiz da scaricare e colorare.

Buon lavoro!

Massimino



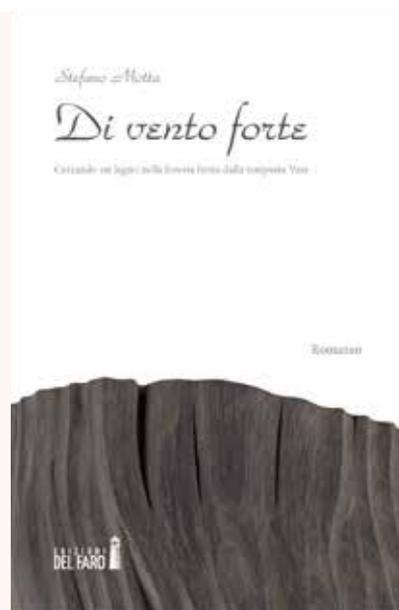
## Dopo Vaia, la Natura riprende il suo corso

«Cosa posso fare io per le montagne che mi hanno dato tanto?», questa la domanda che si pone Stefano Motta, autore del libro *Di vento forte* (Edizioni del Faro, pp. 110) quando, salendo l'estate scorsa in Val di Fassa munito di pc per scrivere un tutt'altro libro, di fronte al paesaggio agghiacciante causato dalla tempesta Vaia ha sentito che quegli abeti e



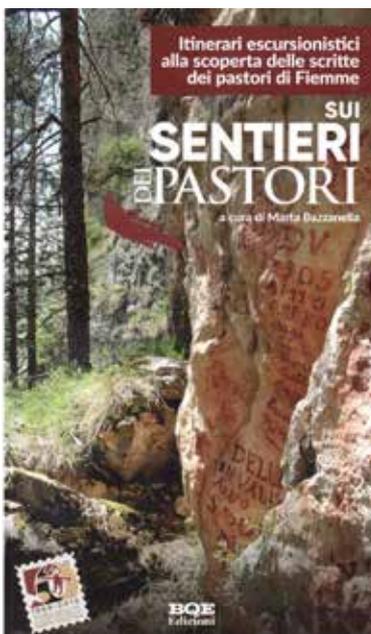
quei larici secolari divelti e abbattuti a terra come stecchini lo stavano chiamando.

Lo descrive come uno spettacolo «ancora più straniante, con tutti quegli alberi scheletrici rovinati al suolo e stesi come lisce di enormi branchi di pesci sbattuti sulle spiagge e bruciati dal sole, sbiancati e quasi fossilizzati». È così che Motta si è sentito quasi in dovere di spiegare – in particolare a un pubblico giovane – che anche dopo un evento catastrofico la vita ricomincia: in Natura nulla si ferma e tutto riprende. Camminando tra i boschi feriti, confessa, ho compreso che i boschi «nonostante le ferite non erano morti, che sotto terra la vita pulsava ancora». Piano piano l'ecosistema riprenderà il suo equilibrio.



## Le scritte dei pastori nel gruppo del Latemar-Cornòn

Per ben due secoli, a partire dalla metà del Settecento, cacciatori e pastori di passaggio, nel momento del riposo segnano le rocce del gruppo del Latemar-Cornòn *col bol de besa*, ematite (ocra) di colore rosso. Lo fanno anche ad un'altezza di 10-12 metri dal suolo, servendosi di tronchi d'albero tagliati a mo' di scala o di cumuli di neve. Scrivono le iniziali del loro nome e cognome, la data del loro passaggio, il numero delle bestie che possiedono; in seguito, questi riquadri colorati si rafforzano con simboli come la noda – il segno di famiglia divenuto indispensabile per la frequenza delle omonimie –, la croce apotropaica, le raffigurazioni di



animali, gli autoritratti e i profili della sposa che li attende a casa. Il segreto della durata di tali iscrizioni stese sulla roccia con un rudimentale pennello, risiede nella mescola della polvere di *bol* con gocce di latte grasso di capra o di pecora. Ad oggi ne sono state catalogate ben 47.000. Il libro *Sui sentieri dei pastori* (BQE Edizioni, pp. 128), promosso dal Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige e curato da Marta Bazzanella, etnoarceologa, propone otto facili escursioni alla loro scoperta attorno alle pendici del Monte Cornòn, un massiccio calcareo raggiungibile dagli abitati di Tesero, Panchià, Ziano di Fiemme e Predazzo.



# TRICHINELLOSI: una malattia parassitaria poco frequente ma diffusa e talvolta pericolosa

di Rosaria Lucchini

Un recente fatto di cronaca ha riportato all'attenzione la trichinellosi, a torto ritenuto un problema marginale o del passato. Sicuramente una malattia non molto frequente, ma piuttosto diffusa, soprattutto nei Balcani, in Russia, nelle Repubbliche baltiche e in alcune regioni della Cina e dell'Argentina. Negli ultimi 25 anni sono stati riportati in Francia e in Italia circa 3000 casi di



infezione umana dovuti all'ingestione di carne di cavallo contaminata.

(fonte: <https://www.epicentro.iss.it/trichinella/epidemiologia>)

Il Centro europeo per la prevenzione e

il controllo delle malattie (ECDC) raccoglie e analizza i dati su diverse patologie e gruppi di malattie infettive, basandosi sui rapporti di sorveglianza dei Paesi membri dell'Unione europea (Ue) e nello Spazio economico europeo (Islanda, Norvegia, Liechtenstein), evidenziando che i casi di Trichinellosi in Europa e in Italia, nell'ultimo decennio, si mantengono contenuti.

Tabella 1. Numero di casi confermati in Italia e in 29 stati Europei dal 2011 al 2017

Anno	Casi confermati in Italia	Casi confermati in Europa
2011	6	268
2012	33	301
2013	26	217
2014	4	324
2015	36	156
2016	5	101
2017	4	224

Fonte: report epidemiologici annuali di ECDC sulla Trichinellosi

Anche quest'anno non è stato da meno. In val di Susa all'inizio dell'anno sono stati confermati alcuni casi di trichinellosi, circa 20 in un gruppo di amici cacciatori che hanno consumato insaccati poco stagionati di cinghiale. L'uomo può contrarre la malattia esclusivamente per via alimentare, attraverso il consumo di carne cruda o poco

cotta infestata di larve del parassita. Il periodo di incubazione è generalmente di circa 8-15 giorni, ma può variare da 5 a 45 giorni a seconda del numero di parassiti ingeriti. La sintomatologia classica è caratterizzata da nausea, vomito e diarrea (che è presente in circa il 40% degli individui infetti), dolori muscolari, debolezza, sudorazione, edemi alle

palpebre superiori, fotofobia e febbre. Nell'uomo il quadro clinico varia dalle infezioni asintomatiche a casi particolarmente gravi, con alcuni decessi. La trichinellosi non si trasmette da persona a persona. In Italia, il veicolo di trasmissione è principalmente la carne suina (maiale o cinghiale), equina e più raramente di carnivori selvatici (volpe).

## Cos'è la trichinellosi

È una zoonosi parassitaria di origine alimentare causata da nematodi (vermi tondi) di pochi millimetri di lunghezza, appartenenti al genere *Trichinella*. Questa malattia è presente in tutto il mondo e gli ospiti target sono rappresentati da numerose specie di mammiferi sia selvatici che domestici, uomo compreso; alcune specie di *Trichinella*, inoltre, possono interessare anche volatili e rettili. La *Trichinellosi* umana è stata segnalata in 55 paesi e la sua insorgenza è legata prevalentemente alla cultura culinaria tipica di

ogni paese, in particolare al consumo di carni crude o poco cotte.

In Europa sono presenti 4 specie di *Trichinella* (*T. spiralis*, *T. britovi*, *T. nativa* e *T. pseudospiralis*). In Italia, attualmente, la specie più diffusa, considerata endemica (cioè presente all'interno di una popolazione con un numero di casi costanti nel tempo) è *Trichinella britovi*, isolata principalmente in volpi, lupi, tassi, orsi, faine, cinghiali, suini allevati allo stato brado e raramente in animali che si nutrono di scarti di alimenti umani (cani, gatti). Negli ultimi

anni sono stati anche confermati in Italia dei casi di infestazione di animali selvatici da parte di *T. pseudospiralis*, riscontrata in alcuni rapaci notturni del Centro Italia e in alcuni cinghiali del Nord Italia.

I roditori, in particolare, costituiscono un possibile e importante elemento d'unione tra il ciclo domestico e quello selvatico. In Italia il principale serbatoio naturale del ciclo selvatico è rappresentato dalla volpe, ma ricoprono un ruolo importante anche altri carnivori quali tassi e faine.



## Prevenzione

La *trichinellosi* può essere prevenuta osservando semplici misure igienico-sanitarie. Le specie selvatiche rappresentano una delle fonti d'infezione più pericolose per il consumatore per quanto concerne la *Trichinella*. La normativa vigente prevede l'obbligo di far sottoporre a esame, per la ricerca di larve di *Trichinella*, le carni di cinghiale che possono essere infestate dal parassita. L'animale infestato non ha alcuna sintomatologia; le carni infestate non presentano alterazione visibile poiché la cisti trichinotica è di dimensioni microscopiche e non può essere rilevata ad occhio nudo.

La modernizzazione degli allevamenti suini, con l'adozione di misure igieniche preventive, compresi l'esclusione della possibilità di contatti con animali selvatici e il controllo dei roditori, hanno praticamente fatto sparire la *trichinellosi* nei suini e nei cavalli. Il problema può sussistere negli allevamenti domestici di maiali, in allevamenti allo stato brado per gli animali selvatici cacciati sul nostro territorio o all'estero. È bene ricordare che tutte le carcasse di suini destinati alla macellazione provenienti da aziende non certificate ufficialmente indenni da *Trichinella* sono sottoposte ad esame

per accertare la presenza di *Trichine* nei muscoli, mentre per le aziende riconosciute ufficialmente indenni da *Trichinella* è analizzato il 10% delle carcasse dei suini macellati. Salatura, essiccamento, affumicamento non assicurano l'uccisione del parassita. La cottura della carne invece inattiva e distrugge le larve eventualmente presenti; è sufficiente 1 minuto a 65°C. La cottura al microonde non garantisce l'inattivazione. Il congelamento inattiva le larve solo se prolungato (per esempio 1 mese a -15°C, 20 giorni non sono sufficienti).



Azienda Provinciale  
per i Servizi Sanitari  
Provincia Autonoma di Trento



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

## RIDUCI IL RISCHIO DI INFEZIONE DA

# CORONAVIRUS



LAVA SPESSO  
LE MANI CON  
ACQUA E SAPONE  
(O CON SOLUZIONE  
ALCOLICA)



UTILIZZA  
FAZZOLETTI USA  
E GETTA  
(BUTTALI DOPO  
AVERLI USATI)



COPRI IL NASO  
E LA BOCCA  
QUANDO TOSSISCI  
O STARNUTISCI



EVITA (O RIDUCI)  
IL CONTATTO CON  
CHI HA SINTOMI DI  
RAFFREDDORE O  
INFLUENZA



PER INFORMAZIONI  
CHIAMA IL NUMERO  
GRATUITO DEL  
MINISTERO DELLA  
SALUTE

Per maggiori info:



Ministero della salute



OMS