



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

postatarget
magazine

NAZ/220/2008

Posteitaliane

www.trentinoagricoltura.it

terratrentina

feb./mar. 2016 - nr. 1 anno LXI

Periodico di agricoltura, ambiente, tecnica e turismo rurale

IL RAPPORTO

Montagna,
il grande divario
con la pianura



S O M M A R I O



PRIMO PIANO

p. 4 LA MONTAGNA PERDUTA



FIRMATO PROVINCIA

p. 26



ATTUALITÀ

**DISTRETTI BIOLOGICI
CRESCONO** **p. 12**

**PIÙ AIUTI DALLA PROVINCIA
AD UN SETTORE STRATEGICO** **p. 15**

**QUANDO LA VIA DELLA SETA
PASSAVA DAL TRENTO** **p. 16**

**LUPO, DA CONOSCERE
E MONITORARE** **p. 20**

**L'ECORISTORAZIONE
FA LA DIFFERENZA** **p. 22**

OSTRICHE E VINO **p. 24**

**FAST FOOD E SLOW FOOD
NELLA DOMUS ROMANA** **p. 25**

MARKETING E TURISMO

**CICLABILI, UNA RETE
CHE SI AMPLIA** **p. 36**

**LUNGO I BINARI DELLA STORIA
E DELLA CULTURA** **p. 38**

terratrentina

NUM. 01 | FEBBRAIO - MARZO 2016 | ANNO LXI

“*I territori montani sono un nodo strategico per l'economia verde, in una società che vede sempre più avanzare la crisi idrica ed energetica. Adeguate politiche pubbliche devono essere in grado di superare le condizioni di svantaggio che limitano le potenzialità della montagna non ancora sufficientemente sfruttate.*”

Pietro Grasso, Presidente del Senato

Periodico di agricoltura,
ambiente, tecnica e turismo
rurale

Reg. Trib. Trento n. 41
del 29 agosto.1955

Abbonamento gratuito
Numero verde 800-903606

In copertina
Foto Pio Geminiani -
Fototeca Trentino Sviluppo

IMPAGINAZIONE
Artimedia

STAMPA
Litotografia Alcione



TERRA TRENTINA
Direttore responsabile
Gianpaolo Pedrotti
Coordinatore editoriale
Corrado Zanetti
Segreteria di redazione
Marina Malcottti

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

Fabrizio Dagostin;
Angela Menguzzato;
Silvia Ceschini;
Giuliano Dorigatti; Emilio Broto

COMITATO DI DIREZIONE

Romano Masè;

Pietro Molfetta;

Fabrizio Adriano Dagostin;

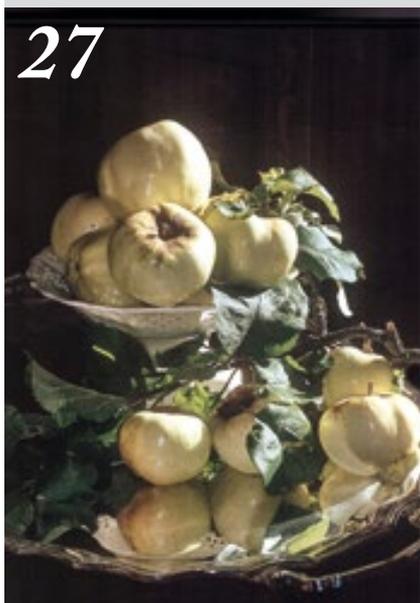
Alberto Giaccomoni;

Sergio Bettotti;

Maurizio Rossini;

Sergio Menapace

HANNO COLLABORATO:
Marco Benedetti; Roberto Bernardi;
Pietro Bertanza; Mario Chemolli;
Gabriele Chisté; Andrea Dal Forno;
Monica Dorigatti; Sergio Ferrari;
Iris Fontanari; Laura Galassi;
Alberto Grassi; Alberto Giaccomoni;
Claudio Ioratti; Rosaria Lucchini;
Giuseppe Michelin; Elisabetta Nardelli;
Walter Nicoletti; Roberta Oberosler;
Giancarlo Orsingher; Francesca Re;
Luca Rizzonelli; Valerio Rossi Staccini;
Claudia Tasin; Silvia Vernaccini



IL RITORNO DELLA FRUTTA ANTICA

Nel solco del crescente interesse che stanno suscitando le filiere "marginali" dell'agricoltura, le varietà di frutta antiche, oggi testimoniate dalla presenza di pochi e preziosi alberi "patriarchi", stanno riconquistando un proprio spazio commerciale, paesaggistico e culturale. Mele e pere dai nomi oggi dimenticati tornano ad attirare consumatori ed estimatori nei mercati contadini, facendosi apprezzare per la loro rusticità, le elevate qualità organolettiche e le ottime caratteristiche nutraceutiche.

FORMAZIONE

p. 46

ANNUARIO FEM



RUBRICHE

p. 56

A COME
Agricoltura
Ambiente
Alimentazione

p. 60

NOTIZIE FEM

p. 61

UE INFORMA

p. 62

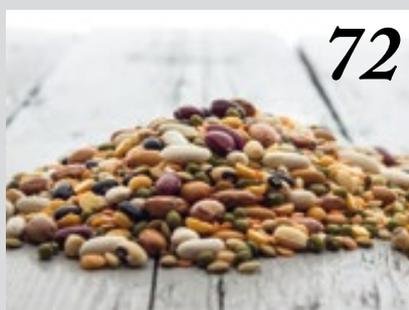
NOTIZIE IN BREVE

p. 64

ENONEWS

p. 65

PRODOTTI



NORMATIVE

IMPIANTI E RINNOVI DEI VIGNETI: COSA CAMBIA **p. 40**

I PROSSIMI BANDI DEL PSR **p. 44**

TECNICA, RICERCA E SPERIMENTAZIONE

190ª GIORNATA TECNICA, 600 FRUTTICOLTORI A CLES **p. 48**

FRAGOLA E PICCOLI FRUTTI **p. 49**

DROSOPHILA SUZUKII **p. 50**

QUALE FUTURO PER LA CAROTA BIO? **p. 52**

DRONI, UN NUOVO PUNTO DI VISTA PER L'AGRICOLTURA **p. 53**

TECNICA FLASH **p. 54**

I PROTAGONISTI **p. 55**

ALTRI TEMPI **p. 66**

SCAFFALE **p. 67**

NELL'ORTO
Lavori di primavera **p. 68**

AROMATICHE
Il cerfoglio **p. 70**

Ci salveranno fagioli, ceci e piselli? **p. 72**

CIBO E SALUTE
Muffe, opportunità o pericolo? **p. 74**

L'altitudine in Italia può cambiare il destino di una comunità. A parlare sono i numeri: dal 1951 a oggi, la montagna è stata vittima di spopolamento e abbandono. Se la popolazione italiana negli ultimi 60 anni è cresciuta di circa 12 milioni di persone infatti, la montagna ne ha perse circa 900mila. Tutta la crescita, in pratica, si è concentrata su pianura (8,8 milioni di residenti) e collina (circa 4 milioni). Ma il destino della montagna non è ovunque uguale: lo spopolamento ha una vistosa eccezione in Trentino-Alto Adige e in Valle d'Aosta, dove non solo lo spopolamento non c'è stato, ma addirittura, negli ultimi 60 anni, si è registrata una crescita della popolazione (nel Trentino-Alto Adige del 41% e della Valle d'Aosta del 36%).



LA MONTAGNA PERDUTA

a cura di Trentino School of Management e Centro Europa Ricerche*

Presidio idrogeologico e della biodiversità, custode della qualità dell'aria e della qualità delle acque – dunque della qualità della vita – la montagna non gode in Italia di buona stampa. La sua immagine è quella di uno spazio residuale, mentre il territorio nazionale, in realtà, è prevalentemente montuoso.

Si pensa alla montagna come a un'Arcadia, mentre è un prezioso bene comune. La si associa all'idea di conservazione e di passato, mentre molte esperienze dimostrano che la prospettiva per la montagna può essere quella di una nuova progettualità.

D'altra parte dal dopoguerra a oggi le dinamiche sociali dei territori d'alta quota, per l'agire congiunto di una minore forza politica e di un maggiore costo delle opere, sono state caratterizzate da fenomeni di spopolamento e abbandono, e i numeri sono lì a dimostrarlo: se la popolazione italiana negli ultimi 60 anni è cresciuta di circa 12 milioni di persone, la montagna ne ha perse circa 900 mila. Tutta la crescita, in pratica, si è concentrata in pianura (8,8 milioni di residenti) e collina (circa 4 milioni).

Un dissanguamento del quale si è parlato poco. Prova a farlo oggi, fornendo dati e statistiche, il rapporto "La montagna perduta. Come la pianura ha condizionato lo sviluppo italiano", realizzato da CER (Centro Europa Ricerche) e tsm-Trentino School of Management, che raccoglie molte statistiche dal 1951 agli anni più recenti sull'andamento della popolazione, dell'economia e delle infrastrutture, nelle varie regioni italiane. La ricerca, presentata il 9 febbraio scorso a Roma, al Senato, alla presenza del presidente Pietro Grasso, è stata realizzata da un gruppo di lavoro composto da Gianfranco Cerea, Stefano Fantacone, Petya Garalova, Mauro Marcantoni e Antonio Preiti.

Condannata dalle politiche pubbliche, non dall'orografia

Il rapporto è la descrizione di un declino, con dati e raffronti inediti. Ma è anche uno strumento per chi voglia porsi nella prospettiva di ripensamento del sistema di gestione dei beni comuni, dei

servizi pubblici, delle attrezzature collettive, contribuendo a fornire risposte alla domanda estesa di nuove forme di governo dei territori e della cosa pubblica.

Dal report emerge che lo spopolamento delle aree montane è un processo non uniforme, perché in due regioni, il Trentino-Alto Adige e la Valle d'Aosta, la popolazione è aumentata. La dotazione di infrastrutture, un'accessibilità maggiore ai servizi pubblici essenziali (sanità, istruzione, trasporti), una qualità della vita civile elevata ne hanno determinato la crescita. I comuni montani non si sono spopolati, anzi hanno accresciuto la loro popolazione, laddove i servizi sono efficienti e l'agricoltura ha saputo trasformarsi seguendo criteri di grande modernità.

Lo studio mette così in evidenza un punto fondamentale: la montagna non è condannata dall'orografia ma dalle politiche pubbliche. La montagna con politiche pubbliche adeguate e favorevoli, come nelle due regioni citate, può ambire a un ruolo di primo piano nello sviluppo del Paese. ►

* Il Rapporto di ricerca, sintetizzato in queste pagine, è stato realizzato da un gruppo di lavoro composto da Gianfranco Cerea, Stefano Fantacone, Petya Garalova, Mauro Marcantoni e Antonio Preiti. Il CER ha lavorato su incarico di tsm-Trentino School of Management.

La "Questione Montana"

IL GRANDE DIVARIO CON LA PIANURA



COMUNI MONTANI
3538



43,7% dei comuni italiani



65% > di 2.000 abitanti



LA FINANZA

SPESE
CONTO CAPITALE



37%

DELLE USCITE
TOTALI



+20%
MEDIA
NAZIONALE



LA POPOLAZIONE

1956-OGGI



8,8 milioni
pianura



900.000
montagna

FA ECCEZIONE
IL TRENTINO



+41%



INFRASTRUTTURE

COSTO DI COSTRUZIONE

Galleria



pianura montagna

COSTO DI COSTRUZIONE

Viadotto



pianura montagna



AGRICOLTURA

1971-2010

RIDUZIONE DELLA SUPERFICIE AGRICOLA
UTILIZZATA (SAU)



-17,8%

pianura



-33%

montagna

COSTO DI PRODUZIONE

Latte



€ 31,56/100 l

pianura



€ 55,09/100 l

montagna



INDUSTRIA

1971-OGGI

DIFFUSIONE DELLE IMPRESE



+60%

pianura

-29,5%

montagna

solo nel settore manifatturiero

+20%

pianura

+2%

montagna

IL GRANDE DIVARIO



La popolazione italiana negli ultimi 60 anni è cresciuta di circa 12 milioni di persone. La crescita però non è stata uniforme; anzi, suddividendo il Paese secondo la connotazione altimetrica, e cioè tra pianura, collina e montagna, vediamo andamenti addirittura contrapposti. La pianura è cresciuta moltissimo (8,8 milioni di residenti), anche la collina è cresciuta molto (di circa 4 milioni), mentre la montagna, addirittura, ha visto la popolazione diminuire di quasi un milione di persone, esattamente 900mila.

È evidente che un segno meno, a fronte di segni positivi molto netti, assume un particolare significato. Perciò l'intero paese è cresciuto di circa il 20% nella popolazione residente, mentre la montagna è andata spopolandosi.

Con il passare del tempo la domanda di qualità della vita pubblica si è fatta più forte. Avere ospedali vicini e ben funzionanti; avere scuole accanto a casa, avere trasporti pubblici frequenti ed efficienti. Se prima era accettabile vivere lontano dai centri urbani e non avere scuole vicine, con il passare del tempo è diventato inaccettabile.

LONTANI DAI SERVIZI

Questa inaccettabilità in qualche modo è stata risolta nei territori di pianura, dov'era più facile rispondere, e dove la pressione politica era più forte. Nei territori di montagna, per l'agire congiunto di una minore forza politica e di un maggiore costo delle opere, l'adeguamento a una migliore qualità della vita sociale è rimasto in parte incompiuto. I comuni montani che non si sono spopolati, e che anzi hanno accresciuto la loro popolazione, sono quelli dove i servizi (istruzione, sanità, trasporti) sono efficienti e dove l'agricoltura si è andata trasformando da settore residuale delle piccole produzioni contadine, a industria agro-alimentare di grande modernità.

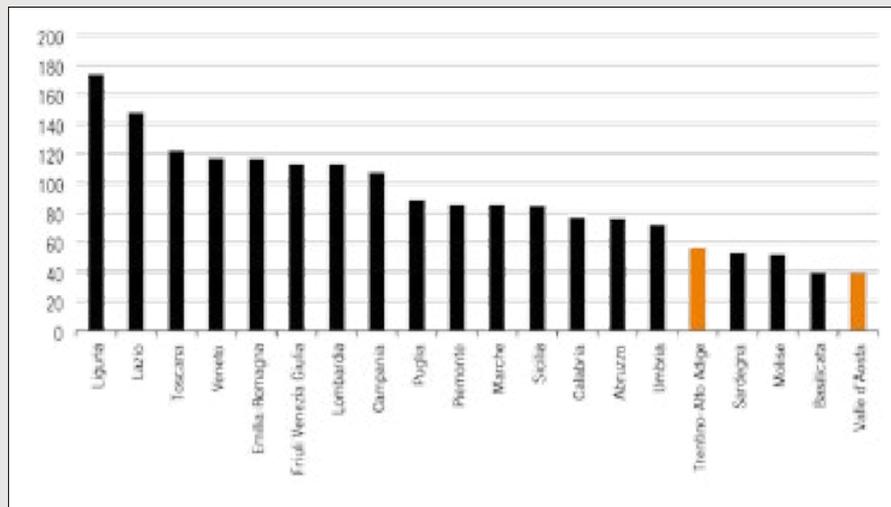
IL PESO DEI COMUNI MONTANI

Si potrebbe pensare che le aree di montagna pesino poco sulla superficie dell'Italia, o che pesi poco in termini percentuali la popolazione residente in quell'area, ma non è così. I comu-

ni montani rappresentano ancora nel 2011 il 43,7% del totale dei comuni italiani. Se prendiamo le venti regioni italiane (considerando il Trentino e l'Alto Adige come una sola regione), addirittura in 9 regioni su 20, oltre la metà dei comuni insiste su un territorio montano. La montagna è sostanzialmente residuale (10%) solo in Puglia, ma nel Veneto (seconda regione con numero più basso di comuni montani) siamo già al 20% e in Sicilia si supera il 25%. Per altro, la gran parte dei comuni montani, vista la diminuzione generale della popolazione, per il 65% ha meno di 2mila abitanti, dunque si tratta di comuni molto piccoli.

LA CRUCIALITÀ DELLE INFRASTRUTTURE

Nel corso dello studio sono state fatte numerose verifiche delle ragioni dello spopolamento della montagna. Quel che è emerso con grande chiarezza è il legame tra infrastrutturazione del territorio e declino della popolazione. Tendenzialmente, quanto minore è la dotazione infrastrutturale di un territorio,



Indice totale di dotazione infrastrutturale nel 2012. Fonte: Istituto Tagliacarne. Tratto da "La montagna perduta. Come la pianura ha condizionato lo sviluppo italiano", a cura di Gianfranco Cerea e Mauro Marcantoni.

tanto maggiore sarà il disagio della vita quotidiana e perciò la spinta a lasciare le aree montane e a trasferirsi in pianura, o in collina.

Utilizzando il numero-indice con la media nazionale uguale a 100, si osserva che la regione con la minore disponibilità di infrastrutture di tutto il Paese è la Regione della Valle d'Aosta, appena sopra la Basilicata, e poi il Molise, dove circa la metà della popolazione vive in montagna, la Sardegna, il Trentino-Alto Adige, l'Umbria e l'Abruzzo.

Insomma tutte le regioni italiane con maggiore presenza di montagna sono agli ultimi posti come dotazione di infrastrutture, questo non al 1951, ma al 2012. Tra le ultime dieci province con minore infrastrutturazione troviamo le province di Sondrio, Matera, Aosta, Belluno e Potenza, insomma province tipicamente montane. All'opposto, tra le province con maggiore dotazione infrastrutturale troviamo le località portuali come Livorno, Trieste, Ravenna, Venezia, Gorizia, e poi tipiche province di pianura come Roma, Firenze, Napoli tra le più grandi e poi Savona, Ancona, Bologna, Pisa tra le medio-grandi.

IL RAPPORTO TRA SPESA PUBBLICA E SPOPOLAMENTO

Il report ha accertato che c'è una rela-

zione inversa tra la spesa complessiva delle amministrazioni comunali montane e il fenomeno dello spopolamento. Se si mette in relazione la spesa corrente delle amministrazioni dei comuni di montagna con lo spopolamento, si osserva che la riduzione minore di popolazione si registra nel Lazio, nel Piemonte, in Lombardia, in Emilia Romagna, dove la spesa pro-capite delle amministrazioni montane è più alta. Di contro lo spopolamento maggiore si registra in Basilicata, in Friuli Venezia Giulia, in Calabria, dove la spesa pro-capite delle amministrazioni dei comuni montani è minore. Ciò conferma che lo spopolamento della montagna non è inesorabile, insomma non dipende semplicemente dall'orografia, ma dipende dalle politiche, e precisamente dalle politiche pubbliche. ▶



Foto Giorgio Defflorian Fototeca Trentino Sviluppo

TRENTINO-ALTO ADIGE E VAL D'AOSTA LA VIRTUOSA ECCEZIONE

Foto Oscar Groaz

Lo spopolamento della montagna ha una vistosissima eccezione, perché in due regioni, il Trentino-Alto Adige e la Valle d'Aosta non solo lo spopolamento non c'è stato, ma addirittura c'è stata in questi 60 anni una crescita della popolazione, anche in valori assoluti. Mentre la popolazione del Trentino-Alto Adige cresceva del 41% in 60 anni, e quella della Valle d'Aosta del 36%, la popolazione montana della Puglia addirittura crollava del 67%.

I dati evidenziano che l'aumento della popolazione nel Trentino-Alto Adige oltre a essere stata sostenuta dalla crescita naturale, è stata in buona parte rafforzata dalla migrazione di persone provenienti dal resto del paese. Una caratteristica del Trentino-Alto Adige, soprattutto in questo caso della provincia di Trento, è di essere il maggiore attrattore delle migrazioni interne.

UN TRIANGOLO VIZIOSO

C'era l'idea (e c'è ancora) che vi sia un triangolo che si autoalimenta tra montagna, agricoltura ed età anziana. Si fa coincidere la montagna con l'età an-

ziana, l'età anziana con l'agricoltura e l'agricoltura con la montagna. Questo circolo vizioso è una sorta di luogo comune che si ripercorre nell'immaginario collettivo. Però i dati, almeno per le due province di Trento e di Bolzano, lo smentiscono in maniera plateale.

In montagna c'è una popolazione giovanile percentualmente molto più alta della media nazionale; l'agricoltura è praticata, ma anche dai più giovani: la montagna perciò non coincide né con l'età avanzata, né con funzioni economiche arretrate.

Ovviamente siamo quanto di più lontano si possa immaginare rispetto all'immagine di un territorio montano non solo spopolato, ma povero e in disarmo. Tutt'altro. La ricchezza della provincia di Bolzano, calcolata pro-capite è di quasi 40mila euro l'anno e quella del Trentino supera i 30mila. Lo sviluppo dell'industria è stato pensato (e realizzato) soprattutto in pianura. Se poi ci si focalizza maggiormente sull'industria in senso stretto, cioè le unità locali del settore manifatturiero, la penalizzazione dei territori montani, se possibile, è ancora maggiore.

IL CALO DELLA SAU E IL TURISMO

Un altro fenomeno, in parte dipendente direttamente dal richiamo dell'industrializzazione in pianura e in altra parte sviluppatosi per ragioni sue proprie è la riduzione della superficie agricola utilizzabile (SAU). Com'è noto il dato rilevante, quando ci si occupa di agricoltura, è la quantità della superficie occupata dalle coltivazioni, oltre che dal



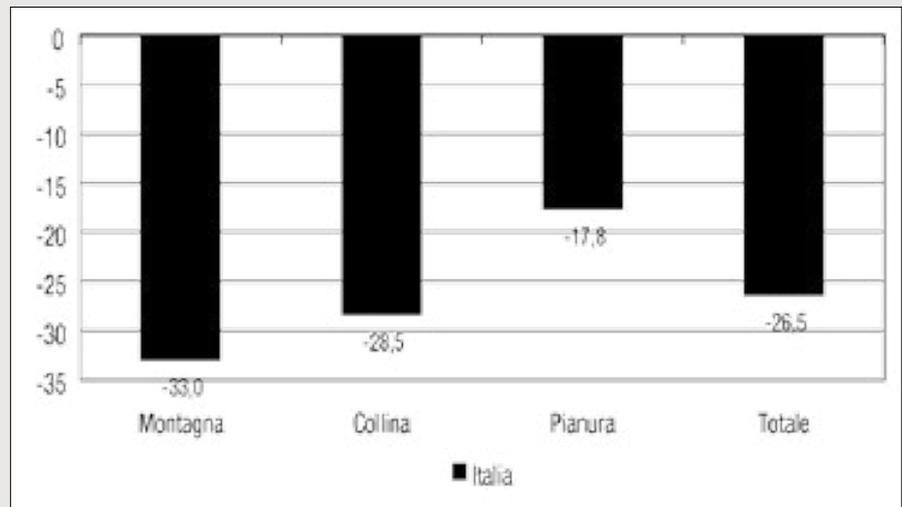
Foto Carlo Baroni - Fototeca APT Madonna di Campiglio, Pinzolo, Val Rendena

reddito delle imprese agricole. Maggiore è la SAU, maggiori sono le potenzialità di un territorio nel settore agricolo. Un terzo fattore discriminante, che agisce questa volta anche all'interno delle stesse aree montane, è lo sviluppo del turismo: solo nelle province di Trento e di Bolzano e in qualche comune della provincia di Belluno e della Toscana vi è stato uno sviluppo turistico in montagna. In tutto il resto del territorio nazionale, l'offerta alberghiera in montagna è rimasta stabile, in molti casi insufficiente o inesistente. Eppure, proprio lo sviluppo del turismo rappresenta uno dei fattori fondamentali di sviluppo dei territori montani. Il turismo in qualche modo ha supplito alla mancanza di uno sviluppo industriale.

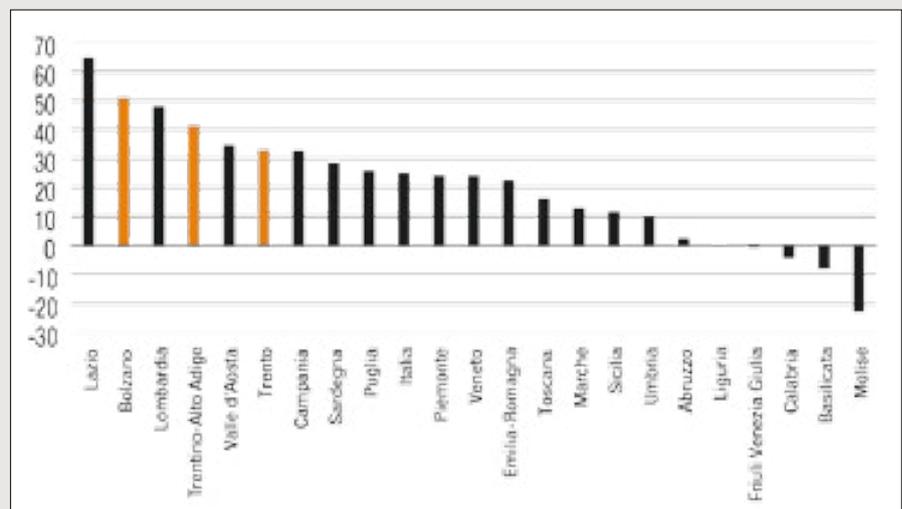
LA (SOLA) MONTAGNA CHE CRESCE

Negli ultimi 60 anni la regione che complessivamente ha avuto il massimo incremento di popolazione è stato il Lazio, con un incremento che supera la soglia del 60%. Al secondo posto è la Lombardia con poco meno del 50% di incremento, ma già se separiamo la provincia di Bolzano da quella di Trento, troviamo che la prima ha avuto un incremento della popolazione superiore alla Lombardia, sia pure inferiore al Lazio. Subito dopo la Lombardia, arriva la Valle d'Aosta, pressoché a pari merito con la provincia di Trento.

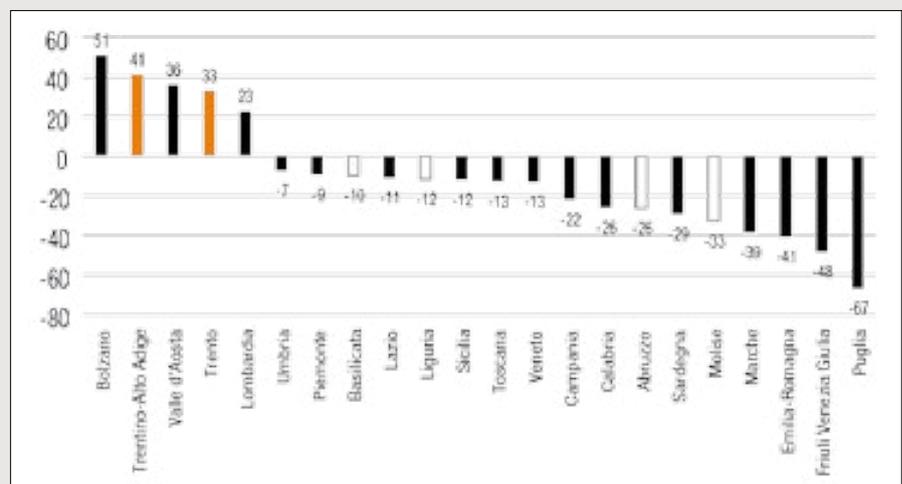
In sostanza tra le prime cinque regioni che hanno avuto il maggiore incremento generale di popolazione in Italia negli ultimi 60 anni, ben due sono alpine, addirittura con il 100% di popolazione classificata come montana. All'opposto, le tre regioni che hanno avuto una perdita in valore assoluto della popolazione (Molise, Basilicata e Calabria) sono tutte con un'alta quota-parte di popolazione montana. Nessuna regione con prevalenza assoluta della pianura ha perso in Italia popolazione. La Puglia ha avuto un incremento della popolazione intorno al 25% e la Sardegna e la Campania ancora superiori. Insomma, la congiuntura ha penalizzato, con l'eccezione del Trentino e della Valle d'Aosta, la parte di popolazione montana di ciascuna altra regione. ▶



In Italia nel periodo che va dal 1971 al 2010 la superficie totale utilizzata è diminuita più di un quarto, arrivando al 26,5% e, nonostante l'industrializzazione si sia sviluppata soprattutto in pianura, la Sau è diminuita proprio in pianura (-17,8%), mentre la più pesante diminuzione si registra proprio nei territori montani (-33,0%).



Negli ultimi sessant'anni la regione che complessivamente ha avuto il massimo incremento di popolazione è stato il Lazio, con un incremento che supera la soglia del 60%. Al secondo posto è la Lombardia con poco meno del 50% di incremento, ma già se separiamo la provincia di Bolzano da quella di Trento, troviamo che la prima ha avuto un incremento della popolazione superiore alla Lombardia, sia pure inferiore al Lazio. Subito dopo la Lombardia, arriva la Valle d'Aosta, pressoché a pari merito con la provincia di Trento.



Mentre la popolazione del Trentino-Alto Adige è cresciuta del 41% in sessant'anni, e quella della Valle d'Aosta del 36%, la popolazione montana della Puglia è addirittura crollata del 67%. Significativo è il confronto tra il Friuli Venezia Giulia (-48%) e il Trentino-Alto Adige: si tratta di regioni simili, confinanti, con lo stesso regime istituzionale, ma evidentemente con politiche diverse.

L'AUTONOMIA CHE SALVA LA MONTAGNA

Ph Story Travelers



L'orografia in sé non è un destino ineluttabile, anzi le difficoltà da superare, quando sono superate, restituiscono un'economia e una società più salde. Quando le politiche pubbliche sono focalizzate sulla montagna, non tanto come beneficiaria (che sarebbe sempre una logica di assistenza), ma come valorizzazione delle sue potenzialità, a partire dall'orografia, e dalle

connotazioni che la distinguono, allora i risultati sono vistosi.

Partire dalla montagna, disegnandole intorno le politiche, significa considerare l'orografia più difficile come una sfida ulteriore, non come l'ostacolo o peggio un'aggravante dei costi, da cui fuggire. Quando la montagna assume su di sé la consapevolezza e la necessità di politiche all'altezza delle sue maggiori dif-

ficoltà, ecco allora che ciò che è problematico costituisce una spinta maggiore allo sviluppo.

La montagna raggiunge una qualità della vita civile elevata, le imprese non hanno penalizzazioni logistiche supplementari, la vita delle famiglie è comoda abbastanza quanto quella di chi vive in pianura e questo insieme di cose, invece di essere motivo di emigrare, insomma



di spopolamento, diventa una ragione d'attrazione; di qui la crescita demografica.

La base che sostiene le politiche è rappresentata dall'autonomia. L'autonomia non è semplicemente una libertà di spesa, ma è l'abito istituzionale affinché le politiche centrate sul territorio si possano realizzare, nel nostro caso, quella della montagna. L'autonomia sposta le decisioni su un perimetro più vicino alla popolazione, consente di avere una barriera di difesa dalla lobby virtuale (eppure molto reale nei suoi effetti materiali) della pianura, perché ha minore possibilità di far pesare la sua forza. L'autonomia è capace di creare gerarchie nei progetti pubblici e privilegiare perciò quelli che sono connessi direttamente con il miglioramento dei livelli di vita dei residenti. Sapendo che non tutte le autonomie sono uguali.

“Nei nostri territori – ha afferma il governatore del Trentino Ugo Rossi – sono state poste in essere delle politiche pubbliche per valorizzare le genti di montagna. Questo certamente grazie alle risorse prodotte localmente, che abbiamo potuto gestire in prima persona. Ma attenzione: non è sufficiente disporre delle risorse. Bisogna essere convinti che evitare lo spopolamento della montagna è un valore, sia per i diretti interessati sia per tutto il Paese. Perché la nostra esperienza, e in fin dei conti il nostro modello, non è affatto un sinonimo di chiusura, di difesa di prerogative



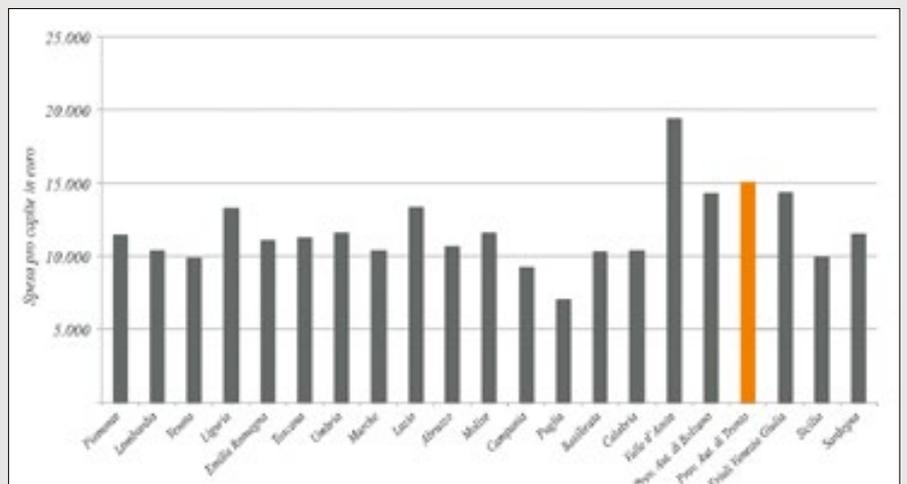
La presentazione del Rapporto al Senato con il Governatore Ugo Rossi.

antistoriche: al contrario, è un patrimonio che offriamo al resto dell'Italia e dal quale, ne siamo convinti, può derivare un contributo importante per la ripresa del paese, che tutti auspichiamo”.

L'AUTODETERMINAZIONE DI CHI VIVE IN MONTAGNA

Che ci sia una diversità innegabile fra montagna e pianura e nei destini che queste due realtà hanno sperimentato nel contesto delle politiche di sviluppo del nostro Paese è innegabile. La questione – sostiene Rossi – “non si pone solo in termini di numeri, di risorse diseguali, ma investe l'anima, la possibilità

di chi vive in montagna di decidere del proprio destino e di autodeterminarsi, portando un contributo positivo anche al resto dell'Italia. Se immaginiamo di dare gli stessi parametri a montagna e pianura, la montagna soccombe. Noi crediamo in un'Autonomia adulta, che ha tanto da dare. Crediamo in un modello che se bene utilizzato può contribuire a far fare all'Italia quel salto in avanti che tutti auspichiamo. L'Autonomia è sinonimo di responsabilità, si iscrive entro un orizzonte riformista e solidale, non ha nulla a che fare con la chiusura, con la difesa di prerogative del passato dalle minacce esterne, è esattamente il contrario”.



La comparazione tra le regioni attraverso la spesa pubblica consolidata, cioè conteggiando qualunque spesa pubblica erogata a qualsiasi livello amministrativo, vede la Valle d'Aosta in testa, a causa del ridotto numero di abitanti, con quasi 20.000 euro di spesa pubblica per abitante, ma le province di Trento, di Bolzano e il Friuli Venezia Giulia stanno tutti sotto la soglia dei 15.000 euro.

DISTRETTI BIOLOGICI CRESCONO

“Serve una rete e una legge”

di Pietro Bertanza

Il biologico non conosce crisi. A dirlo sono i numeri. Negli ultimi anni infatti si è assistito ad una crescita a due cifre del comparto. Un modello da perseguire anche per la filiera convenzionale ma purtroppo difficilmente replicabile. Questa irresistibile ascesa è dovuta ad una serie di fattori che vanno dalla sempre maggiore attenzione da parte del consumatore verso prodotti salubri e sostenibili, sino alle nuove politiche comunitarie che privilegiano le tecniche di difesa meno impattanti per l'uomo e per l'ambiente.

UN'OPPORTUNITÀ PER IL TRENTO?

Anche sul territorio provinciale il biologico è sempre più in voga, proprio per le sopraccitate motivazioni alle quali si aggiunge un interesse del comparto turistico. Per questo e per capire come il nostro territorio si stia attrezzando abbiamo voluto, dopo aver dato conto sul precedente numero di Terra Trentina (4/2015) di cosa si sta muovendo su questo fronte in Valle di Non, fare il punto sul mondo bio in Trentino. Sono molte, infatti, le realtà che stanno lavorando da tempo, che hanno appena intrapreso la strada del biologico o che sono solo nelle intenzioni di creare una filiera territoriale biologica. Aspetto, quest'ultimo, che sembra essere proprio l'indicazione contenuta nelle norme in discussione a Bruxelles, dove è in fase di elaborazione il nuovo Regola-

mento Comunitario sul biologico. Tra le varie realtà presenti abbiamo intervistato associazioni di produttori bio e Distretti di produzione biologica, alcuni neonati e altri già con molta esperienza alle spalle. Il nostro “viaggio” ha toccato quasi tutta la provincia, dal Lago di Garda sino alla Val di Cembra, passando per il Monte Baldo.

Proprio sul Monte dei Fiori abbiamo chiesto il parere dell'associazione di produttori biologici Baldensis sulla necessità di creare un network tra le realtà bio presenti in Provincia. Angelo Giovanazzi, portavoce dell'associazione, non ha dubbi: “Le associazioni del biologico e i Distretti biologici non possono vivere in autonomia completa in quanto rischiano l'isolamento. Molte sono le necessità di mettersi in rete, ha continuato Giovanazzi, la prima riguarda il fatto che non vi è nessuna garanzia di successo per le decisioni calate dall'alto; questo vale anche per un'eventuale norma sui bio distretti. Secondo aspetto è legato alla capacità di creare una rete commerciale che unifica le attività del biologico e ne fa massa critica sul mercato, controllando e selezionando la qualità”.

Altra questione riportata dal portavoce dei Baldensis sottolinea l'importanza di creare un “rapporto di trasparenza ed onestà col consumatore, col ristoratore e con il turista. Proprio per questo dobbiamo render conto della filiera per valorizzare il prodotto; che parte dalla tavola,

sale verticalmente tramite le strutture intermedie (come caseifici, cantine, panifici, ecc.) fino ai produttori”. Sempre secondo Giovanazzi “senza la capacità di garantire al consumatore trasparenza, con capacità di informazione costante e precisa da parte di tutti noi, il nostro valore aggiunto non funzionerà”. Uno strumento a nostra disposizione per creare consapevolezza convinta è un'etichetta che racconti la filiera” ha evidenziato Giovanazzi.

QUALITÀ PRIMA DI TUTTO

“Inoltre – specifica Giovanazzi – va chiarito che cosa significa qualità del cibo prodotto nelle nostre terre. Vuol dire innanzitutto certificazione (e ciò è evidente per noi, ma non per altri) che deve essere



garantita da controlli di organi terzi basati su analisi di verifica accurata e che dobbiamo esigere per interesse di tutti. Qualità significa, ha continuato, anche dotarsi di informazioni nutrizionali che facciano capire la differenza del prodotto di montagna rispetto ad altre produzioni, con il vantaggio di conoscere quali e quanti sono i prodotti che si caratterizzano per differenza nutrizionale. Infine qualità vuol dire “sensorialità”: far capire e far apprezzare la differenza sensoriale. Non è più possibile sostenere un prodotto solo perché biologico, ma scadente dal punto di vista gustativo”.

“Per concludere, si ribadisce il valore di una rete di produttori che possa contare su una linea guida condivisa come la Carta del cibo delle Alpi. Anche grazie alla Carta si può unificare la rappresentanza nei rapporti con associazioni e istituzioni provinciali, con le altre realtà della Macroregione Alpina, nazionali e dell’Unione Europea” – ha concluso Giovanazzi.

I VANTAGGI DEL BIODISTRETTO

Ma perché si dovrebbe costituire un Biodistretto e con quali vantaggi? “Per quanto riguarda la sostenibilità economica – risponde Andrea Tarolli, presidente del Consorzio di tutela di Tenno – il Distretto può o potrebbe aiutare i produttori a ragionare sulla dimensione temporale della produzione, ovvero cercare di far capire quanto sia importante che le risorse frutto della produzione possano rigenerarsi e durare nel tempo. Bisognerà applicare metodi di coltivazione che non pregiudichino la possibilità di mantene-

re nel tempo le varie produzioni. Questo tipo di pratiche crediamo siano più che coerenti con una agricoltura biologica intesa come rispettosa delle risorse a disposizione in senso lato. Questo concetto è strettamente correlato anche alla sostenibilità sociale” evidenzia Tarolli.

“Una gestione più bio, più legata al mantenimento nel tempo della biodiversità e delle risorse primarie del territorio è un presupposto necessario affinché anche le future generazioni possano godere di tali risorse. Crediamo che il Biodistretto, ma più in generale una coscienza bio sia del singolo che di una comunità, porti a un maggiore e crescente rispetto sia del territorio di riferimento oltre che delle genti che lo vivono e lo vivranno. Sia la sostenibilità sociale che quella economica – continua il presidente del Consorzio di tutela di Tenno – si inquadrano e sono basate sulla sostenibilità ambientale. Il nascituro biodistretto del Tennesse avrà quindi come obiettivo principale la tutela ambientale del nostro territorio e delle sue straordinarie risorse. Andrà quindi tutelata e mantenuta la biodiversità e l’equilibrio dell’intero sistema ambientale”.

Anche secondo l’associazione Goever (che raggruppa produttori bio di cereali del Trentino) la sostenibilità ambientale è uno dei vantaggi alla base della scelta bio. “La gestione sostenibile di un territorio – sottolinea Annarosa Paissan, presidente dell’associazione – crea una rete di interazioni favorevoli e partendo da un’agricoltura biologica favorisce la tutela della salute e dell’ambiente. I vantaggi si riferiscono agli agricoltori che offrono prodotti di alta qualità e che possono collegare la propria attività con le realtà presenti nel territorio, offrendo spunti per la sensibilizzazione verso metodi sostenibili di coltivazione e attività di conoscenza dei prodotti (fattorie didattiche, agriturismi) rivolta sia ai consumatori che possono acquistare prodotti tracciabili, talvolta direttamente dal produttore, sia agli enti che possono contribuire con la realizzazione di strutture (mercati, scuole, ecc.). Vantaggi derivano anche dalla gestione dei rifiuti, del verde pubblico, dell’edilizia) e da un’attività di promozione del territorio che va a vantaggio anche delle imprese private, ad iniziare da quelle del settore ricettivo, perché un territorio so-



COS'È UN BIODISTRETTO

I Biodistretti prendono spunto dal decreto legislativo del 18 maggio 2001 n° 228 che parla di distretti rurali e li definisce come “sistemi produttivi locali caratterizzati da un’identità storica e territoriale omogenea derivante dall’integrazione fra attività agricole e altre attività locali, nonché dalla produzione di beni o servizi di particolare specificità, coerenti con le tradizioni e le vocazioni naturali e territoriali.” In pratica un Biodistretto è un’area dove le superfici produttive sono prevalentemente condotte con il metodo di coltivazione biologica e dove agricoltori, cittadini, operatori turistici, associazioni e pubbliche amministrazioni stringono un accordo per la gestione sostenibile delle risorse locali, partendo dal modello biologico di produzione e consumo (filiera corta, gruppi di acquisto, mense pubbliche bio). Nel Biodistretto, la promozione dei prodotti biologici si coniuga indissolubilmente con la promozione del territorio e delle sue peculiarità, per raggiungere un pieno sviluppo delle potenzialità economiche, sociali e culturali.

stabile è più attraente”. Secondo Sandro Gottardi dell’associazione culturale Val Bio Cembra, per rendere praticabile la strada del Distretto, questa deve essere anche appetibile e conveniente per i diversi soggetti che decidono di aderirvi. Per chi produce, la convenienza sarebbe legata alla vendita sul territorio. “Nella logica di integrare il meccanismo delle certificazioni attualmente vigente con forme di certificazione partecipativa – sostiene Gottardi – sarebbe interessante che fosse codificato in maniera precisa la possibilità di certificare il Biodistretto più che i singoli produttori, e che poi siano direttamente i soggetti coinvolti a occuparsi di verifiche e controlli ed eventuali sanzioni attraverso un comitato di garanzia o altre forme da definire”. ▶



L'OPPORTUNITÀ PER IL SOCIALE

Il Biodistretto non ha solo finalità economiche, ma anche sociali, aspetto questo che riveste un ruolo di primo piano nel percorso avviato dal Biodistretto Valle dei Laghi. “Oltre a produrre beni agro-alimentari – spiega il presidente Silvano Graziadei – si svolgono attività sociali attraverso l’inserimento lavorativo in azienda o il recupero terapeutico di persone svantaggiate”.

Ma cos'è l'Agricoltura Sociale? Con questo termine si fa riferimento a tutte quelle pratiche che utilizzano le attività agricole e il contesto rurale per generare benefici inclusivi e promuovere l'inserimento socio-lavorativo di persone svantaggiate e a rischio di emarginazione, fornendo anche servizi a persone e comunità ritenute “fragili”, sia per generare sviluppo nei territori, sia per far fronte alla crisi del welfare centralizzato. L'interesse che riscuote tra diversi attori privati, sociali e istituzionali rischia tuttavia di impattare con la complessità e le difficoltà oggettive per la creazione di nuove aziende agri-sociali e per la crescita e il consolidamento delle esperienze. “Queste pratiche – sostiene Graziadei – richiedono, infatti, una molteplicità di competenze e una stretta collaborazione tra attori e politiche – agricoltura, sanità, politiche sociali e del lavoro, istruzione, giustizia – che generalmente operano in modo rigorosamente separato. In quest'ambito, il laboratorio Biodistretto permette di sperimentare nuove forme integrate di agricoltura sociale”.

FARE RETE: LA PAROLA D'ORDINE

Secondo Andrea Tarolli, rappresentante del Tennesse, risulta fondamentale riuscire a organizzarsi tra le varie realtà presenti nel territorio provinciale: “le numerose associazioni del territorio, in stretta sinergia con l'Amministrazione comunale e con il nostro Consorzio di tutela, dovranno avere un ruolo di notevole partecipazione e condivisione del progetto, della sua crescita, evoluzione ed obiettivi. L'idea che abbiamo e in cui

crediamo è che l'intera comunità Tennesse si immerga in questa avventura, diventando essa stessa anima del Biodistretto e in questo senso le associazioni, che svolgono un ruolo importantissimo di filtro con la comunità, saranno elemento chiave per la riuscita del progetto”. Anche per Loris Cimonetti, presidente del Biodistretto Val di Gresta, l'organizzazione della filiera è fondamentale: “le associazioni presenti sul territorio sono una forza di cui non possiamo fare a meno e rappresentano una ricchezza tipica del Trentino, che fa e ha fatto crescere il territorio. Basti pensare che le due manifestazioni più importanti della Valle di Gresta, la Mostra Mercato e la Cammina Grestana, sono proprio nate e portate avanti grazie all'associazionismo.”

SERVE UNA LEGGE CHIARA

Attualmente il biologico in Trentino è disciplinato dalla legge provinciale n° 4 del 28 novembre 2003 e dalla n° 13 del 3 novembre 2009 e a livello europeo è in discussione il regolamento che riforma produzione, commercializzazione ed etichettatura dei prodotti da agricoltura biologica. Una discussione iniziata nel 2014 e che sembra durerà ancora a lungo. Le leggi citate, a detta dei produttori, paiono avere qualche lacuna. Infatti, secondo l'associazione Goever sembra chiaro che manchi qualcosa. “Sicuramente – sostiene Annarosa Paissan – la predisposizione di leggi ad hoc e la loro applicazione in tempi brevi, e bandi dedicati a progetti in essere soprattutto in ambito provinciale, favorirebbero lo sviluppo nel territorio di tutte le attività connesse al biologico. L'associazione Goever potrebbe implementare la sua attività con l'acquisizione di strumenti e macchinari che renderebbero il progetto fruibile in tempi brevi dai coltivatori e dai consumatori con positive ricadute in ambito economico e sociale”.

Secondo Sandro Gottardi del Distretto Cembrano c'è urgenza di disporre di strumenti legislativi utili per uno sviluppo dell'agricoltura biologica e del Distretto, soprattutto considerando le specificità del territorio trentino caratterizzato da proprietà molto frammentate. “Si potrebbe pensare ad una norma che

imponga limiti e distanze a chi inquina e usa prodotti nocivi e non, come avviene oggi, a chi sceglie di fare produzioni biologiche o biodinamiche. Questo, oltre che rappresentare un costo notevole per l'agricoltore biologico o biodinamico, a volte rende concretamente impraticabile l'utilizzo di certi appezzamenti”.

Un secondo aspetto è legato al sostegno non tanto e non solo economico, ma soprattutto dal punto di vista tecnico e di ricerca. “Sarebbe importante avere una struttura tecnica specifica per le produzioni biologiche che investa anche nel settore della ricerca e della sperimentazione”. Ricerca fondamentale anche per altre realtà, come il Biodistretto Valle dei Laghi, che si pone l'obiettivo di promuovere innovazione a 360 gradi dal campo della ricerca agli standard di produzione, ai canali distributivi alternativi ed anche nel campo della certificazione.

Anche per il Biodistretto Val di Gresta “è necessaria la creazione di una legge ad hoc che conferisca agli enti, come Biodistretti e a chi opera nell'ambito del biologico e del recupero territoriale, valenza giuridica e permetta di usufruire delle agevolazioni sull'agricoltura previste nell'ambito del PSR. In particolare andrebbe istituita un'associazione provinciale di rappresentanza e coordinamento tra i vari soggetti presenti sul territorio”. Dalle risposte e dagli auspici espressi dagli operatori del mondo bio trentino, sembra dunque di essere all'inizio di una lunga, ed anche un po' tortuosa, strada, a partire dalla necessità di una legge territoriale che tuteli produttori e consumatori. Non proprio una passeggiata.



Foto Enrico Genovesi

PIÙ AIUTI DALLA PROVINCIA AD UN SETTORE STRATEGICO

di Michele Dallapiccola – Assessore all'agricoltura, foreste, turismo e promozione, caccia e pesca

L'aspetto fondamentale delle politiche della Provincia autonoma di Trento è che esse puntano a generare cambiamenti strutturali, che incidano nel settore nel suo complesso e sul lungo periodo. Ciò vale anche per l'agricoltura biologica, per il quale nella nuova programmazione del PSR 2014-2020 il budget a disposizione è aumentato, ed in maniera percentualmente maggiore rispetto al trend di crescita del settore. La considerazione che il Trentino ha del settore biologico va quindi inquadrata tenendo conto della totalità degli interventi messi in campo. Vediamo innanzitutto alcune cifre: sono attualmente iscritte al SIB-Sistema Informativo Nazionale Biologico 534 aziende agricole che coltivano una superficie pari a 5000 ettari. Nell'ultimo decennio si è registrato un incremento del 35% pari a 1300 ettari. Se analizziamo poi il dettaglio colturale, possiamo vedere che 3700 ettari dei 5000 sono riferiti a prati (1300) e pascoli (2400). La Provincia ha riservato una grande attenzione a questo settore, innanzitutto sul piano amministrativo mantenendo e potenziando un apposito "Ufficio per le produzioni biologiche", composto di ben 5 unità operative e dedicato alla promozione, sviluppo e gestione delle coltivazioni con metodo biologico. Per quanto riguarda le produzioni agricole condotte con metodo integrato, considerato a sua volta dall'Unione Europea un metodo di produzione agricola sostenibile, al pari di quello biologico, e che per le nostre produzioni interessa una quantità molto rilevante (sul totale della superficie il rapporto è di 1 a 15), ad esso non sono dedicate strutture specifiche ma il settore è "coperto" dai diversi uffici tecnici del competente dipartimento.

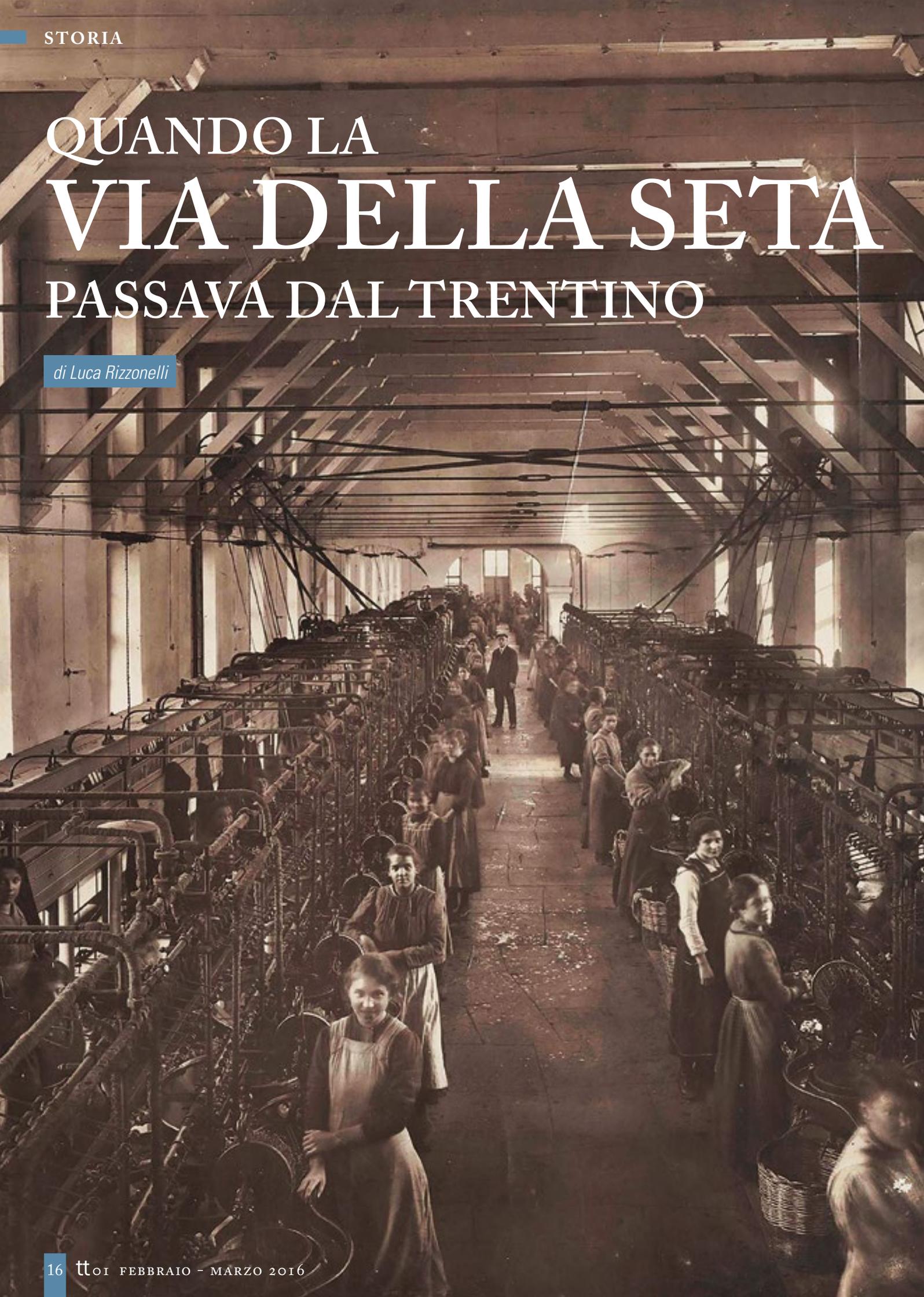
In termini di programmazione delle politiche di intervento e delle relative risorse disponibili, con il nuovo PSR è stata data rilevanza alle produzioni biologiche attraverso la misura 11. Va tenuto presente che i premi unitari indicati nel PSR della Provincia sono tra i più elevati rispetto al panorama nazionale. Rispetto alla



passata programmazione comunitaria, 2007/2013, dove sono stati effettivamente richiesti ed erogati premi per la produzione biologica pari a 251.000 €/anno, le assegnazioni del nuovo PSR riservano al settore un importo pari a 385.000 €/anno, con un incremento del 53% rispetto ad un aumento della superficie, ricavato dalla proiezione della media di crescita dell'ultimo decennio, che non supera il 35%. Questo significa che nonostante i meri dati di circostanza rilevino come per il Trentino la misura 11 del PSR risulti quasi fanalino di coda rispetto al panorama nazionale, gli agricoltori trentini che intendono sviluppare le proprie produzioni con il metodo biologico potranno contare su un premio mediamente più alto rispetto al passato. Se poi in futuro le condizioni di produzione cambieranno in modo tale da dover rivedere le politiche di intervento sarà possibile, attraverso le previste e consuete modifiche del PSR, aggiornare gli strumenti e le rispettive risorse dedicate. Più che ai sostegni diretti ed ai premi di compensazione, però, le politiche di indirizzo della Provincia sono concentrate su interventi strutturali, in grado di sviluppare e rilanciare l'economia agricola del nostro territorio nel suo complesso. In quest'ottica si è mosso anche il PSR. Nelle misure strutturali riservate al sostegno degli interventi aziendali (4.1.1) ed al Premio di insediamento per i giovani agricoltori (6.1) che hanno visto la recente pubblicazione dei bandi per la presentazione delle domande, vengono riservati specifici punteggi di priorità: 20 punti su 100 per la misura 4.1.1 e 7 punti su 50 per la misura 6.1. Ciò significa che in Trentino un'azienda condotta da un giovane e con metodi di produzione biologica ha sicuramente la priorità nelle graduatorie di merito per la concessione degli aiuti del PSR. Analoga condizione è prevista per quanto riguarda altri aiuti del PSR come ad esempio per le iniziative di diversificazione aziendale (agriturismo), per le quali sarà prossima la pubblicazione dei bandi.

QUANDO LA VIA DELLA SETA PASSAVA DAL TRENTO

di Luca Rizzonelli



Durante l'Ottocento il Tirolo italiano divenne il principale "distretto" dell'industria serica dell'Impero asburgico, ma poi fu proprio il mercato viennese, assieme allo scoppio della prima guerra mondiale e la fine delle sovvenzioni a decretare il tramonto delle produzioni locali, invano difese al Reichsrat dal deputato trentino Antonio Tambosi.

“**V**ia della seta” è l'espressione che descrive il lungo tragitto che i commercianti dell'antichità intraprendevano per portare il prezioso tessuto dalla Cina in Europa; nel celebre “Il Milione”, il mercante veneziano Marco Polo descrisse il proprio viaggio lungo questa “via” giungendo fino a Khanbaliq, l'antica Pechino, nel Duecento. Secoli dopo l'introduzione del baco da seta in Europa, seppure senza rievocazione di connotazioni esotiche, il Trentino ottocentesco era divenuto uno snodo importante di commercio e produzione di questo settore, tanto da aver assunto un ruolo non comune nel condizionare l'economia locale.

L'allevamento del filugello (baco da seta) e la coltivazione del gelso (il baco si ciba delle foglie) si svilupparono in manie-

ra incisiva nel Tirolo italiano tra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento, superando l'iniziale diffidenza locale, incentivate dagli interventi del governo austriaco, inizialmente diffondendosi a Riva e a Rovereto. Ben presto questa attività riscosse sempre maggiore interesse, diffondendosi nelle vallate, in particolare Valle Lagarina, Valle dell'Adige, Valsugana e Valle di Non, comprendendo anche il corso inferiore del Sarca e la zona di Tione.

Fino alla metà del secolo, tale attività aveva registrato ottimi risultati economici, rivelandosi una delle più fiorenti della regione, tanto da essersi affiancata con successo ad altre tradizionali (come quella della coltivazione della vite) e creando una base manifatturiera fondata su una proficua divisione dei lavori (grazie

Operaie al lavoro alla Filanda Chimelli di Pergine Valsugana (1900) – Archivio fotografico storico Soprintendenza Beni Culturali.

A fianco: l'edificio (ora sede dell'attuale Facoltà di Economia) che ospitava l'Istituto agricolo bacologico di Trento, fondato nel 1883 – Almanacco 1894.





Una coltivazione di gelso in Trentino nei primi anni del secolo scorso – Almanacco 1911

all'impiego delle donne in numerose fasi della lavorazione), su costi di impianto modesti e su un ritorno economico in breve tempo, tanto da aver assunto un ruolo fondamentale per il benessere sociale locale. Lo stesso paesaggio agrario era mutato, mostrando i filari di gelsi ovunque vi fosse spazio utile per la loro crescita. Dalla seconda metà dell'Ottocento, questo quadro generale iniziò ad incrinarsi sempre più: la diffusione di malattie del gelso, unitamente a condizioni meteorologiche avverse e ad un eccessivo sfruttamento delle piante, causò una costante diminuzione di produzione di foglie che fece perdere progressivamente la convenienza economica. Problemi fisiologici della pianta (quali l'*idropè* e la *cancrena*) furono affiancati da malattie parassitarie, in particolare il *falchetto* (o *marciume*); ad essi si aggiunsero le malattie dello stesso baco, in particolare la *pebrina*, una piaga vera e propria per la quale si misero in campo sforzi scientifici per poterla contenere.

Di fronte a questi nuovi problemi le tecniche e i metodi di allevamento tradizionali risultarono arretrati, minando la quantità e la qualità del prodotto: per affrontare tutto ciò nel 1858 fu istituito il Comitato bacologico, il quale riuscì a intervenire efficacemente sul territorio, nel tentativo di diffondere moderne tecniche di allevamento e parallelamente distribuire seme non infetto dalla pebrina; a seguito dello scioglimento del Co-

mitato, nato per affrontare l'emergenza del momento, nel 1883 nasceva l'Istituto bacologico di Trento, centro di ricerca permanente.

La crisi del setificio aveva colpito non solo il Trentino, ma l'Europa intera. L'inadeguatezza tecnologica che caratterizzava la produzione austriaca rispetto alla modernizzazione in atto nella parte centro-settentrionale del continente europeo, unitamente ad una spinta all'innovazione particolarmente debole, aveva reso il setificio particolarmente fragile nella Monarchia asburgica.

Le principali conseguenze di una politica daziaria nel tempo scarsamente coerente ed incisiva nel sostegno del settore a livello imperiale colpirono principalmente il Tirolo italiano, polo di maggior concentrazione del setificio all'interno dell'Impero. Se da una parte la produzione in questa regione aveva conosciuto l'apporto positivo di nuove tecnologie, dall'altra la diffusione di queste innovazioni si dimostrò particolarmente lenta ad attecchire, mentre nel resto della Cisleitania le condizioni si potevano considerare ancora peggiori.

Sul finire dell'Ottocento, l'andamento del setificio mostrava livelli produttivi sempre più bassi, delineando fondamentalmente un'economia di sopravvivenza. Il sistema daziario favoriva principalmente l'esportazione di bozzoli e seta grezza, mentre il prodotto finito non si riusciva a vendere sul mercato internazionale, rivelando pesanti conseguenze economiche principalmente sul comparto della tessitura.

Fra le personalità che misero maggiormente in risalto questi aspetti ci fu Luigi Tambosi, a capo della più importante azienda serica del Trentino che gestiva assieme al fratello Antonio, famoso esponente politico liberale. L'archivio della famiglia Tambosi offre uno spaccato delle difficoltà che dovettero affrontare: durante gli anni di rappresentanza a Vienna di Antonio in qualità di depu-



Distribuzione della foglia ai bachi – Almanacco 1900.

tato al *Reichsrat* fra 1900 e 1905, dalla corrispondenza emergeva come il settore trentino non riuscisse a reggere la concorrenza a causa di prezzi di mercato eccessivamente bassi, che non rendevano concorrenziali le produzioni locali, rilevando come giorno dopo giorno il tentativo di smerciare la produzione trentina sul mercato viennese fosse un obiettivo difficilmente raggiungibile. Inoltre si rilevava come la piazza di Vienna fosse invasa dai filati di seta italiani e francesi, i quali godevano di prezzi particolarmente bassi.

Se da una parte il sistema riuscì a sostenere parzialmente un settore in crisi, attraverso l'efficace meccanismo delle sovvenzioni, pur con i suoi limiti, dall'altra l'applicazione pratica di questo mezzo si rivelò insufficiente a permettere un'effettiva ripresa del setificio. Con lo scoppio della prima guerra mondiale e la fine delle sovvenzioni, si consumò la crisi definitiva del settore, che condusse alla cessazione di ogni attività serica in Tirolo; l'ultimo opificio che rimase in vita fino al 1918 fu lo stabilimento di Lavis di Luigi Tambosi.



Polloni di un gelseto – Almanacco 1913. A fianco: imboscamento dei bachi da seta – Almanacco 1902. In basso: Pomarolo, i coniugi Pizzini impegnati nella lavorazione artigianale del baco da seta (1935) - Archivio fotografico storico Soprintendenza Beni Culturali

BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE

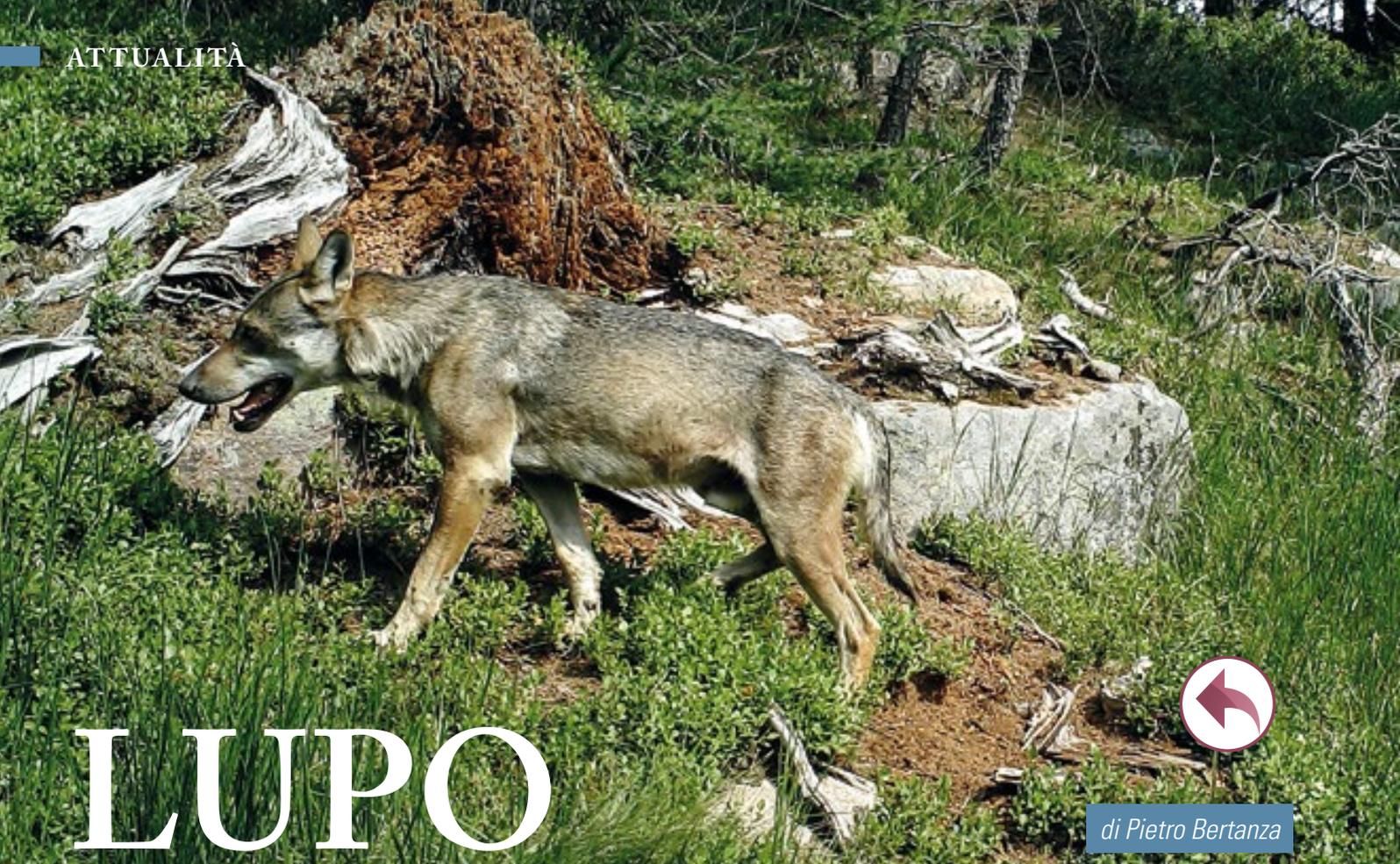
Leonardi Andrea, *Il setificio austriaco tra crisi ed intervento pubblico [Parte I]*, in “Studi trentini di scienze storiche”, TEMI, Trento, LXIII, 4 (1984), pp. 361-400.

Id., *Il setificio austriaco tra crisi ed intervento pubblico [Parte II e fine]*, in “Studi trentini di scienze storiche”, TEMI, Trento, LXIV, 1 (1985), pp. 67-126.

Pisoni Alessandra, *Il filo perduto. La bachicoltura trentina dell'Ottocento tra ripresa e declino*, Società di studi trentini di scienze storiche, Trento, 1997.

Rizzonelli Luca, *Antonio Tambosi deputato al Reichsrat di Vienna (1900-1905). Attività politica e pensiero liberale di un “borghese” trentino di primo Novecento*, tesi di laurea, relatore Marco Bellabarba, Università degli Studi di Trento, a. acc. 2011-2012.





LUPO


 di Pietro Bertanza

DA CONOSCERE E MONITORARE

Il lupo è un canide lontano antenato del cane domestico che da sempre riveste nell'immaginario delle persone una figura "cattiva". Basti pensare a quante favole vedono il lupo come il "mangia bambini". Un retaggio culturale che serviva quando era necessario mantenere l'alone di paura. Una paura che sembra essere tornata, vista la comparsa sulle nostre montagne del lupo. Sono circa 12, infatti, i lupi presenti nel territorio provinciale e più precisamente in Lessinia. "Dal 2012 possiamo dire che il lupo è tornato in maniera naturale sulle montagne dei Lessini – conferma Claudio Groff del Servizio Foreste e fauna –. Per meglio comprendere i rischi che si corrono, è fondamentale conoscere in maniera approfondita le abitudini e la natura dell'animale, proprio per questo è necessario studiarlo e monitorarlo. Anche su tali aspetti si basa la convivenza con il lupo, che sicuramente non è semplice e di immediata implementazione nelle nostre aree: ci sono infatti alcuni problemi legati al ritorno di questo animale che devono essere tenuti in considerazione, quali ad esempio la predazione sia di animali selvatici che di

animali da reddito, in particolare bovini e ovini". All'attività predatoria del lupo vanno ascritti i 17 attacchi verificatisi nel 2015, che hanno comportato un indennizzo complessivo di circa 14.000 euro. Per cercare di conoscere le esigenze della popolazione e strutturare le possibili azioni di tutela sono stati organizzati e continueranno ad essere programmati degli incontri sul territorio dove cittadini, allevatori, ristoratori, imprenditori possono confrontarsi sulla questione lupo con gli esperti del Corpo forestale provinciale, del Muse e della Provincia. Gli incontri sono anche l'occasione per

condividere le azioni che possono essere messe in campo per migliorare la convivenza tra uomo e lupo, quali, ad esempio, l'impiego di reti elettriche e cani da guardia per tutelare le attività economiche zootecniche. Sempre al fine di rendere possibile la convivenza con questo carnivoro è stata avanzata la proposta di creare un sentiero tematico dedicato al lupo proprio in località Segà di Ala, sui Lessini. L'idea, coordinata dal Muse e con il supporto del Servizio Foreste e fauna della Provincia di Trento prevede un percorso a tappe con una serie di postazioni informative che orientano il cittadino

LIFE WOLFALPS

IL PROGETTO LIFE WOLFALPS

Life WolAlps è un progetto europeo per la conservazione e gestione del lupo sulle Alpi. Per il programma, iniziato nel settembre del 2013 e che avrà fine a maggio 2018, sono stati stanziati oltre 6 milioni di euro (oltre quattro dei quali coperti da finanziamento europeo). L'area geografica interessata comprende tutto l'arco alpino, dalla Alpi Marittime sino alla Slovenia. Obiettivo principale del progetto è quello di realizzare una serie di azioni coordinate tra i vari partner per la conservazione e la gestione a lungo termine della popolazione alpina del lupo, che attualmente conta circa 1.500 unità sugli Appennini e 200 sulle Alpi. Inoltre, aspetto fondamentale per la cittadinanza, tra gli obiettivi del progetto vi è la definizione di strategie funzionali ad assicurare la convivenza tra il lupo e le attività economiche dell'area interessata dalla presenza del lupo stesso e favorire la riduzione di potenziali pericoli.



sulle abitudini e biologia dell'animale (la carta di identità del lupo) sino alle misure di prevenzione per tutelare le attività economiche presenti sul territorio.

Attualmente è in discussione a Roma il Piano di conservazione e gestione del lupo, che prevede una serie di azioni volte a tutelare la sua presenza ma al tempo stesso anche le attività economiche. Il Piano, tra l'altro, chiarisce anche le modalità di abbattimento dei lupi, proposta che ha già fatto discutere e incontrato il parere contrario di alcuni parlamentari e associazioni animaliste.



Tracce di lupo.



L'esperienza del Trentino alla conferenza internazionale di Bruxelles

UN EQUILIBRIO DA RISCOPRIRE

Uomo e grandi carnivori possono convivere sulle Alpi se si trova il giusto punto di equilibrio: questo il messaggio portato dal Trentino alla conferenza internazionale tenutasi a Bruxelles il 17 febbraio scorso per iniziativa del libero Stato di Baviera presso l'Unione Europea e dagli europarlamentari Herbert Dorfmann e Ulrike Mueller. Al centro dell'incontro, in particolare, gli effetti del ritorno del lupo e dell'orso sull'agricoltura di montagna, a cominciare dall'allevamento. La posizione di equilibrio espressa dall'amministrazione provinciale trentina, volta alla ricerca di una convivenza possibile tra i grandi carnivori, l'uomo e le sue attività in montagna, è stata molto apprezzata dal pubblico, che pure ha rappresentato ai politici (era presente, tra gli altri, anche l'assessore Michele Dallapiccola) il timore per la prospettiva del ritorno del lupo sull'arco alpino e la necessità di garantire un controllo efficace degli orsi problematici.

È emerso fra le altre cose come la politica provinciale sulla gestione di orso e lupo si ponga all'avanguardia nel contesto alpino, grazie anche alla rete transfrontaliera consolidatasi negli anni e al costante coordinamento con gli altri Stati e le altre Regioni, che consente di facilitare da un lato lo scambio reciproco di buone pratiche utili ai fini della prevenzione e della riduzione dei danni o alle ricadute positive a livello turistico, dall'altro l'acquisizione di fonti importanti di finanziamento, esterne, che concorrono a sostenere le attività di gestione.

A questo proposito va ricordata la partecipazione dell'amministrazione provinciale al progetto Life sull'orso "Dinalp Bear" per gli anni 2014-2019, con capofila il Servizio Foreste Sloveno e alcuni partner austriaci, croati e italiani, che garantisce ricadute positive importanti sia a livello tecnico che finanziario.

Uno studio dell'Appa sull'efficacia del marchio

L'ECORISTORAZIONE FA LA DIFFERENZA

di Laura Galassi

Se tutti i ristoranti della provincia di Trento avessero le prestazioni degli Ecoristoranti si consumerebbero circa 37 tonnellate di prodotto biologico in più all'anno, si eviterebbe la produzione di circa 31 t di rifiuto organico all'anno e di 59 t di rifiuto plastico, che permetterebbero a loro volta di evitare l'emissione di circa 1,5 t di anidride carbonica dovuta allo smaltimento di tale rifiuto. Ancora: con l'impiego di luci ad alta efficienza si otterrebbe un risparmio energetico complessivo stimato pari a 3.386 Mwh all'anno, con la conseguente riduzione di circa 1.300 t di anidride carbonica. Tutto questo con un risparmio di 3.150 euro all'anno sul costo di gestione rispetto ad un ristorante standard.

È quanto dimostra lo studio realizzato dall'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente (APPA) sull'efficacia del marchio Ecoristorazione Trentino, presentato all'ultima edizione di ExpoRivaHotel 2016 nell'ambito di un convegno organizzato dall'Associazione Albergatori e Imprese Turistiche della Provincia di Trento (Asat). Commentato positivamente dai numerosi ristoratori e albergatori presenti, lo studio dimostra, numeri alla mano, che seguire le azioni del disciplinare Ecoristorazione Trentino permette effettivamente di ridurre le emissioni inquinanti e la produzione di rifiuti, e, parallelamente, di generare risparmi sui costi di gestione. "Necessaria adesso un'azione provinciale di promozione e di agevolazione a favore dei soggetti certificati",

è stato il commento degli operatori.

A livello culturale, il marchio è apprezzato da clienti e gestori, per quanto ancora non sufficientemente conosciuto. Agevolazioni (in particolare in relazione alla tariffazione dei rifiuti) e green marketing territoriale sono le due leve che lo studio evidenzia per rilanciare uno strumento di sostenibilità di cui ora è accertata scientificamente l'efficacia.

Anche grazie all'uso di strumenti come il marchio Ecoristorazione Trentino per il servizio di ristorazione, ma anche il marchio Ecolabel Europeo che si applica invece ai servizi di ricettività turistica, gli altri relatori e gli operatori presenti fra il pubblico del convegno organizzato da ASAT hanno convenuto sulla necessità di dare finalmente visibilità e slancio alla proposta di turismo sostenibile del Trentino, in un'ottica di strategia e unità d'intenti. La valutazione degli impatti ambientali, culturali ed economici derivanti dall'applicazione del marchio Ecoristorazione Trentino fa parte di una più ampia indagine voluta dalla Provincia autonoma di Trento e realizzata dall'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente (APPA Trento), che riguarda anche il marchio Ecolabel Europeo per il turismo ed il marchio di qualità ambientale provinciale Ecoacquisti Trentino. L'indagine

è stata svolta mediante questionari online e interviste rivolte ai ristoranti certificati Ecoristorazione Trentino e a un campione di ristoranti non certificati, definiti "standard", su cui è stato effettuato il confronto.

L'indice sintetico di sostenibilità, elaborato per fotografare le prestazioni ambientali complessive degli esercizi ristorativi in termini di gestione dei rifiuti, emissioni di CO₂, gestione energetica, gestione idrica e utilizzo di prodotti biologici, evidenzia come gli eco-ristoranti, su una scala di prestazione ambientale che va da zero (peggior prestazione) a 100 (miglior prestazione), ottengano 24 punti in più rispetto agli esercizi standard (68 contro 44). In termini concreti e in confronto agli esercizi standard, le performance ambientali si traducono per

gli eco-ristoranti in una minor produzione di rifiuti (-1,01 kg/mq/anno) e di CO₂ (-80,55 kg/mq/anno), in un minor consumo di energia (-4,54 KWh/mq/anno) e di acqua (-0,07 mc/mq/anno), e in un maggior utilizzo di prodotti derivanti da agricoltura biologica (+0,05 kg/mq/anno). L'in-

indagine economica sottolinea come le performance ambientali correlabili ad alcuni criteri del disciplinare Ecoristorazione Trentino1 generino risparmi economici stimabili mediamente in 3.170



LA RIDUZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI IN SINTESI



Un quantitativo paragonabile al peso di 130 elefanti o di 10.200 persone.

Un quantitativo di emissioni paragonabili a quelle emesse da un Boeing 747 che va e ritorna da Roma a New York per 18 volte.

Un quantitativo di energia paragonabile a quello consumato in un anno da tutti gli elettrodomestici di 2.100 famiglie.

Un volume di acqua paragonabile a poco più della metà del Lago di Calaita in Primiero.

Un quantitativo paragonabile al peso di 6 elefanti o di 500 persone.

€ all'anno rispetto ad un ristorante standard, per quanto, a fronte di questo, vi siano altri criteri del disciplinare medesimo che possono comportare un aggravio di costi rispetto alle pratiche standard. Il 74% dei gestori di eco-ristoranti sostiene, infatti, che per ottenere la certificazione ha dovuto sostenere degli aumenti di costo, correlati principalmente all'acquisto di prodotti biologici (58%), di prodotti ecologici certificati (26%) e di prodotti a filiera trentina (16%).

Inoltre, nonostante gli ecoristoranti conseguano un'effettiva e significativa riduzione dei rifiuti, l'attuale sistema di tariffazione premia poco il loro impegno (il risparmio medio è pari a 0,76 € al metro quadrato rispetto agli esercizi standard), in quanto i risultati di tale impegno si ripercuotono solo sulla quota variabile della tariffa rifiuti, relativa alla produzione di rifiuti indifferenziati, e non sulla quota fissa, che è per i ristoranti generalmente molto alta e che viene attualmente applicata senza distinguere tra eco-ristoranti e ristoranti standard. Relativamente alla scelta di proporre ai clienti l'acqua del rubinetto, è stata svolta una valutazione economica specifica: per sopperire al mancato ricavo derivante dalla vendita di acqua minerale in bottiglia, sarebbe necessario aumentare il prezzo del coperto di 0,79 € se l'acqua del rubinetto fosse offerta sia naturale che gasata (mediante quindi un impianto di gasazione) e di 0,51 € se soltanto naturale (utilizzando per l'acqua gasata bottiglie di vetro vuoto a rendere). L'indagine evidenzia come il

progetto Ecoristorazione Trentino abbia contribuito concretamente ad aumentare il numero di clienti che richiedono di portare a casa il cibo non consumato e/o di bere acqua del rubinetto (+12% rispetto agli standard in entrambi i casi). Dall'indagine emerge infatti che il 24% dei clienti si vergogna a ordinare l'acqua del rubinetto e il 40% a chiedere di portare a casa il cibo avanzato: non lo farebbero se non fosse il cameriere a proporglielo o non fosse ben esplicitato nel menù.

Il progetto Ecoristorazione Trentino sta dando un contributo significativo anche alla promozione dei prodotti alimentari del territorio: l'87% dei clienti degli

eco-ristoranti ha scelto almeno una volta una portata del "menù a filiera trentina", anche se l'indagine ha messo in evidenza che l'informazione sul menù relativa ai produttori alimentari presso cui gli eco-ristoranti si riforniscono è ancora troppo scarsa. Infine è molto positivo il fatto che il 70,1% dei clienti apprezzi molto il progetto Ecoristorazione Trentino ed il suo disciplinare, mentre il 61,2% si fida molto del marchio. Secondo i gestori degli eco-ristoranti sono i turisti quelli che apprezzano maggiormente il progetto. Anche il 57,4% dei gestori lo apprezza molto, e solo il 2,9% non lo apprezza affatto.

GREEN GAME ECOACQUISTI IN ARRIVO!

Arriva nelle scuole trentine il "Green Game Ecoacquisti", concorso a premi per le scuole secondarie sul marchio Ecoacquisti Trentino ed il consumo sostenibile, organizzato dall'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente, in collaborazione col progetto Ecoacquisti Trentino. Le classi si sfideranno in tre prove, una delle quali consiste nel simulare una spesa sostenibile, con tanto di lista della spesa alla mano e scaffali sui quali verranno disposti diversi prodotti di vari tipi e di caratteristiche diverse; per ogni tipologia di prodotto ci saranno quelli più o meno sostenibili a seconda di qualità, metodo di produzione, imballaggio, produzione di rifiuti, e tutte quelle qualità previste nel disciplinare Ecoacquisti. I ragazzi dovranno scegliere i prodotti più sostenibili: vince chi acquista meglio dal punto di vista ambientale. Alla fine, vincerà il Green Game Ecoacquisti la classe che, sommando i punteggi ottenuti per ciascuna delle tre prove, avrà totalizzato il maggior punteggio. Il premio che sarà assegnato ad ogni classe vincitrice consiste in un contributo in denaro spendibile per viaggi di istruzione a tema ambientale. Il coinvolgimento delle scuole è considerato un passaggio fondamentale per educare i futuri acquirenti e consumatori ad effettuare scelte consapevoli e sostenibili nel momento della spesa quotidiana. Per questo il Green Game Ecoacquisti punta a creare confidenza con l'ambiente del supermercato, dove i ragazzi di oggi faranno la spesa di domani. Le sfide già in calendario sono 5, e si svolgeranno entro la fine dell'anno scolastico 2015-16. <http://www.appa.provincia.tn.it/educazioneambientale/guidascuola/-Concorsi/pagina127.html>



OSTRICHE E VINO

In cucina con gli antichi romani



Foto M. Gallandra A. Granata

Fino al 30 settembre presso lo Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas a Trento

di Monica Dorigatti

Le ricerche archeologiche condotte in Trentino negli ultimi anni, in particolare nel capoluogo e nella piana Gardesana, stanno restituendo informazioni di fondamentale importanza per ricostruire il processo di romanizzazione del nostro territorio. E proprio i ritrovamenti effettuati hanno fornito lo spunto per la mostra "Ostriche e vino. In cucina con gli antichi romani": utensili e suppellettili da tavola in ceramica fine e grezza, vetro e pietra, vasellame in bronzo per la cottura dei cibi datati tra il I ed il IV secolo d.C., oltre a resti vegetali, come cereali, legumi, vinaccioli. Materiali di intatta bellezza come i raffinati vetri smerigliati di coppe e bicchieri che svelano un gusto ricercato e grandi abilità artigiane. Molte le curiosità, come le ostriche di mare, provenienti probabilmente dall'Adriatico. Chi non avesse avuto occasione di visitare la mostra, ospitata nell'area archeologica di Palazzo Lodron, può ora vedere gli inediti reperti, per la prima volta esposti al pubblico, presso il S.A.S.S. lo Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas, a Trento, sotto piazza Cesare Battisti dove la mostra è stata riallestita e dove sarà visitabile fino al 30 settembre prossimo. L'esposizione, curata dall'Ufficio beni archeologici della Soprintendenza per i beni culturali della Provincia autonoma di Trento, getta uno sguardo

sulle abitudini alimentari e la cucina in età romana sulle sponde dell'Adige. Gli scavi in Trentino hanno restituito materiali particolari come i resti di griglie in ferro per mantenere i recipienti di cottura separati dal contatto diretto con il calore. Da via Prepositura a Trento provengono le grandi teglie antiaderenti, adatte alla cottura di pane o frittate, prototipi di quelle anche oggi usate nelle nostre cucine. Dotate di un fondo ricoperto da uno spesso strato di vernice rossa con funzione impermeabilizzante, sono state rinvenute in un complesso produttivo attivo tra il I ed il III secolo d.C. Erano utilizzate per la cottura di pasti in larga scala all'interno di un "servizio mensa" destinato al personale che operava nell'azienda.

Sempre a Trento, il sito di piazza Verzeri, oltre alle ostriche ha restituito un frammento di contenitore destinato a contenere del miele come suggerisce la scritta graffita mellis. Di notevole pregio (status symbol di un aristocratico locale) è il bicchiere in vetro bianco con pareti sfaccettate, rinvenuto ad Arco, prodotto nelle officine renane, ispirato a manufatti importati dal Vicino Oriente.

Quanto alla dieta, prevaleva anche nel territorio trentino quella mediterranea a base principalmente di cereali, frutta e verdura, ma ricchissima di sapori, spezie

e piante aromatiche come riporta Marco Gavio Apicio nel "De Re Coquinaria". Il pasto consueto era a base di farine e legumi, attestati in grande quantità anche durante lo scavo di un'azienda agricola a Navicello presso Rovereto (soprattutto miglio e lenticchie e una varietà locale di frumento). Accanto ai materiali in mostra non mancano ricette e suggerimenti gastronomici per chi dalla teoria volesse passare alla pratica, come ad esempio l'*E-pityrum* a base di olive, i boccioli di rose al forno, la salsa afrodisiaca ai ricci di mare, le fave alla moda di Vitellio, la crema d'orzo e stinco di maiale e una salsa al cumino per ostriche.

MOSTRA ARCHEOLOGICA OSTRICHE E VINO. IN CUCINA CON GLI ANTICHI ROMANI

S.A.S.S. Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas – piazza Cesare Battisti, Trento
16 gennaio – 30 settembre 2016
da martedì a domenica ore 9-13 e 14-17.30
ingresso euro 2,50, ridotto euro 1,50,
gratuito fino ai 14 anni

INFORMAZIONI

Provincia autonoma di Trento
Soprintendenza per i beni culturali
Ufficio beni archeologici
Via Mantova, 67 – 38122 Trento
Tel. 0461 492161
uff.beniarcheologici@provincia.tn.it
www.cultura.trentino.it/Temi/Archeologia

Alla frugale colazione della prima mattina (*jentaculum*) con avanzi, pane e formaggio o un biscotto inzuppato nel vino o nell'acqua, seguiva verso mezzogiorno il *prandium*, uno spuntino mangiato in piedi, al bancone delle *tabernae* o acquistato dai venditori ambulanti. Si limitava al consumo di pane, carne fredda, verdura e frutta oppure uova sode, formaggio e legumi, il tutto inaffiato da un bicchiere di vino mescolato con acqua calda d'inverno o fredda d'estate.

Finalmente con la cena c'era il tempo per mangiare con calma. La famiglia si radunava attorno al tavolo di legno per un pasto più completo. Solo nei banchetti sfarzosi dei ricchi patrizi, i commensali gustavano portate ricercate distesi sui triclini tra cuscini e stoffe, serviti da domestici che preparavano i cibi tagliati in bocconi, alternando le numerose portate con canti e musica e coppe di vino.

IN CUCINA

Olle in ceramica per zuppe, carni e ortaggi, tegami in metallo forniti di manico per fritti e salse, grandi casseruole per cucinare a fuoco lento e olle forate per la cottura a vapore. Per la preparazione dei cibi si preferiva il forno, la brace o la cenere calda. Le grandi teglie rinvenute presso l'area dell'ex Prepositura in via S. Margherita a Trento, in un complesso produttivo attivo tra il I e il III secolo d.C., erano utilizzate per un "servizio mensa aziendale" destinato al personale. Il fondo impermeabilizzato da uno spesso strato di vernice rossa rendeva i piatti paragonabili alle attuali teglie antiaderenti. Adatte per la cottura in forno o sulle braci erano usate per il pane, la carne, piatti a base di legumi o per le *patinae*, sformati a base di uova, con l'aggiunta di ingredienti diversi. Su alcuni pezzi si notano gli antichi restauri: nei fori ai lati delle fratture passavano le grappe metalliche che tenevano uniti i frammenti. Si ricorreva ad utensili come mestoli, cucchiari, forchettoni da carne e coltelli usati anche per i cibi cotti e presentati ai commensali già sminuzzati, pronti per essere mangiati preferibilmente con le mani.

LA TAVOLA

Era allestita con scodelle, bicchieri e brocche in ceramica grezza o con piatti e coppe

in terra sigillata rossa, vetro e bronzo per le mense più ricche. Completavano la tavola coltelli e cucchiari di legno o metallo. Un pezzo di particolare pregio rinvenuto in area gardesana, è il bicchiere in vetro bianco con pareti sfaccettate, prodotto nelle officine renane e ispirato a manufatti importati dal Vicino Oriente.

LA DIETA

I cereali costituivano sicuramente la principale base alimentare ed erano i prodotti che assieme a vino, olio e salse "viaggiavano" in assoluto di più sia per mare che per terra. Questo tipo di dieta "mediterranea" ripreso dalla tradizione greca e arricchito

dalle varie consuetudini locali, si traduceva in piatti a base vegetariana con l'aggiunta di carne, pesce e uova. Il gusto aspro e speziato della cucina antica è giunto fino a noi attraverso la raccolta di ricette di Gaudio Apicio, rappresentante della "snobbissima" aristocrazia romana. Ogni pasto era accompagnato dal *garum* la salsa di pesce macerata al sole e non mancava il vino diluito con acqua (bere vino puro è considerato da barbari!), filtrato attraverso colini per eliminare i residui e aromatizzato con spezie e miele per stemperarne il sapore forte. Un frammento di contenitore con il graffito MELLIS (miele) proviene dal sito di Piazza Verzeri (ex Bellesini) a Trento. Le impronte di sei grandi botti, rinvenute

FAST FOOD E SLOW FOOD NELLA DOMUS ROMANA

di Roberta Oberosler - Ufficio beni archeologici PAT
Achillina Granata - ArcheoGeo



te proprio qui a Palazzo Lodron, sono un esempio di scorta vinaria, forse destinata alla vendita. Anche per il territorio trentino l'alimentazione era a base di farine e legumi, come dimostrano i resti organici (frumento, farro, miglio, orzo, segale, lenticchie, piselli e fave) recuperati nello scavo di un'azienda agricola in località Navicello a Rovereto. Frutta e verdura completavano i pasti come testimoniato dai semi e i gusci carbonizzati rinvenuti in val di Non, nella valle dell'Adige e in area gardesana (uva, pere, mele, pesche, pinoli, noci, nocciole, cornioli e olive). Più raramente si mangiava carne (ovini, caprini, bovini, suini, pollame) e cacciagione (lepre, cervo), pesce d'acqua dolce e chioccioline. Destinati a raffinati esponenti delle classi più agiate della città erano invece piatti particolari, come le ostriche dell'Adriatico rinvenute in piazza Verzeri (ex Bellesini) e in altri scavi del centro urbano.

Mele in ipogeo, un patto tra agricoltura e ricerca industriale che garantisce più occupazione

Un patto, fino a qualche tempo fa difficile da immaginare, fra il settore agricolo primario e le politiche di innovazione industriale: è quello che l'assessore allo sviluppo economico Alessandro Olivi, i sindacati Cgil, Cisl e Uil, il Consorzio Melinda e 9 Cooperative frutticole hanno firmato nella forma di un accordo negoziale il 23 marzo scorso. Sono ormai quattro anni che la Provincia autonoma di Trento segue da vicino il progetto sperimentale CIME, per la conservazione delle mele in celle frigo ipogee, tra l'altro premiato lo scorso autunno a Milano. Il progetto di ricerca riguarda un "impianto pilota" situato ad una profondità di circa 250 metri dalla superficie soprastante (l'area è quella di Tuenetto di Predaia), dove si sviluppa un ambiente ideale per lo stoccaggio delle mele in ambiente ipogeo, sfruttando le proprietà isolanti della Dolomia: si tratta di una soluzione, tra l'altro, che permette di risparmiare il 50% di energia e di spazi superficie disponibili.

L'acquisizione del know-how consente l'ulteriore estensione volumetrica delle celle ipogee, garantendo uno stoccaggio complessivo stimato in circa 50 mila tonnellate di mele. Il progetto è realizzato con la collaborazione della Fondazione Edmund Mach: a fronte di una spesa complessiva ammessa ad agevolazione pari a 2.828.074,76 euro, il contributo previsto è di 1.835.286,31 euro.

In sede di negoziazione sono stati chiesti al Consorzio Melinda precisi impegni a presidio degli attuali livelli occupazionali, sensibilizzando le imprese coinvolte anche sul fronte dell'occupazione giovanile. In particolare il Consorzio si è impegnato a mantenere per le prossime 5 stagioni di commercializzazione 1336 addetti fra contratti a tempo indeterminato, determinato e stagionali: 10 di questi ultimi saranno trasformati a tempo indeterminato. In totale i contratti a tempo indeterminato saranno 198. Saranno inoltre ospitati, entro il 2018, 7 tirocinanti attivando lo strumento della Garanzia Giovani.



Trentino in Africa per un'idea di sviluppo condivisa

Dal Sud Sudan, paese in guerra, estremamente povero, a Masaka, nell'Uganda meridionale, un distretto operoso e ricco di potenzialità. È fra questi due poli che si è sviluppata l'ultima parte della missione dell'assessora provinciale alla cooperazione allo sviluppo Sara Ferrari in Africa (nella

foto), per visitare alcuni progetti sostenuti dalle istituzioni trentine e dall'Euregio e rilanciare le partnership territoriali. Anche guardando a un possibile coinvolgimento delle imprese. Siamo in Africa non semplicemente per aiutare o donare alcuni strumenti a chi ne è privo – ha detto l'assessora Ferrari – ma per fare un pezzo di cammino assieme, condividendo un'idea di sviluppo basata sulla valorizzazione delle risorse umane e ambientali, sul ruolo attivo delle comunità locali, sul fare assieme. A Morobo la delegazione Provincia autonoma-Acav ha inaugurato, alla presenza delle autorità locali, una scuola professionale (o vocational training center) rivolta soprattutto alla popolazione adulta, agricoltori e allevatori che attraverso la formazione possono migliorare le proprie condizioni di vita. Si tratta dell'unica struttura del genere presente nella regione, al servizio tanto delle comunità sud sudanesi quanto dei profughi provenienti dalla vicina Repubblica democratica del Congo, dove a sua volta è esploso un conflitto locale. L'ultima tappa della missione ha avuto come teatro una regione completamente diversa, quella di Masaka, nel sud dell'Uganda. Qui, e a Rakai, l'Euregio Trentino Alto Adige Tirolo sta portando avanti un progetto integrato di sviluppo rurale e di educazione sanitaria, a carattere transfrontaliero, perché interessa anche una regione confinante della vicina Tanzania, Missenyi. In questa zona, assai verde e ricca di coltivazioni, le prospettive di sviluppo si vedono tutte. Assieme a padre Peter Seenkaayi, che è stato in passato ospite del Trentino, è stato possibile per gli ospiti dall'Italia toccare con mano i progressi fatti nelle aree rurali: partendo da una mucca donata ad ogni famiglia (qualche centinaio le famiglie coinvolte, attraverso un sistema rotativo che si espande a macchia d'olio) è stato possibile dar vita ad un caseificio e ad un impianto per la produzione di yogurt. Insomma, si va ben oltre il puro e semplice "dono": l'obiettivo è mettere in moto processi di sviluppo non dissimili da quelli che hanno preso piede in Trentino nel secondo dopoguerra (a volte anche grazie al cooperativismo), in grado di accrescere il reddito delle famiglie ed in prospettiva di migliorare la qualità della vita nel suo insieme: istruzione, salute, valorizzazione della imponente femminile e dei giovani e quant'altro. Il programma si concentra in 24 villaggi per complessive 15000 persone.

Prodotti fitosanitari: controlli su commercio e utilizzo

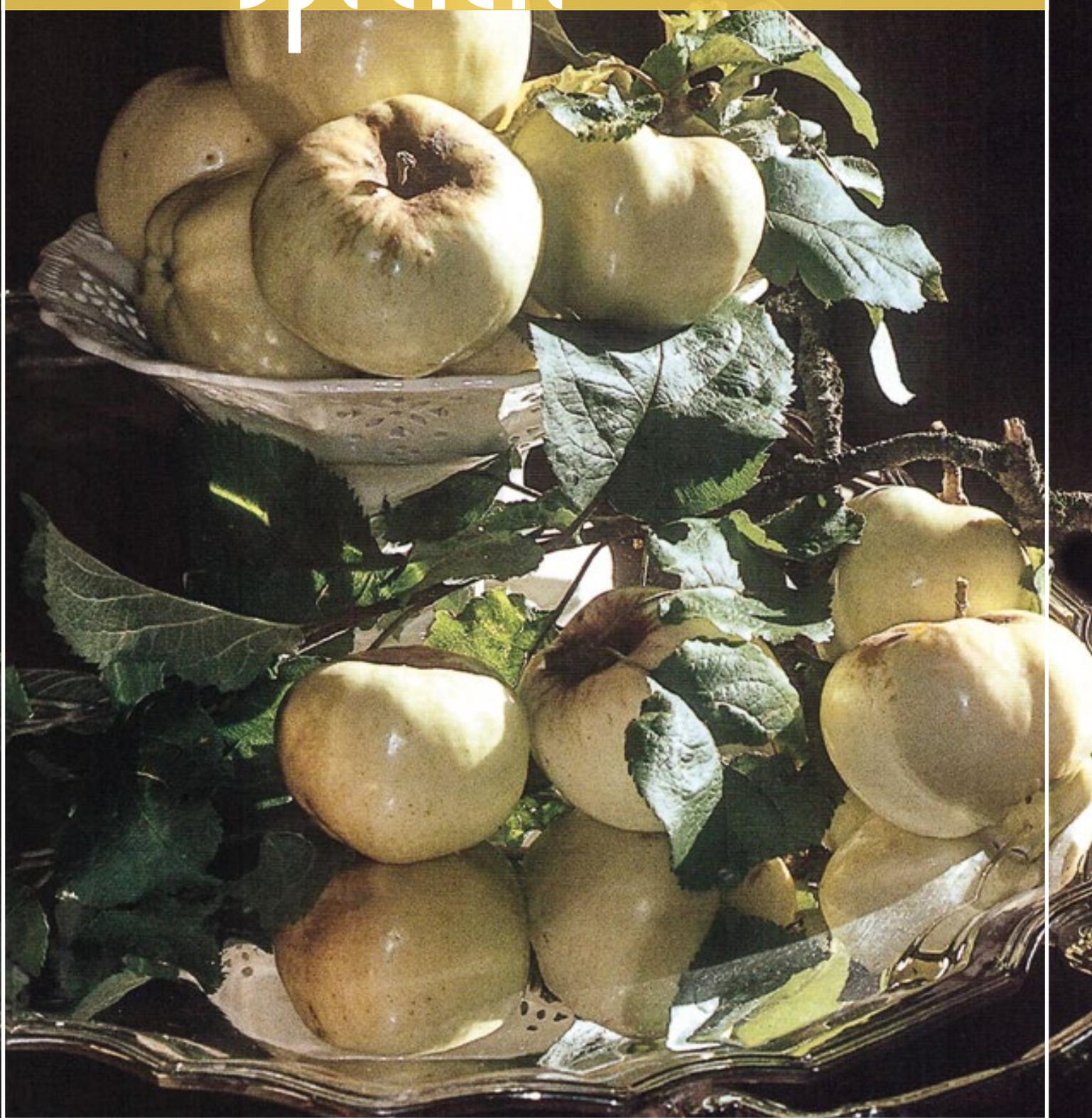
Nel biennio 2016-2017 l'Azienda sanitaria controllerà tutti gli operatori autorizzati alle vendite di prodotti fitosanitari sul territorio provinciale. Lo prevede il Piano dei controlli ufficiali sulla produzione, commercio e utilizzo di tali prodotti approvato il 26 febbraio scorso dalla giunta provinciale. L'Apss effettuerà inoltre verifiche finalizzate al controllo dei fitosanitari in fase di utilizzo presso almeno 70 aziende. Nel Piano anche la programmazione dei campionamenti da effettuare per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari su alimenti di origine animale e vegetale. Nel corso di quest'anno, infine, la stessa Azienda sanitaria dovrà fornire al Servizio Politiche sanitarie le informazioni relative alla moria delle api rilevate sul territorio provinciale e riconducibili a trattamenti fitosanitari.



FRUTTA ANTICA

speciale

di Pietro Bertanza



A photograph of a man with a beard and a blue plaid shirt, smiling and holding a large, yellow-green pear in his hand. He is standing in an orchard with many other pears on the trees in the background. The lighting is bright and natural, suggesting a sunny day. The text is overlaid on the lower half of the image.

LE VARIETA' ANTICHE, UN PASSO VERSO IL FUTURO

Da tempo immemore il Trentino ha visto sul proprio territorio la presenza di frutta e ortaggi. Una presenza che nel corso del tempo si è evoluta attraverso l'interazione di molteplici fattori. Probabilmente il primo aspetto che ha determinato una selezione varietale è da ricercare nel gusto. Infatti, i primi uomini che hanno scelto le varietà da riprodurre e coltivare si sono basati sulle caratteristiche e sulle esigenze del palato. In seguito altri fattori hanno determinato l'attuale assetto varietale. Ad esempio, le tecniche di difesa adottate, la disponibilità idrica, gli andamenti commerciali, la tecnica di raccolta, di conservazione, ecc. Un'evoluzione che ha "sconvolto" l'agricoltura provinciale. Basti pensare che nel 1978 Vittorio Zanon (capo dell'Ispettorato provinciale dell'agricoltura di Trento) scriveva: "...la frutticoltura ha promosso la redenzione socio-economica dell'agricoltore trentino elevandolo dalla condizione di servo della gleba all'ambito livello attuale di libero imprenditore..."

Ma come mai da oltre un millennio si coltivano frutta e ortaggi sul nostro territorio? Proprio per le caratteristiche orografiche del Trentino che permette di produrre mele, pere di altissima qualità e che già nel '500 erano richieste sulle tavole principesche d'Europa. A supporto della qualità delle produzioni trentine le molte partecipazioni alle mostre varietali frutticole del 1800, ad Hannover, Vienna, Parigi, Pietroburgo. Grazie al successo che riscuotevano le nostre produzioni, si è passati da un'agricoltura disorganizzata ad una razionale ed organizzata.

Le varietà di frutta e ortaggi che sono state coltivate nella nostra provincia sono innumerevoli e sarebbe impossibile citarle e raccontarle. Proprio per evitare di disperdere le notizie, ci concentreremo sulle varietà antiche di mele in particolare, con qualche breve excursus sulle pere.

Ma quali sono e come possono essere definite le varietà antiche? Penso che non vi sia una definizione unica – spiega Mario Springhetti, Fondazione Edmund Mach – e condivisa da tutti per classificare come antica una varietà di mele. Il principale punto di riferimento si trova normalmente in bibliografia, dove è riportato il luogo d'origine e la data (spesso indicativa) in cui una determinata varietà è stata individuata o descritta per la prima volta – sottolinea Springhetti. Ritengo che una varietà di mele possa fregiarsi del termine antica o storica quando è conosciuta da almeno 200 anni; nessuno definisce

la Golden Delicious o la Stark Delicious varietà antica, pur avendo entrambe alle spalle oltre un secolo di storia. Nella nostra realtà sono considerate antiche numerose varietà vedi Napoleone, Massanzeri, Limoncini, Renetta Ananas, Belfiore Giallo, ecc. descritte da diversi autori ancora nel 1800. Di queste varietà rimane qualche rara pianta ormai ultra centenaria (patriarchi), situata normalmente nelle zone definite marginali, dove non si pratica una frutticoltura intensiva. A proposito di varietà antiche – evidenzia il tecnico della Fondazione – merita ricordare un prezioso documento contenuto nel dossier che ha permesso di ottenere nell'anno 2003 il riconoscimento della DOP "mela Val di Non": nel 1739 in una lettera spedita da Vienna si chiedeva a una famiglia di Cles la spedizione di mele Rosmarini.

Il melo – continua Springhetti – nella nostra provincia è presente in modo documentato da diversi secoli (ci sono riferimenti contenuti nelle Carte della Regola del 1500), ma in natura i meli selvatici erano sicuramente presenti da molto tempo. Le prime varietà derivavano sicuramente da semi provenienti da libera impollinazione; la naturale conseguenza di questa origine è che ogni pianta era diversa dall'altra. In seguito, grazie alla pratica dell'innesto, è stato possibile realizzare frutteti di una stessa varietà. Già da qualche anno in molte aree del Trentino si riscontra un interesse crescente per le varietà antiche di mele – spiega Springhetti – in particolare si cerca di conservare e valorizzare alcune piante secolari, in tal modo il melo non è solo una coltura, ma diventa anche un elemento di cultura. Generalmente la riscoperta delle varietà vecchie è opera di singole persone che si appassionano a questa tematica, ma in seguito spesso riescono a tramettere il loro interesse anche ad altri; in questo modo sono nati alcuni gruppi o Associazioni che svolgono una pregevole attività in tale contesto. Dal lato commerciale le varietà antiche sono una piccola nicchia e la loro produzione è destinata principalmente all'autoconsumo o alla vendita diretta a qualche conoscente/amatore. Queste mele, e altri prodotti ortofrutticoli tradizionali delle nostre zone, sono valorizzati attraverso i mercati del contadino che sono in costante crescita nella nostra provincia; in queste realtà il consumatore oltre ad acquistare un bene alimentare, chiede e riceve informazioni riguardo alla storia del prodotto, alla tecnica di coltivazione e spesso può assaggiarlo prima di comperarlo – conclude Springhetti. ▶

LE VARIETA' AD OGNUNO LA SUA

Sono moltissime le varietà che dall'800 sono state coltivate in Trentino, a quell'epoca si parlava di liste varietali contenenti centinaia di varietà, descritte dai pomologi di quell'epoca. Con l'andare del tempo si è assistito ad una riduzione delle varietà coltivate e l'attenzione si è focalizzata su alcuni ecotipi particolarmente adatti ai nostri ambienti. Come suggerito da Zanon nel '70, la storia agricola/frutticola del Trentino può essere suddivisa in tre distinti momenti. Il primo periodo è compreso dai tempi remoti sino all'inserimento della frutticoltura nell'economia dell'Impero Austro-Ungarico, il secondo è relativo al tempo trascorso tra le due Grandi Guerre e il terzo inizia dalla fine della Seconda Guerra Mondiale sino ai gironi nostri.

Le varietà presenti nel corso di questi periodi si sono diversificate anche per la configurazione stessa dell'agricoltura. Da una generale promiscuità tra prato naturale e frutteto, sino alla specializzazione, che ancora oggi caratterizza fortemente l'agricoltura trentina.

Tra le varietà maggiormente presenti nel Trentino a fine Prima Guerra Mondiale vi erano la **Renetta del Canada**, la **Renetta Champagne**, la **Renetta Ananas**, la **Napoleone** o **Carla** (Cosenza gentile), la **Bella di Boskoop**, la **Fragoni**, la **Parmena d'orata**, la **Palmandor**, la **Rosa gentile**, il **Limoncino**, la **Rosso nobile**, il **Belfiore giallo**, ecc. Invece tra le pere sono da citare la **Moscatella d'estate**, i **Sorbetti**, la **Buon Cristiano William**, la **Spadona d'inverno**, la **Butirra Diel**, l'**Imperatore Alessandro**, ecc. Tutte varietà che hanno fatto bella mostra al Congresso pomologico di Trento nell'Esposizione nazionale di frutta del 1924. Oltre a queste erano presenti molte altre varietà all'esposi-

zione, oltre 100 tra mele e pere. Va sottolineato, però, che la particolare conformazione della frutticoltura di quel periodo fatta di "broili" (i cortili delle case di campagna) e di piccoli frutteti per l'autosostentamento, erano costellati da una moltitudine di varietà, che spesso potevano essere esemplari unici, come il caso del Belfiore di Ronzone, un albero scoperto in alta Val di Non dall'associazione Spadona. In prima battuta si pensava ad una nuova varietà, invece con le analisi del dna si è potuto assimilare questa pianta alla varietà Atnowka, proveniente dalla Russia – spiega Sergio Abram, naturalista e sostenitore della biodiversità.

Abram, grande conoscitore delle varietà antiche presenti sul nostro territorio, ci ha spiegato che sono molte le mele che si distinguono per le loro caratteristiche organolettiche, come la Rosa di Caldaro, varietà adatta al consumo fresco con un'ottimale tenuta in conservazione naturale, infatti – sottolinea Abram – è una mela che, se conservata in cantina, dura sino a luglio. Fondamentale anche la possibilità di impiegare queste mele nella trasformazione: sono molte le varietà che si adattano egregiamente alla preparazione di – evidenzia Abram – succhi, mele secche, puree, distillati e per l'impiego in cucina. Per le varietà da strudel il naturalista sottolinea che ci sono mele che meglio si adattano rispetto alla Renetta del Canada, ad esempio la Bella di Boskoop, una varietà che è povera in liquidi e per questo perfetta per la preparazione del dolce tipico Trentino. Altre mele antiche da citare – spiega Abram – sono la Ponemo d'inverno, per l'ottima capacità di conservazione, la Renetta Champagne, un'ottima fonte di vitamina C e la Calvilla rossa autunnale, per la colorazione della polpa caratterizzata da striature rosse. ▶

Belle di Booskoop

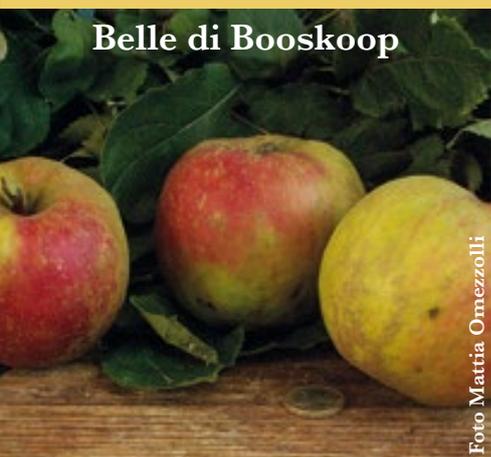


Foto Mattia Omezzolli

Renetta Champagne



Foto Mattia Omezzolli

Parmena d'orata

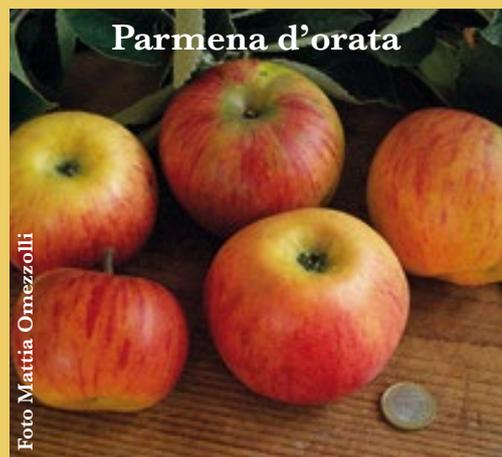


Foto Mattia Omezzolli

Limoncino



Foto Corte dei Toldi

Fragoni



Foto Mattia Omezzolli

Napoleone

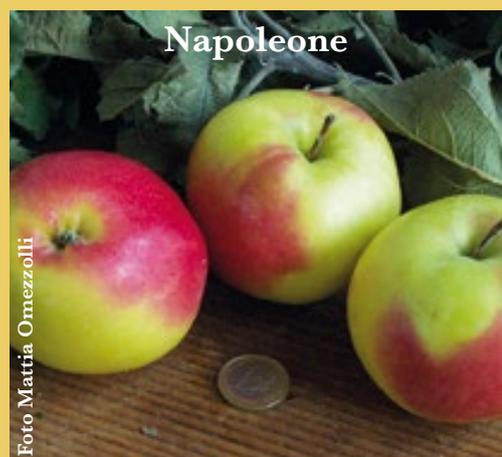


Foto Mattia Omezzolli

Belfiore giallo



Foto Corte dei Toldi

Rosa mantovana

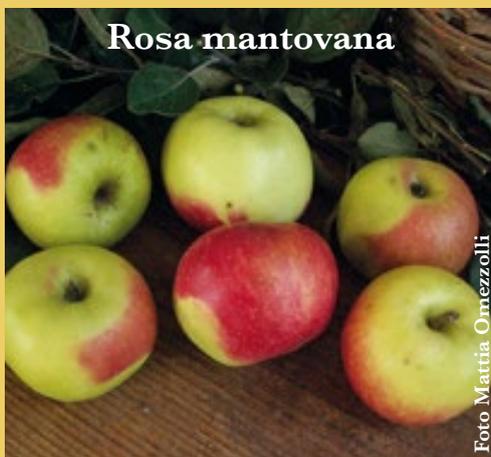


Foto Mattia Omezzolli

Calvilla bianca

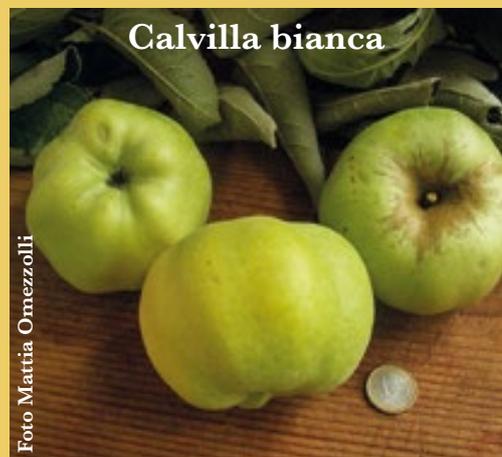


Foto Mattia Omezzolli

Sorbetti

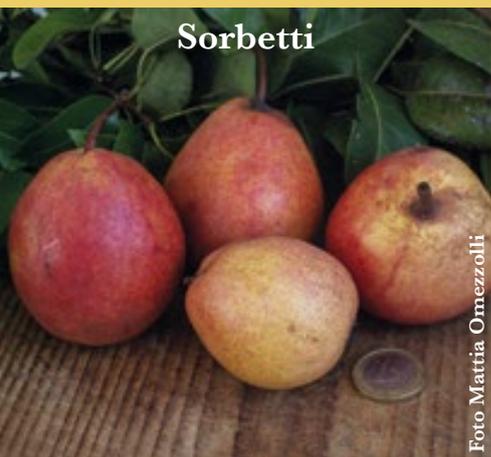


Foto Mattia Omezzolli

Spadona d'inverno



Foto Mattia Omezzolli

Moscatella

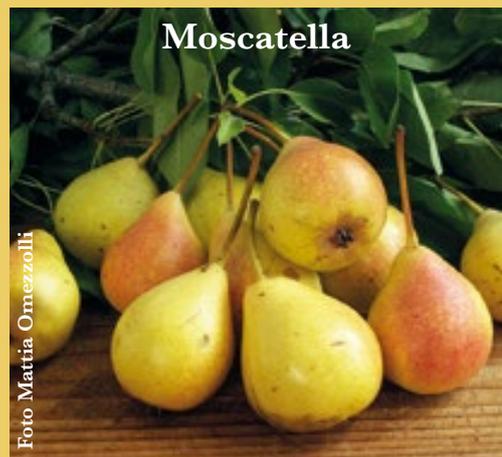


Foto Mattia Omezzolli



UN NUOVO BUSINESS DALLA BIODIVERSITA'

Ma ai giorni nostri cosa resta di queste varietà? Sono molte le associazioni, le aziende frutticole, gli agriturismi che hanno cercato di valorizzare queste varietà antiche.

Le varietà antiche, infatti, si sono rivelate negli ultimi anni interessanti opportunità per alcuni agricoltori che hanno da sempre creduto e puntato su queste mele che si contraddistinguono specialmente per la rusticità, le elevate qualità organolettiche e le ottime caratteristiche nutracutiche (contenuto in sostanze funzionali che possono migliorare il benessere umano).

Altro aspetto fondamentale per chi recupera le varietà di frutta antiche riguarda la conservazione della biodiversità, come spiega Mattia Omezzoli dell'omonimo vivaio. I punti fondamentali della ricerca di varietà antiche – sottolinea Omezzoli – sono la tolleranza alle malattie sia della pianta che del frutto; le proprietà organolettiche della frutta; la conservazione naturale della frutta senza l'ausilio di celle frigo; le modalità di utilizzo dei frutti tramite consumo fresco oppure nei trasformati; il comportamento sui differenti portainnesti. Aspetti che sono tenuti in conto dai produttori che decidono di piantare varietà antiche. Va sottolineato che c'è un interesse crescente verso questa varietà – evidenzia Omezzoli – specialmente da parte dei giovani che vogliono aumentare la biodiversità in azienda e offrire una ampia scelta ai propri clienti.

Sicuramente l'impiego delle varietà antiche nella preparazione di succhi, puree, distillati, ecc. riveste un certo interesse. Ad esempio l'associazione Spadona, che si occupa del recupero e la valorizzazione della frutta antica e del paesaggio agricolo nelle terre della Val di Non, ha dato il via ad una serie di impieghi delle varietà antiche, distillati e aceti in primis, valorizzandole e facendole conoscere al consumatore. Nel 1996 – racconta Paolo Odorizzi, presidente dell'associazione – abbiamo portato avanti il censimento delle vecchie piante presenti in Val di Non, i cosiddetti patriarchi. Da questo lavoro di catalogazione abbiamo creato un vivaio con le migliori varietà presenti sul territorio e abbiamo cercato di individuarne le caratteristiche di impiego. Questo lavoro ha permesso di riscoprire varietà che si adattano a molteplici impieghi che vanno dal consumo fresco alla distillazione – evidenzia Odorizzi. Il censimento ha permesso di individuare circa 60 varietà diverse che sono state per la maggior parte

importate dall'estero nell'800, solo 5 di queste possiamo definirle naturalizzate trentine: il **Limoncino**, il **Rosso Nobile**, lo **Spitzleederer**, la **Rosmarina** e la **Fragoni** – spiega Odorizzi. Sul fronte commerciale possiamo affermare che si tratta di un mercato di nicchia, in quanto la produzione è molto limitata, però – sottolinea Odorizzi – queste varietà sono molto apprezzate dal consumatore e una volta provate non si torna più indietro. Il mercato potrebbe essere molto più grande per questo tipo di varietà – spiega il presidente dell'associazione – basti pensare che da un'indagine europea il 25% degli intervistati non mangia mele perché non trova quella adatta al proprio palato. Infatti il panorama attuale varietale è caratterizzato prevalentemente da mele dolci, quando una buona fetta di consumatori richiederebbe mele acide, caratteristica che ritroviamo in molte varietà antiche – specifica Odorizzi. Sicuramente per supportare un adeguato sviluppo di queste varietà servirebbe investire in ricerca e sviluppo e si dovrebbe cambiare il metodo di produzione, in quanto queste mele, ma più in generale tutte le varietà, producono frutti con caratteristiche organolettiche ottimali, se coltivate su franco (quindi senza portinnesto nanizzante classico dell'attuale melicoltura) – spiega Odorizzi.

C'è anche chi è diventato il custode dei vecchi impianti, come Giorgio Dominici (nella foto), frutticoltore della Val di Non, più precisamente di Romallo, che ha mantenuto due impianti di meli Renetta del Canada intatti da ormai 70 anni. Un meleto ancora su portinnesto franco con piante quasi secolari a memoria della vecchia frutticoltura con meli dalle dimensioni ragguardevoli; passare per i suoi frutteti è un tuffo nel passato. Una scelta controcorrente che ha permesso di mantenere uno spaccato di storia della frutticoltura trentina.

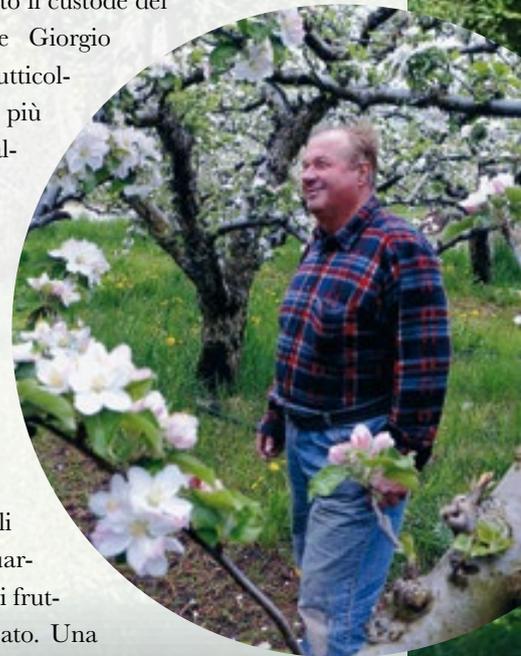


Foto: Mattia Omezzoli

DA "VECCHIO" A "INNOVATIVO"

Sicuramente le vecchie varietà hanno un senso anche per la ricerca di nuove varietà – spiega Pierluigi Magnago, Fondazione Edmund Mach – in primis per il loro ruolo di “contenitore di geni”, ovvero queste varietà sono delle vere e proprie banche dati di informazioni. Sono molti, infatti, i caratteri che possono interessare per il miglioramento genetico del melo, come la conservabilità, le caratteristiche nutraceutiche e organolettiche. Altro aspetto fondamentale – sottolinea Magnago – è la resistenza verso le principali avversità, ad oggi sono molte le mele ticchiolatura resistenti disponibili per gli impianti; ma a queste varietà è richiesta anche una rusticità verso avversità secondarie, capacità di adattarsi propria delle varietà antiche. Probabilmente ci vuole ancora ricerca e tempo per riuscire a trovare il giusto compromesso, specialmente con un comparto poco elastico – conclude il ricercatore.

Proprio alcune varietà antiche possono essere lo spunto per ricercare nuove mele che abbiano un appeal sul consumatore. Ad esempio la mela Piatlin, tipica del Piemonte e presente anche in Trentino, che si caratterizza per la grande adattabilità ai diversi ambienti e per la forma piatta o la Pomella Genovese per le ottime caratteristiche organolettiche e l’ottimale capacità di conservazione. Non ci resta che aspettare le nuove (vecchie) varietà!

POMARIA

DOVE CONOSCERE LE VARIETA' ANTICHE

Pomaria è la manifestazione che ogni secondo fine settimana di ottobre da dieci anni promuove e valorizza in tutti i suoi aspetti la mela, frutto simbolo dell'agricoltura delle Valli del Noce. Molti sono i fattori che permettono di ottenere un ottimo prodotto: ambiente vocato, piccole aziende coltivate con cura e competenza, mondo agricolo ben organizzato in tutti i settori – spiega Mario Springhetti, Fondazione Edmund Mach. Tutti questi aspetti sono ben sintetizzati in un'affermazione coniata per promuovere la DOP Mela Val di Non: “Madre Natura, Padre Contadino”. La frutticoltura delle Valli del Noce, che attualmente è sinonimo di Melinda, ha origini antiche e la sua evoluzione è segnata da numerose tappe significative. A Pomaria viene dato ampio spazio a tutti gli aspetti che riguardano la storia e la tradizione della frutticoltura. Molto attesa ed apprezzata è la mostra pomologica delle vecchie varietà di mele e pere provenienti dalla collezione varietale della FEM, dal frutteto storico di Cles e da alcune piante sparse nelle Valli del Noce. Negli anni si è notato un crescente interesse nei confronti delle vecchie varietà non solo da parte di persone “di una certa età” o da “amatori”. In seguito alla richiesta espressa da molti visitatori della mostra, per la prima volta nell'edizione 2015, sono state poste in vendita le mele antiche prodotte nel frutteto storico del Comune di Cles – racconta Springhetti – confezionate in un cofanetto: questa iniziativa è stata gestita dagli studenti dell'UPT di Cles e il ricavato è stato devoluto in beneficenza. Notevole partecipazione hanno registrato anche le visite al frutteto storico di Cles e l'esposizione di vecchie attrezzature organizzata in occasione di Pomaria. Le vecchie varietà di mele e la storia della nostra frutticoltura sono elementi che aiutano a conoscere e promuovere il nostro territorio dal punto di vista culturale, culturale, sociale, turistico con un conseguente beneficio per l'economia. Tradizione (Rosmarini) e modernità (Evelina), possono tranquillamente convivere e valorizzarsi reciprocamente – spiega Springhetti!

CICLABILI

UNA RETE CHE SI AMPLIA

Undici itinerari che attraversano borghi, costeggiano laghi e fiumi e si immergono nel verde della natura, dalle Dolomiti al Garda, dotati di aree di sosta e dodici "bicigrill".

Più di un milione ottocentomila i passaggi registrati nel 2015

di Marco Benedetti

Il Trentino è stato tra i primi territori a credere nelle potenzialità del turismo lento e sostenibile, e in particolare nel cicloturismo come pratica riservata non solo agli sportivi, ma anche a famiglie e persone di ogni fascia di età, per tenersi in forma e per scoprire il territorio attraverso un contatto più diretto con l'ambiente e il paesaggio, unito al piacere di viaggiare, per uno o più giorni secondo il proprio ritmo. È alla fine degli anni '80 che il Trentino ha elaborato un ampio progetto per realizzare, prima attraverso l'Agenzia del Lavoro e successivamente grazie al Servizio per il Sostegno Occupazionale e la Valorizzazione Ambientale, una rete sul territorio di percorsi ciclopedonali, per una mobilità alternativa diffusa e capillare. Oggi sono 430 i chilometri a disposizione che collegano il Garda alle Dolomiti, luoghi di grande interesse ambientale e culturale, come parchi e biotopi, aree d'interesse archeologico, testimonianze importanti della storia di questa terra di montagna. Percorsi autonomi rispetto alla tradizionale viabilità, riservati all'utilizzo esclusivo dei cicli-

sti e dei pedoni. Ove possibile sono state infatti recuperate vecchie strade, tracciati di ferrovie dismesse, carrarecce di campagna e stradine arginali. Chi percorre le piste ciclopedonali trentine può contare su una serie di servizi in grado di soddisfare ogni tipo di esigenza. In primis il sito internet - www.ciclabili.provincia.tn.it - dal quale si può analizzare in ogni minimo dettaglio il proprio itinerario e scaricare anche la relativa mappa gps. Un altro importante servizio per i fruitori

delle ciclabili trentine è quello offerto dai 12 bicigrill. Situati in punti strategici dei percorsi, hanno lo scopo di ristorare con prodotti del territorio. Sono utili per offrire assistenza, in quanto forniti di attrezzature idonee alla manutenzione e alle piccole riparazioni della bici, ma anche per offrire informazioni sul territorio. La rete dei percorsi ciclopedonali d'interesse provinciale, avendo tutte le caratteristiche per supportare un sistema di mobilità alternativa, piacevole da usarsi e a dimensione soprattutto di famiglia, si fregia del marchio «Family in Trentino». Anche nel corso del 2016 è prevista la realizzazione di nuove tratte, raccordi, by-pass, per ulteriori 10 km. Il più significativo sarà il collegamento da Castello di Fiemme a San Lugano (Bz).

CICLOCONCORSO "TRENTINO PEDALA"

È partito anche in Trentino, il 18 marzo scorso, il cicloconcorso transfrontaliero "Trentino pedala". L'iniziativa, promossa dall'Assessorato alle infrastrutture e ambiente - Servizio sviluppo sostenibile e aree protette, ha l'obiettivo di incoraggiare tutti i cittadini trentini ad utilizzare sempre più spesso la bicicletta per gli spostamenti quotidiani. La sfida è quella di percorrere in bici, in squadra o individualmente, almeno 100 chilometri, da marzo a settembre, registrando periodicamente sul sito www.trentinopedala.tn.it o l'APP "Trentino pedala" i chilometri percorsi. In occasione della settimana europea della mobilità sostenibile saranno decretati i vincitori.

<http://www.trentinopedala.tn.it/>



Informazioni:
www.ciclabili.provincia.tn.it

I NUOVI TRATTI CICLOPEDONALI IN COSTRUZIONE

Oltre 27 chilometri di nuovi tratti di piste ciclopedonali in corso di realizzazione, ed altri 23 chilometri circa in progetto per un investimento complessivo pari a quasi 20 milioni di euro: è il programma 2016-2017 dell'Agenzia provinciale per le opere pubbliche (Apop) relativo ai percorsi ciclopedonali d'interesse provinciale. Questi i tratti in corso di realizzazione che si aggiungono ai 450 chilometri di piste ciclabili del Trentino: in Valle di Fiemme da Passo S. Luga- no a Castello di Fiemme; in Valsugana tratto S. Cristoforo-Roncogno (secondo stralcio), collegamento con la stazione ferroviaria di Strigno, collegamento variante arginale con ciclabile fondovalle; sulla pista Torbole-Cadine nuovo tratto a Linfano, sottopasso in località Lago e collegamento Trilacum-lago di Terlago; in valle dell'Adige il sottopasso a Mori stazione e il bypass di Grumo; in valle di Non i collegamenti Fondo-Mendola e Taio-Dermulo; nelle Giudicarie il collegamento Sarche-Ponte Arche (estensione 1° lotto).



UNA "TREGUA" TRA BICI E VITI

di Giuseppe Michelin

“La campagna c'era prima delle piste ciclabili”. “Se vuoi mangiare devi produrre”. “Prima il dovere e poi il piacere”. Sono frasi che si sentono sempre più spesso nel mondo agricolo e tra gli agricoltori. Sono frasi che non hanno tempo, attualissime. Oggi ancora più di ieri! Le citiamo perché le sentiamo ogni giorno frequentando per lavoro i campi coltivati della Vallagarina, da Besenello-Nomi a Mori e giù fino al confine col Veneto. Ne parliamo perché diventa ogni giorno più sentito il bisogno di far comprendere le problematiche che coinvolgono gli agricoltori e quanti frequentano le piste ciclabili che servono l'intero territorio trentino attraversando campi e centri rurali e urbani, costeggiando argini di torrenti e fiumi, strade di campagna e di grande traffico. Come ogni attività, anche quella ludico-ricreativa che il mondo del benessere umano, nella fattispecie quello della bicicletta e delle lunghe e rilassanti passeggiate quotidiane, consiglia sempre di più anche dalla medicina sportiva, cozza contro tanti portatori di interesse e operatori produttivi e soprattutto, proprio con lo sviluppo della rete ciclabile e ciclopedonale, con l'agricoltura. Non si può dire esserci scontro tra gli uni e gli altri, ma vedute diverse certamente sì. Agricoltura e piste ciclabili lo stanno alimentando molte volte in maniera fuorviante. Ecco perché si impone una tregua, un momento di riflessione da ambo le parti. La Provincia di Trento negli ultimi anni ha investito molto nei due settori a tutto vantaggio del benessere generale dei suoi abitanti e dei turisti. Ma l'investimento migliore è quello di far coesistere l'attività di coltivazione e difesa agricola con l'attività di chi “abita” le piste ciclabili.

I frequentatori di queste lamentano in particolare gli inconvenienti provenienti dall'attività agricola legata al transito, necessariamente imposto dalla rete di accesso ai campi, dei mezzi agricoli sulle piste ciclabili, ma soprattutto dall'attività di difesa delle colture e quindi dalla nube degli antiparassitari “sparati” anche sulle aree di transito ciclabile. Antiparassitari visti sempre come fattore fortemente inquinante della salubrità dell'aria e dell'ambiente. Ma i “ciclisti” devono capire che il fatto è necessario, indispensabile a produrre, ad assicurare reddito, a vivere. Che gli agricoltori non agiscono deliberatamente in loro danno. Ma che sono continuamente alla ricerca di soluzioni praticabili: che spendono in formazione, che mirano all'uso di agro farmaci sempre meno impattanti, che cercano innovazione per adattare le macchine a contenere la “deriva” della nube antiparassitaria, che trattano quando le piste ciclabili sono ancora “vuote” (all'alba o al tramonto). Gli amanti delle piste ciclabili poi sappiano che basterebbe che sul desco familiare portassero frutta e verdura bio e/o comunque che come consumatori rifuggessero da prodotti cosiddetti di “prima” (tra l'altro più costosi) per aiutare gli agricoltori a limitare i costi di una difesa imposta da un mercato sempre più esigente, d'élite. Come dire “aiutati che il ciel ti aiuta”. A migliorare il lavoro nei campi e il suo personale benessere! Pedalando gioiosamente in serenità e sicurezza.





LUNGO I BINARI DELLA STORIA E DELLA CULTURA

**Dal 7 maggio al 16 settembre
con il Trenino dei Castelli**

Scoprire alcuni fra i più suggestivi castelli del Trentino a bordo di un treno. Dopo il tutto esaurito registrato la scorsa estate, si rinnova l'iniziativa che si snoda sulla tratta ferroviaria della Trento-Malé e che, in quattro tappe, permette di scoprire altrettanti manieri per un vero e proprio viaggio nella storia, nell'arte e nei paesaggi.

C'è un modo nuovo e slow per conoscere e godersi il territorio, dove fra meleti e vigneti svettano castelli carichi di storia e di cultura. Un mondo che, per il secondo anno consecutivo, dal 7 maggio al 16 settembre potrà essere assaporato a bordo di un treno, proprio come facevano i viaggiatori di un tempo, alla scoperta dei manieri più suggestivi delle valli di Non e di Sole. Tutti e quattro i castelli interessati dall'iniziativa sono stati oggetto di importanti restauri e ora sono pronti a svelarsi al pubblico in tutto il loro splendore. Un progetto che quest'anno strizza l'occhio anche ai più piccoli, i bambini, che nelle domeniche del 31 luglio, del 7 e del 21 agosto potranno beneficiare di tariffe agevolate e soprattutto di alcune iniziative speciali, proposte nei singoli manieri, che spaziano dai laboratori, alle visite guidate, passando per una caccia al tesoro che coinvolgerà tutta la famiglia. A bordo di un treno della Ferrovia Trento-Malé con carrozze dedicate, alle 8.45 si parte da Trento per risalire i pendii

delle valli del Noce. Dopo aver visitato il Castello San Michele di Ossana si scende in pullman a Castel Caldes, che da secoli controlla l'accesso alla Val di Sole. La giornata prosegue a Castel Valer, elegante residenza privata riconoscibile dall'altissima torre poligonale, e a Castel Thun con le sue atmosfere raffinate. Quindi il rientro nel capoluogo, sempre in pullman, intorno alle 19.30.

A impreziosire la giornata, particolari momenti nei quali sarà possibile assaporare alcune fra le eccellenze enogastronomiche del territorio. L'iniziativa "Il Trenino dei Castelli" è promossa dall'Assessorato alla cultura della Provincia autonoma di Trento e realizzata dalle Apt di Val di Non, Val di Sole e Trento, Monte Bondone e Valle dei Laghi in collaborazione con Trentino Marketing nell'ambito dell'attività di valorizzazione della Rete dei Castelli trentini.

Info:

www.iltreninodeicastelli.it

Foto: Archivio APT Val di Non



IMPIANTI E RINNOVI DEI VIGNETI: COSA CAMBIA

Mario Chemolli, Andrea Dal Forno, Alberto Giacconi, Claudia Tasin
Servizio Politiche sviluppo rurale - Ufficio Tutela delle produzioni agricole

Dai diritti d'impianto alle autorizzazioni

Q1

I vigneti di uva da vino, dall'1 gennaio 2016 e fino al 31 dicembre 2030, possono essere impiantati o reimpiantati solo a seguito della concessione di un'autorizzazione rilasciata dalla struttura provinciale competente.

Le autorizzazioni sono gratuite, hanno una validità di tre anni dalla data del rilascio e non sono trasferibili ad altre aziende, tranne in casi particolari come:

- trasferimento per eredità a causa della morte del produttore;
- successione anticipata;
- fusione o scissione, in cui la persona giuridica non può mantenere la sua personalità giuridica.

Q1

Perché non si possono piantare liberamente dei vigneti?

Il sistema delle autorizzazioni all'impianto è stato voluto dai produttori di uve da vino, mentre la Comunità europea con la riforma dell'OCM del 2008 era per una completa liberalizzazione degli impianti, per evitare crisi di produzione e conseguenti cali di prezzo delle uve e dei vini.

CONVERSIONE DI DIRITTI DI IMPIANTO E DI REIMPIANTO IN AUTORIZZAZIONI

Q2/3

Un viticoltore in possesso al 31 dicembre 2015 di un diritto valido e non ancora utilizzato, può procedere all'impianto di una superficie vitata solo dopo averlo trasformato in autorizzazione, presentando apposita richiesta di conversione all'Ufficio Tutela delle produzioni agricole.

In questa casistica, oltre ai diritti di reimpianto per superfici vitate destinate alla produzione di uva da vino derivanti da estirpazioni o da riserva regionale, rientrano anche i diritti di impianto in deroga destinati a superfici vitate per sperimentazione o per la produzione di piante madri per marze. Il diritto deve essere trasformato e utilizzato entro la fine del periodo di validità del diritto stesso. Qualora il diritto non abbia una data di scadenza, questo deve essere convertito

in autorizzazione entro il 31 dicembre 2020 e dovrà essere utilizzato entro il 31 dicembre 2023.

Q2

Possego dei diritti d'impianto, cosa posso fare?

I diritti d'impianto per le aziende che intendono esercitarli devono essere trasformati in autorizzazioni prima di procedere all'impianto e comunque prima del 31 dicembre 2020, presentando un'apposita richiesta all'Ufficio Tutela delle produzioni agricole.

Q3

I diritti d'impianto o le autorizzazioni possono essere ceduti ad altre aziende?

I diritti d'impianto potevano essere ceduti previa registrazione del contratto di compravendita all'Agenzia delle entrate entro il 31 dicembre 2015. Ora non è più possibile la cessione in quanto la Commissione ha stabilito la non trasferibilità delle autorizzazioni.

AUTORIZZAZIONI PER NUOVI IMPIANTI

Q4

Al fine di consentire un aumento controllato delle superfici vitate, gli Stati membri mettono a disposizione ogni anno delle autorizzazioni per nuovi impianti equivalenti all'1% della superficie vitata totale nel loro territorio, determinata al 31 luglio dell'anno precedente.

La Provincia di Trento, in accordo con la Provincia di Bolzano ha difeso un riparto regionale delle nuove autorizzazioni in base alle rispettive superfici (1% della superficie di Trento assegnata in primis ai produttori trentini) in quanto una graduatoria unica nazionale avrebbe compromesso l'assegnazione di nuove autorizzazioni ai nostri produttori stante la fase di forte espansione di nuovi impianti in alcune regioni.

Un produttore che deve impiantare una nuova superficie vitata deve chiedere l'autorizzazione per il nuovo impianto al Ministero dal 15 febbraio al 31 marzo di ogni anno, a partire dal 2016, in modalità telematica nell'ambito dei servizi SIAN.

Il MiPAAF comunicherà telematicamente alla Provincia l'elenco delle aziende ammesse. Successivamente l'Ufficio Tutela delle produzioni agricole, entro il 1° giugno, rilascerà al produttore l'autorizzazione.

L'autorizzazione all'impianto ha una durata di 3 anni a partire dalla data del suo rilascio; se entro tale scadenza non sarà comunicato il suo utilizzo, l'autorizzazione sarà persa e il conduttore sarà soggetto a sanzioni amministrative.

Per il primo anno di applicazione il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali prevede di assegnare autorizzazioni per nuovi impianti pari all'1% della superficie vitata nazionale, corrispondenti a circa 6.500 ettari, e di applicare un sistema di ripartizione proporzionale.

I vigneti realizzati con le autorizzazioni per nuovi impianti non possono usufruire del contributo previsto dall'OCM vino relativo alla misura di ristrutturazione e riconversione vigneti.

Q4

Come posso ottenere una nuova autorizzazione per effettuare un impianto di vigneto, non disponendo di diritti di impianto?

La gestione delle richieste è demandata al Ministero che attraverso AGEA curerà la raccolta delle domande. Nei primi anni di applicazione il requisito richiesto sarà di avere in conduzione e quindi presente nel proprio fascicolo aziendale una superficie agricola pari o superiore a quella per la quale è richiesta l'autorizzazione. Per la verifica di ammissibilità sono esclusi gli usi del suolo con vigneti per uva da vino e quelli che non possono essere trasformati in vigneto. Inoltre sono escluse le superfici su cui sono presenti dei vincoli non evidenziabili dal fascicolo, che ne impedirebbero la trasformazione in vigneti. Una volta ottenuta l'autorizzazione, che nei primi anni sarà pro rata (distribuzione proporzionale rispetto alle richieste pervenute), il viticoltore avrà a disposizione tre annate per effettuare l'impianto. Sono previste sanzioni per chi, una volta ottenuta un'autorizzazione, non la eserciti, in quanto ha tolto

la possibilità ad un altro richiedente di effettuare l'impianto. Con la gestione dei bacini regionali, se il trend dei nuovi impianti è lo stesso degli anni precedenti, potranno essere soddisfatte tutte le richieste di nuove autorizzazioni dei nostri viticoltori. Le superfici in eccesso rispetto alle richieste saranno riassegnate a livello nazionale per le regioni deficitarie.

AUTORIZZAZIONI PER REIMPIANTI

5/6/7//8/9/10

Prima di estirpare un vigneto, dovrà essere presentata una comunicazione preventiva con una delle seguenti procedure.

a) Procedura standard

Il produttore che ha estirpato un vigneto di uva da vino regolarmente iscritto nello Schedario viticolo presenta all'Ufficio Tutela delle produzioni agricole, entro trenta giorni dal completamento delle operazioni e non oltre la fine della campagna viticola nel corso della quale è stato effettuato l'estirpo, una comunicazione di avvenuta estirpazione. Entro la fine della seconda campagna viticola successiva a quella in cui è avvenuta l'estirpazione. Il conduttore può chiedere all'Ufficio Tutela delle produzioni agricole il rilascio dell'autorizzazione al reimpianto per una equivalente superficie vitata. L'Ufficio Tutela delle produzioni agricole rilascia l'autorizzazione entro tre mesi dalla presentazione della domanda.

b) Procedura semplificata

Il produttore che estirpa e reimpianta la stessa superficie (in termini di dimensione e ubicazione) nella stessa campagna viticola, presenta entro la fine della campagna viticola in cui ha estirpato e reimpiantato, una comunicazione ex post che funge da domanda di autorizzazione.

5 Devo rinnovare un vigneto di uva da vino, cosa devo fare? Posso procedere all'impianto del



vigneto di uva da vino solo se sono in possesso delle autorizzazioni descritte sopra.

6 Quali varietà posso impiantare?

Solo varietà previste nella classificazione varietà di vite per la produzione di vino nella Provincia Autonoma di Trento.

7 Nel caso di reimpianto con medesima ubicazione e superficie nella stessa campagna, cosa devo fare?

Posso avvalermi della "procedura semplificata" presentando entro la fine della campagna viticola in cui ho estirpato una comunicazione ex post che funge da domanda di autorizzazione.

8 Cosa devo fare in caso di un sovrainnesto?

Devo comunicarlo con apposito modulo predisposto dall'Ufficio Tutela e devo utilizzare solo materiale aziendale o certificato al fine di evitare trasmissione di malattie.

9 Estirpo il vigneto e non ho più intenzione di impiantarli, cosa devo fare?

Devo presentare all'Ufficio Tutela delle produzioni agricole una comunicazione per la cancellazione delle unità vitate estirpate ai fini dell'aggiornamento dello schedario viticolo.

10 Devo comunicare se estirpo solo qualche pergola e rimetto la stessa varietà?

Sì, in quanto l'anno d'impianto è un dato fondamentale dello schedario viticolo e ai fini della dichiarazione di produzione delle uve. L'unica eccezione è prevista per eventuali fallanze, ovvero la sostituzione di singole viti nell'ambito del vigneto per moria danni ecc..., previste fino ad un massimo del 15%.

REIMPIANTO ANTICIPATO

Il conduttore richiede l'autorizzazione al reimpianto anticipato a fronte dell'impegno ad estirpare una superficie vitata equivalente entro la fine del quarto anno dalla data in cui avviene il reimpianto, presentando apposita domanda all'Ufficio Tutela delle produzioni agricole.

La domanda deve essere corredata da una fidejussione pari a 7000 euro per ettaro stipulata a favore della Provincia Autonoma di Trento a garanzia del futuro estirpo.

Entro 30 giorni dalla data di impianto, indipendentemente dalla tipologia di autorizzazione, il produttore dovrà comunicare all'Ufficio Tutela delle produzioni agricole l'utilizzo totale o parziale dell'autorizzazione.

MODIFICA DELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA DI RIFERIMENTO

Il titolare dell'autorizzazione può richiedere di variare la Regione o Provincia autonoma di riferimento al fine di poter utilizzare l'autorizzazione per impiantare un vigneto in una Regione o Provincia autonoma diversa da quella per cui ha ottenuto l'autorizzazione. La richiesta di

modifica della Regione o Provincia autonoma di riferimento deve ricevere il nulla osta da parte della Regione o Provincia autonoma in cui si vuole effettuare l'impianto. A seguito della variazione, l'autorizzazione, ed i successivi controlli, sono presi in carico dalla Regione o Provincia autonoma di destinazione.

ESENZIONI

Sono esenti dal nuovo sistema delle autorizzazioni:

- le superfici vitate destinate a scopi sperimentali
- le superfici vitate destinate alla coltura di piante madri per marze;
- le nuove superfici vitate derivanti da motivi di esproprio;
- l'impianto di vigneti destinati al consumo familiare.

Per le superfici vitate destinate alla sperimentazione e alla produzione di piante madri per marze è prevista la notifica preventiva della intenzione di realizzare il vigneto. Tale notifica comprende tutte le informazioni pertinenti sulle superfici in questione e sul periodo durante il quale si svolgerà la sperimentazione e la produzione di piante madri per marze. Eventuali proroghe di tale periodo devono essere presentate all'Ufficio Tutela delle produzioni agricole.

Non sono esentate, invece, dal sistema delle autorizzazioni all'impianto, le superfici realizzate nell'ambito di misure di ricomposizione fondiaria.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Le norme di riferimento del nuovo sistema di autorizzazioni per gli impianti viticoli sono:

- Reg. UE n. 1308/2013, articoli da 61 a 72;
- Reg. delegato UE 2015/560;
- Reg. di esecuzione UE 2015/561;
- Decreto ministeriale 16 dicembre 2010;
- Decreto ministeriale n. 1213 del 19 febbraio 2015;
- Decreto ministeriale n. 12272 del 15 dicembre 2015;
- Circolare AGEA prot. N. ACIU.2016.49 del 1 febbraio 2016;

È in corso l'approvazione di una delibera provinciale di recepimento della normativa sopracitata.

SCHEDARIO VITICOLO: ATTENTI AD ERRORI O DIMENTICANZE

In provincia la totalità della produzione è indirizzata alla produzione di vino a denominazione protetta o ad indicazione tipica; le produzioni devono quindi rispondere ad un disciplinare proposto dai produttori e approvato dalla Comunità. La superficie, la varietà, il sesto, la forma di allevamento e l'anno d'impianto sono gli elementi costitutivi dello Schedario viticolo e necessari ai fini della produzione e certificazione delle uve da vino. Lo schedario viticolo è la banca dati contenente tutte le informazioni relative alle superfici vitate, caratteristiche agronomiche, varietà coltivate, forme di allevamento, sestri di impianto nonché dei vini ottenibili, è uno strumento fondamentale

In base a quanto dichiarato e presente nello schedario il produttore o la cantina di confezionamento predispone la denuncia unica di vendemmia; eventuali dimenticanze o errori, possono causare delle non conformità che comportano il declassamento o la riclassificazione del vino prodotto, con ingenti danni alla cantina oltre che l'eventuale emissione di sanzioni per irregolarità delle uve. Allo schedario viticolo accedono gli organi di controllo ICQRF, organismi e autorità di controllo che effettuano verifiche di campo per controllare la rispondenza dei dati dichiarati dal produttore. I controlli che effettuano gli organismi o le autorità di controllo in campo sono regolati dal DM 14/06/2012 (che approva il piano dei controlli delle produzioni dei vini a DOC e IGT). Le verifiche nelle DOC sono effettuate annualmente su un campione significativo pari ad un minimo del 10% delle aziende iscritte allo schedario viticolo nazionale che hanno operato la rivendicazione della specifica DO nella precedente campagna. La percentuale delle aziende da sottoporre a verifica è ridotta all'8% nella campagna successiva al completamento dei controlli, su tutti i soggetti iscritti a sistema. Ai fini del raggiungimento del 100% delle aziende controllate, le aziende già sottoposte a verifica annuale, non rientrano nel sorteggio per gli anni successivi, fatto salvo quanto disposto. Le verifiche nelle IGT sono effettuate annualmente su campione significativo pari ad un minimo del 3% delle aziende iscritte allo schedario viticolo nazionale che hanno operato la rivendicazione della specifica IGT nella precedente campagna da superfici iscritte esclusivamente ad IGT. A questo si aggiungono i controlli per la gestione dello schedario. Gli uffici provinciali competenti e i tecnici delle cantine sono a disposizione per ulteriori informazioni. È opportuno fare una richiesta in più, anche inutile, per non trovarsi poi con spiacevoli conseguenze in futuro, stante la rigidità della normativa comunitaria, normativa voluta dai produttori vitivinicoli per difendere i propri redditi. Inoltre il sistema di certificazione delle partite di uve e quindi di vino garantisce il produttore dalle contraffazioni ma anche il consumatore che, acquistando quel vino, ha la certezza della sua rispondenza al rispettivo disciplinare.

SCADENZE

- richiesta autorizzazioni per nuovi impianti: 15 febbraio - 31 marzo di ogni anno
- richiesta autorizzazioni per reimpianti (procedura standard):
entro la seconda campagna viticola successiva a quella dell'estirpazione
- comunicazione avvenuta estirpazione: entro 30 giorni dal completamento delle operazioni, e comunque massimo entro la fine della campagna in corso (31 luglio)
- comunicazione avvenuto impianto: entro 30 giorni dal completamento delle operazioni
- comunicazione sovrainnesto: entro 30 giorni dal completamento delle operazioni
- comunicazione impianti destinati a scopi di sperimentazione/impianti piante madri per marze: 60 giorni prima dell'avvio delle operazioni
- impianti familiari: nessun obbligo di comunicazione.



I PROSSIMI BANDI DEL PSR

La novità delle domande online

di Angela Menguzzato



Tra febbraio e aprile numerose misure aprono i bandi del nuovo PSR del Trentino. Il Programma entra quindi nel vivo, portando una grossa novità: la presentazione della domanda online. Collegandosi al sito www.psrrentino.it, infatti, i potenziali beneficiari in possesso della Carta Provinciale dei Servizi (tessera sanitaria) potranno caricare in piena autonomia ed in modo gratuito la propria domanda. La domanda online, nata dalla collaborazione fra la Provincia autonoma di Trento e la Regione Marche, porterà indubbi vantaggi sia per gli utenti che per l'amministrazione, grazie all'assenza del materiale cartaceo, la presentazione online di tutti gli allegati alla domanda (computi metrici, preventivi...), l'utilizzo della firma digitale e la protocollazione gratuita già a sistema. Ad ogni modo, solo in prima applicazione, le domande potranno essere presentate anche in forma cartacea.

Trasformazione dei prodotti agricoli e investimenti per la diversificazione

Per quanto riguarda le Misure più strettamente agricole, oltre ai bandi già atti-

vati delle operazioni 4.1.1 (Investimenti aziendali) e 6.1.1 (Giovani agricoltori), in aprile saranno aperti i bandi delle operazioni 4.2.1 Trasformazione dei prodotti agricoli e 6.4.1. Investimenti per la diversificazione. Il primo ha una dotazione finanziaria di circa 5 milioni di euro ed è rivolto al settore ortofrutticolo, vitivinicolo e lattiero-caseario. I criteri di selezione sono modulati sulle caratteristiche dei beneficiari, dell'investimento e dell'orientamento tecnico economico dell'azienda. A partire dal 2017 le domande saranno raccolte dal 1 marzo al 30 aprile.

L'operazione 6.4.1, invece, presenta sul primo bando una spesa pubblica di circa 2 milioni di euro e nel corso dell'intera programmazione si prevede l'apertura di altri due bandi: nell'autunno 2017 e 2018. I criteri di selezione vertono sulle caratteristiche del soggetto/azienda beneficiaria e dell'investimento, con maggiori punteggi per l'attività agrituristica condotta da aziende biologiche e investimenti che creino lavoro e reddito (incremento di almeno 1.040 ore in attività di diversificazione).

Leader: rafforzare il legame tra agricoltura, ambiente e turismo sostenibile

A marzo è stato aperto anche il bando della Misura 19 Leader, lo strumento che promuove lo sviluppo locale di tipo partecipativo delle zone rurali e di cui abbiamo parlato anche nello scorso numero di Terra Trentina. Le risorse a disposizione, pari a 17.788.000 Euro, permetteranno alle comunità locali di due macroaree del Trentino di dotarsi del capitale umano e finanziario e dei poteri adeguati per attivare un processo integrato di sviluppo dal "basso" in grado di soddisfare i fabbisogni del territorio. La domanda deve essere presentata da soggetti pubblici e privati aggregati in un partenariato multisettoriale (Gruppo di azione locale - GAL) e guidati da un capofila amministrativo e finanziario. Si dovrà allegare alla domanda la propria proposta di Strategia di Sviluppo locale di tipo partecipativo (SLTP), il documento attuatore di Leader. La strategia dovrà sviluppare alcuni ambiti tematici specifici che concorrono a rafforzare i legami tra agricoltura, ambiente e turismo sostenibile. Il bando chiuderà il 20 giugno 2016 e selezionerà 2 GAL e 2 strategie, una per ogni Macroarea. L'Autorità di Gestione e la Commissione Leader valuteranno le domande pervenute sulla base delle caratteristiche del partenariato, l'ambito territoriale e la strategia.

Le operazioni forestali

Nel mese di marzo sono stati aperti tutti i bandi delle operazioni forestali che, solo per quest'anno chiuderanno il primo maggio 2016, mentre dal 2017 e fino alla fine della programmazione la data di chiusura sarà il 30 aprile (vengono subito riaperti per tutto l'anno).

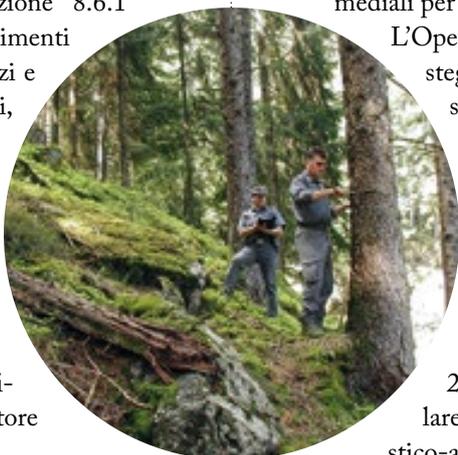
Per l'Operazione 4.3.2 Viabilità forestale, le risorse a disposizione sul primo bando ammontano a 1.884.000 euro. Possono presentare domanda i Comuni (e loro forme collaborative), le ASUC, ecc. ed i punteggi maggiori sono per investimenti di adeguamento della viabilità esistente. Per l'Operazione 4.4.1 Recupero habitat in fase regressiva, le risorse a bando ammontano a 882.000 euro. Il parametro che pesa maggiormente sui criteri di selezione è la presenza di un piano pluriennale degli interventi, coerente con gli interventi definiti per le aree Natura 2000, che interessino almeno 2.000 ettari per la proprietà pubblica e almeno 100 ettari per la proprietà privata.

Per l'Operazione 4.4.2 Realizzazione di recinzioni tradizionali in legno, risanamento conservativo di recinzioni in pietra, interventi di prevenzione dei danni da lupo e da orso, le risorse del primo bando sono 793.000 euro. I criteri di selezione prevedono punteggi maggiori per la realizzazione di Bienenhaus e recinzioni in legno elettrificate (secondo i modelli provinciali) ed iniziative unitarie sviluppate su più proprietà.

Per l'Operazione 8.5.1 Interventi selvicolturali non remunerativi di miglioramento strutturale e compositivo, le risorse ammontano a 1.289.000 euro ed i criteri prevedono maggiori punteggi per gli interventi di protezione diretta attuati nei boschi.

Infine, per l'Operazione 8.6.1

Sostegno agli investimenti per l'acquisto di mezzi e attrezzature forestali, le risorse sul primo bando ammontano a 694.000 euro ed i criteri di selezione premiano maggiormente l'acquisto di macchine specialistiche, progettate specificamente per il settore forestale.



La gestione delle Aree Natura 2000

Nel mese di aprile aprono anche i bandi delle Operazioni 7.1, 7.5 e 7.6 con una spesa pubblica complessiva sul primo bando di circa 1.140.000 euro (150.000 Operazione 7.1; 820.000 Operazione 7.5 e 170.000 Operazione 7.6): i potenziali beneficiari sono gli Enti di gestione dei siti Natura 2000, i Comuni, i gestori di Reti di Riserve e gli altri gestori delle aree protette.

L'Operazione 7.1 Sostegno per la stesura e aggiornamento dei piani di sviluppo sostiene i costi per la redazione o revisione dei piani di gestione per le aree Natura 2000 e i piani attuativi dei piani parco e presenta dei criteri di selezione premianti per domande che presentino un'estensione complessiva dei siti Natura 2000 coinvolti, con superficie superiore a 10.000 ha. L'Operazione 7.5.1. Sostegno a investimenti di fruizione pubblica in infrastrutture ricreative e informazioni prevede investimenti finalizzati a promuovere attività turistiche nelle aree rurali, con particolare riferimento alle aree naturali protette: dalla riqualificazione di edifici preesistenti, alla realizzazione di percorsi ciclo-pedonali, dalla realizzazione di documentazione e materiale informativo, alla realizzazione di app multimediali per smartphone e tablet.

L'Operazione 7.6.1 Sostegno per studi/investimenti di manutenzione, restauro e riqualificazione del patrimonio culturale e naturale promuovono la valorizzazione di singoli siti Natura 2000 e siti di particolare interesse paesaggistico-ambientale ed i criteri

di selezione vertono sulle caratteristiche dell'area oggetto dell'investimento, con punteggi maggiori per iniziative interne ai siti della rete Natura 2000 e nei territori delle Reti di riserve o di altre aree ad alto valore naturale ed iniziative a favore di specie o habitat di Natura 2000, sulle caratteristiche dell'investimento e su quelle del beneficiario.

Gli investimenti per aumentare la "connettività ecologica"

Infine, sempre per gli investimenti di carattere ambientale, è aperto il bando dell'Operazione 4.4.3 Investimenti non produttivi per connettività ecologica e recupero di habitat Natura 2000 e agricoli a valore naturalistico con un importo di spesa pubblica messo a bando di 500.000 euro. Sono investimenti per l'aumento della permeabilità e della connettività ecologica delle zone agricole come siepi, filari, specchi d'acqua e investimenti per il recupero ed il miglioramento degli habitat in aree non boscate, come ad esempio interventi di recupero di habitat seminaturali in ambienti prativi.

Il ventaglio dei punteggi dei criteri di selezione è modulato sulla base delle caratteristiche dell'investimento, dell'area oggetto di investimento e sul restauro o realizzazione di fasce tampone. Per approfondimenti sui bandi, le scadenze e le modalità di presentazione delle domande si consiglia di consultare il sito www.psr.provincia.tn.it alla sezione amministrazione trasparente - Bandi. Si ricorda che per la Misura 10 Pagamenti agroambientali, la Misura 11 Agricoltura Biologica e la Misura 13 Indennità compensativa come per gli anni passati la scadenza è fissata al 15 maggio 2016. A breve saranno disponibili gli applicativi; maggiori informazioni possono essere richieste presso i centri di assistenza agricola.

ANNUARIO FEM

Roberta Bernardi - Docente di Materie letterarie - Centro Istruzione e Formazione FEM

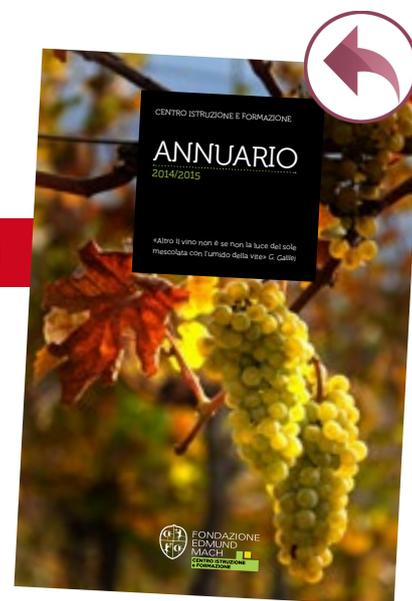
Il Centro Istruzione e Formazione ha pubblicato la sesta edizione dell'Annuario. La copertina e i capitoli "Storia recente" e "Il mondo del lavoro" sono dedicati al vino, alle manifestazioni incentrate sul vino che ci hanno riguardato come scuola, all'enologo Emilio Pedron voce autorevole della viticoltura nazionale ed internazionale, nonché nostro ex studente del corso S, corso che tanti illustri diplomati ha prodotto nei suoi 50 anni di vita e che ha concluso il suo lungo ciclo proprio con l'ultima sessione degli Esami di Stato 2014-15.

Sfogliando l'Annuario, nel capitolo "Storia recente", si incontra in un report dettagliato ma molto narrativo al contempo sulla manifestazione Bacco e Minerva che si è tenuta all'Istituto agrario di San Michele nell'aprile 2015, report scritto dal collega Andrea Panichi. Andrea è riuscito a trasmettere, con le sue parole, l'entusiasmo di quanti sono stati coinvolti nell'organizzazione della manifestazione: ogni parola infatti trasuda il trasporto, la passione, la dedizione, il timore anche,

che gli addetti ai lavori hanno provato prima e durante il Bacco e Minerva. Ma, come è stato poi sottolineato nel e dal titolo dell'articolo: San Michele vince a sorpresa... ma non troppo aggiungerei io; una vittoria annunciata visto l'impegno profuso!

All'interno della sezione "I protagonisti della scuola" poi, il lettore troverà un articolo redatto dal nostro ex studente Andrea Antonelli relativo ai successi ottenuti all'Europa Wine Championship proprio da lui e dal collega Caracristi e in rappresentanza dell'ormai estinta classe 6S. I risultati: primi nella competizione generale a squadre, primi nella prova individuale di viticoltura, terzi nella competizione sulla viti-enologia austriaca e terzi nella classifica generale individuale. Insomma, una bella incetta di successi, una conclusione degna del percorso, direi!

Nel capitolo "Il mondo del lavoro", come accennato all'inizio, l'intervista al dott. Pedron: parole, le sue, che meritano di essere lette, davvero. Una visione saggia



del vino, della cultura, del mondo... Le persone "un po' più grandi" proverbialmente sono depositarie del sapere e della saggezza che, secondo tradizione, dovrebbero poi essere trasmesse alle generazioni a venire. Oggi di saggezza sembra non ci sia più bisogno, se ne fa tranquillamente a meno; il sapere, invece, si acquisisce addirittura e soprattutto attraverso internet. Ebbene, io credo che, nel suo piccolo, quest'intervista, le parole del dott. Pedron siano davvero frutto di assennatezza, equilibrio e conoscenza che spesso l'impetuosità giovanile trascura e che potrebbero invece calmierare. Un invito dunque a soffermarsi, nello sfogliare il volume, su questa sezione.

In Uno sguardo sul mondo, il resoconto dei bei viaggi di fine corso (le vecchie gite di classe, per intenderci!) delle nostre quinte e sesta: racconti dal taglio diverso e proprio per questo sinonimi dell'eterogeneità formativa che contraddistingue i nostri alunni, i cui visi campeggiano nelle pagine finali del volume. Del resto, l'eterogeneità nell'industria riflette la presenza di fattori che hanno un potenziale di produttività superiore e se tanto mi dà tanto...

A conclusione, lasciando piuttosto spazio alla lettura per chi ne avrà l'occasione (anche nella versione online sul sito della FEM), ringrazio tutti coloro i quali hanno collaborato direttamente ed indirettamente alla realizzazione del sesto numero dell'Annuario CIF (tutti citati nel colophon), e davvero di cuore il Sig. Mauro Bragagna per la maggior parte delle foto, particolarmente belle, dei paginoni centrali, senza il cui apporto il risultato finale non sarebbe così all'altezza.

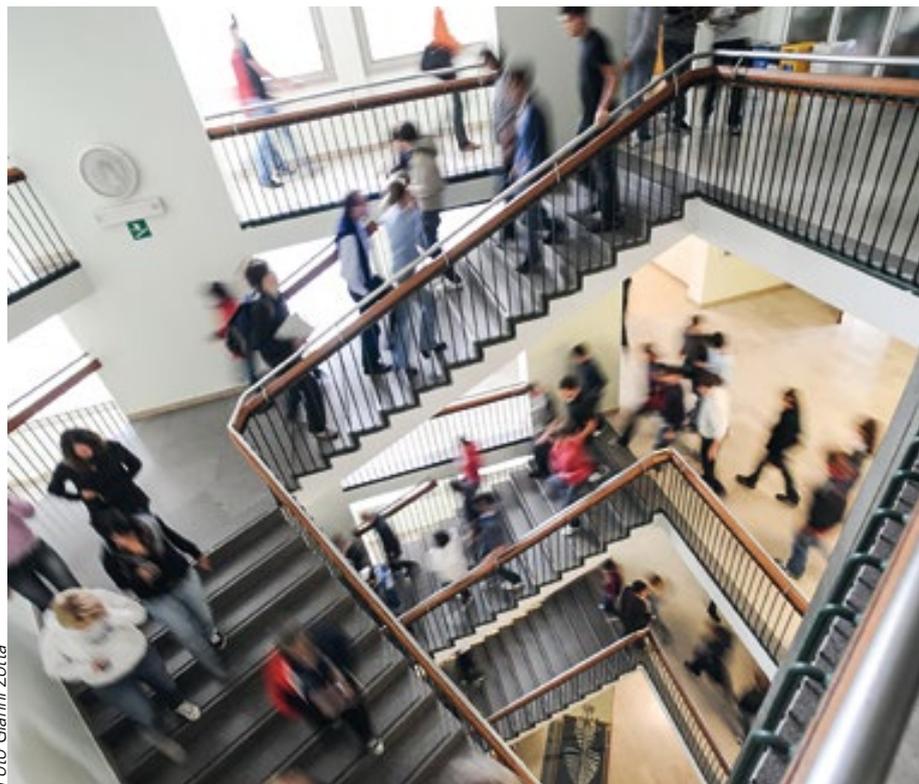


Foto Gianni Zotta

TECNICA, RICERCA E SPERIMENTAZIONE

48



19ª GIORNATA TECNICA,
600 FRUTTICOLTORI A CLES

FRAGOLA E PICCOLI FRUTTI
DALLA COLTIVAZIONE
ALLA DIFESA, FOCUS FEM



49

50-51



DROSOPHILA SUZUKII

QUALE FUTURO PER
LA CAROTA BIO?



52



53

DRONI
UN NUOVO PUNTO DI VISTA
PER L'AGRICOLTURA

19ª GIORNATA TECNICA, 600 FRUTTICOLTORI A CLES

di Silvia Ceschini

Grande partecipazione di frutticoltori anche alla 19ª edizione della giornata frutticola di Cles, uno degli appuntamenti più attesi dal mondo frutticolo per aggiornarsi sulle principali problematiche del settore. Il 24 febbraio scorso, circa 600 frutticoltori erano presenti, presso l'auditorium del Polo scolastico e la sala Borghesi Bertolla, dove è stato possibile seguire l'evento in diretta streaming. Qualità dei corsi d'acqua e frutticoltura in prossimità delle aree sensibili. Sono i temi principali della giornata tecnica organizzata dal Centro Trasferimento Tecnologico in collaborazione con il Consorzio Melinda. Dallo stato qualitativo dei corsi d'acqua in valle di Non alle strategie di difesa, dal contenimento della deriva alle esperienze di coltivazione di nuove varietà, come Lumaga Galant, una nuova varietà resistente alla ticchiolatura che permette di ridurre fino al 70% il numero di trattamenti necessari per ottenere frutta sana alla raccolta. L'evento, moderato dal responsabile dell'ufficio frutticoltura, Tommaso Pantezzi, ha visto intervenire in apertura il direttore generale, Sergio Menapace, che ha indicato nella sostenibilità ambientale, sociale ed economica il filo conduttore degli interventi. "L'impegno della Fondazione Mach – ha evidenziato – va verso questa direzione: la sostenibilità deve essere vista come equilibrio, tra limiti e bisogni, un modello da costruire con i rappresentanti istituzionali, i produttori e gli stessi frutticoltori".

Piano tutela delle acque. Raffaella Canepel dell'Agenzia Provinciale Protezione Ambiente ha parlato di Piano tutela delle acque. Ha parlato delle metodologie che hanno portato alla classificazione delle acque superficiali in Trentino, il 90% delle quali risulta di qualità buono o elevata, e le misure che permetteranno di risanare quei corsi d'acqua che attualmente si trovano in uno stato di qualità non buono o insufficiente.

Quadro normativo, recepimento Piano Azione Nazionale. Renato Martinelli e Piergiorgio Ianes (FEM) hanno parlato della direttiva europea che pone l'obiettivo di un uso più sostenibile dei prodotti fitosanitari con particolare attenzione a ridurre i rischi ambientali e per la salute pubblica.

Difesa. Michele Berti, Andrea Branz, Matteo de Concini, Mario Springhetti (FEM) hanno trattato il tema della difesa fitosanitaria nei frutteti posti in prossimità delle aree sensibili che dovrà essere effettuata impiegando solo alcuni dei prodotti fitosanitari ammessi dal Protocollo di Produzione Integrata.

Deriva. Daniel Bondesan, Claudio Rizzi, Maurizio Chini (FEM) hanno suggerito quali caratteristiche devono avere siepi e barriere artificiali per garantire un adeguato grado di mitigazione della deriva su colture arboree: altezza almeno pari a 3 metri e copertura fitta e uniforme su tutta la lunghezza.

Pratiche agronomiche. Fabrizio Dolzani, Stefano Bott, Massimo Prantil (FEM) hanno parlato di scelte colturali e pratiche agronomiche per migliorare la gestione complessiva del frutteto e ridurre l'impatto degli interventi fitosanitari sia nel numero (varietà resistenti) che nei volumi impiegati (piante a taglia ridotta). Sono state illustrate le caratteristiche di alcune varietà resistenti alla ticchiolatura, quali Lumaga Galant, Fujion, Isaaq, Renoir, Crimson Crisp, Inored, Opal, Topaz.

Melinda. Sono state messe in luce le iniziative di Melinda. Massimiliano Gremes (Melinda) ha parlato del percorso qualità intrapreso, sul quale di volta in volta vengono ad agganciarsi le esigenze proposte dai clienti, i maggiori standard qualitativi volontari o la normativa vigente.

Lumaga Galant. Roberto Torresani e Gianluca Giuliani (FEM) hanno illustrato le prime esperienze di coltivazione di Lumaga Galant®, una nuova varietà per il panorama frutticolo del Trentino (OP Melinda e La Trentina). Sviluppata in un centro di ricerca Svizzero, è una varietà resistente alla ticchiolatura: questa caratteristica potrà permettere, secondo le esperienze di FEM, di ridurre fino al 70% il numero di trattamenti necessari per ottenere frutta sana alla raccolta. Lumaga Galant® è quindi particolarmente interessante da mettere a dimora nei frutteti in prossimità di "aree sensibili" ed abitazioni private. I Tecnici FEM, in stretto contatto con CIF (Consorzio Innovazione Frutta), hanno caratterizzato la varietà anche dal punto di vista agronomico.

FRAGOLA E PICCOLI FRUTTI DALLA COLTIVAZIONE ALLA DIFESA

Oltre 150 produttori a Baselga di Pinè per la terza edizione del Focus FEM

Oltre 150 produttori hanno preso parte, il primo marzo al Centro Congressi di Baselga di Pinè, alla terza giornata tecnica sui piccoli frutti organizzata dalla Fondazione Edmund Mach. L'incontro, promosso dal Centro Trasferimento Tecnologico, ha fatto il punto con tecnici e sperimentatori sulle principali problematiche del comparto, dalla coltivazione alla difesa. Focus anche sul problema *Drosophila Suzukii* e ai sistemi messi a punto da San Michele per contenerla, a cominciare dalle reti antinsetto e dalle prime sperimentazioni con limitatori naturali che sembrano dare risultati incoraggianti.

L'incontro, moderato dal responsabile dell'Ufficio frutticoltura e piccoli frutti, Tommaso Pantezzi, ha visto partecipare il direttore generale, Sergio Menapace, e il dirigente del Centro Trasferimento Tecnologico, Michele Pontalti.

Sono state presentate le principali sperimentazioni in corso presso la sede periferica di Vigalzano, dove si concentrano le attività di ricerca, sperimentazione e consulenza svolte dalla Fondazione Mach nel comparto dei piccoli frutti. Paolo Zucchi ha illustrato l'utilizzo del cocco come substrato per fragola alternativo alla torba, mettendo a confronto diverse tipologie e gestioni agronomiche.

Paolo Martinatti ha evidenziato l'attività della FEM per la valutazione delle varietà di fragola all'interno del progetto liste di orientamento varietale dei fruttiferi-gruppo fragola, promosso dal Ministero delle politiche agricole e dalle regioni.

Gianluca Savini di Sant'Orsola ha parlato delle esperienze condotte con fragole di tipo rifiorite, che in questa fase della fragolicoltura trentina sono sempre più diffuse, analizzando in particolare il confronto fra diverse tipologie di piante in alcuni ambienti.

Spazio, poi, alla gestione della deriva durante l'esecuzione dei trattamenti con Daniel Bondesan che ha preso in esame le soluzioni da mettere in atto per impedire questo inconveniente e ha presentato i risultati di prove di riduzione della deriva su fragola coltivata in tunnel, mediante chiusura del tunnel con telo plastico e l'impiego di reti plastiche come barriera artificiale alla deriva.

Un'intera sessione è stata dedicata alla *Drosophila Suzukii*, fitofago che da qualche anno affligge il settore dei piccoli frutti e sulla quale la Fondazione Mach è in prima linea.

Alberto Grassi ha presentato una analisi della stagione appena trascorsa, molto diversa rispetto al 2014, ma con osservazioni importanti



per capire meglio la biologia e il comportamento dell'insetto. Le enormi capacità di adattamento e la propensione a climi temperati e miti hanno fatto sì che anche nel 2015 le popolazioni sviluppatesi siano state importanti.

Luciana Tavella dell'Università di Torino ha offerto una panoramica delle possibilità offerte dall'utilizzo dei parassitoidi per il controllo di *drosofila*, illustrando lo stato dell'arte sulle ricerche in corso. Valerio Rossi ha illustrato le prime esperienze di utilizzo della tecnica in prove condotte in Trentino. Si tratta di prove di laboratorio e di campo al fine di testare l'efficacia di tre specie di nemici naturali autoctoni. Lo scopo è stato quello di verificare la fattibilità di un loro utilizzo nell'ambito di un programma di difesa integrata e i risultati delle sperimentazioni preliminari sono stati incoraggianti.

Infine, Giampiero Ganarin ha preso in esame l'utilizzo delle reti anti-insetto per il controllo di *drosofila* su lampone in coltura protetta. Da alcuni anni l'unità piccoli frutti della FEM sta seguendo diverse prove sperimentali i cui risultati evidenziano una buona efficacia dal punto di vista della difesa, se opportunamente realizzata e gestita anche a livello di climatizzazione.



Femmina adulta del parassitoide pupale
Pachycrepoideus vindemiae

DROSOPHILA SUZUKII

RISULTATI E PROSPETTIVE DEL CONTROLLO BIOLOGICO MEDIANTE SPECIE PARASSITE AUTOCTONE O DI ALLEVAMENTO

Valerio Rossi Stacconi, Alberto Grassi, Claudio Ioriatti - Fondazione Mach

Drosophila suzukii Matsumura, il moscerino asiatico della frutta, continua a preoccupare i produttori trentini. Le temperature miti degli ultimi inverni hanno aggravato il problema permettendo ad un gran numero di esemplari di sopravvivere al gelo e far ripartire l'infestazione a primavera. Ormai da diversi anni questo insetto dannoso ha invaso il nostro territorio, causando danni per centinaia di migliaia di euro alla frutticoltura trentina.

Università e Istituti di ricerca sono da tempo impegnati nel tentativo di trovare una soluzione valida al problema. La domanda allora sorge spontanea: a che punto siamo?

I ricercatori della Fondazione Edmund Mach sono convinti che attraverso un attento monitoraggio ed un approccio di lotta integrata, sia possibile ridurre efficacemente i danni alle produzioni e limitare il rischio di residui chimici sulla frutta, salvaguardando la salute dei consumatori e dell'ambiente.

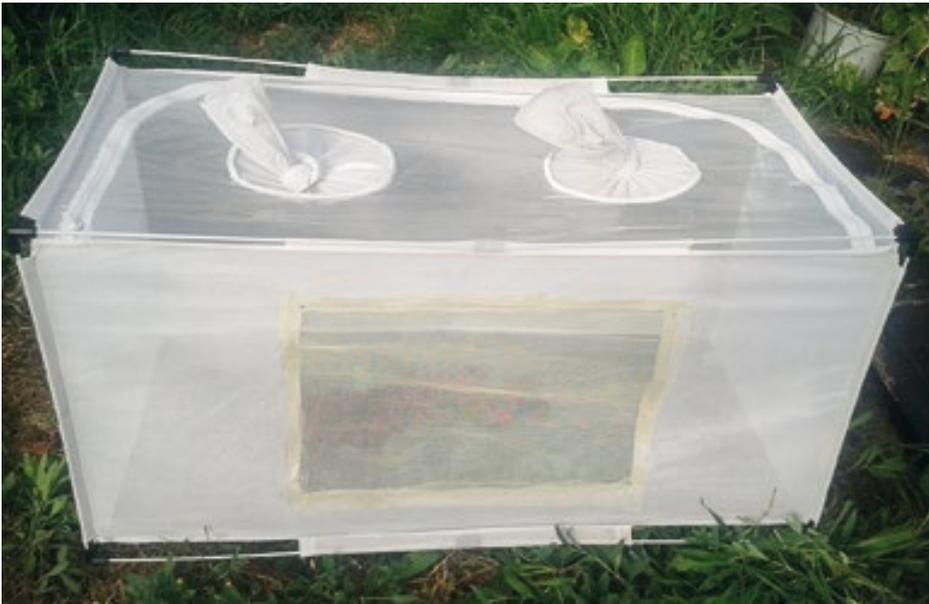
Già ora, l'adozione delle reti antinsetto, dimostratesi particolarmente efficaci contro *D. suzukii* anche in annate con infestazioni elevate, e delle trappole per la cattura massale permettono di ridurre l'uso dei pesticidi. Recenti valutazioni comparative dell'impatto di *D. suzukii* in

Trentino, prima e dopo lo sviluppo di tali strategie di difesa integrata, hanno mostrato che le perdite economiche del settore dei piccoli frutti sono diminuite in misura variabile dal 13% al 7%.

Come spesso accade però il controllo efficace di una nuova specie invasiva si ottiene solo allorché si ristabilisce l'originario equilibrio biologico. Consapevole di ciò, la ricerca si è da tempo orientata in questa direzione. Infatti, già a partire dal 2012, attraverso costanti monitoraggi effettuati nella provincia di Trento, sono state individuate diverse specie di nemici naturali del moscerino asiatico. Si tratta di imenotteri parassitoidi, piccole vespe in grado di attaccare gli stadi giovanili di *D. suzukii* deponendo le loro uova all'interno delle larve o delle pupe e portandole a morte prima che si sviluppino in adulti.

Nello specifico l'attenzione dei ricercatori si è focalizzata su un parassitoide larvale, *Leptopilina heterotoma*, e due parassitoidi pupali, *Pachycrepoideus vindemiae* e *Trichopria drosophilae*.

L'efficacia di questi nemici naturali è stata verificata in laboratorio, ottenendo risultati incoraggianti. A seconda della specie analizzata, si è ottenuta una percentuale di parassitizzazione variabile dal 29% al 79%. Ovviamente questi risultati, osservati in condizioni artificiali,



Contenitore in rete finissima utilizzato per la tecnica dell'Augmentorium

sono lontani dal rispecchiare la reale efficacia ottenibile in serra o in pieno campo, dove la fattibilità dell'intervento biologico dipende da numerosi fattori ambientali e si articola su un'attenta valutazione preliminare della situazione aziendale.

A questo proposito, nel corso del 2015, la FEM, in collaborazione con aziende private nazionali ed internazionali, ha portato avanti delle prove per verificare l'applicabilità in campo dei nemici naturali di *D. suzukii*.

I ricercatori hanno preso in considerazione diversi metodi di intervento, dalla liberazione di un numero elevato di esemplari di parassitoidi in pieno campo (metodo inondativo), al rilascio periodico di piccole quantità di parassitoidi in zone dove prima era assente per consentirne l'insediamento (metodo propagativo) o dove già presente per potenziarne le popolazioni naturali (metodo inoculativo).

Per essere attendibile, la sperimentazione proseguirà nel corso del 2016 e sarà completata entro il 2017. In ogni caso i primi dati lasciano ben sperare, suggerendo che i parassitoidi sono in grado di instaurare delle popolazioni durature negli ambienti dove vengono rilasciati e di abbassare l'infestazione di *D. suzukii* in condizioni di semi-campo (serra).

Rimangono comunque molti punti interrogativi, perlopiù legati alle tempistiche ed alla modalità di applicazione di questi nemici naturali. Il lavoro dei prossimi mesi sarà quindi volto a stabilire un protocollo che preveda delle linee guida univoche ed efficaci per l'intervento biologico. Il periodo di rilascio, l'entità e la cadenza dei lanci ed il raggio d'azione dei parassitoidi sono i punti critici da analizzare per stabilire il metodo di attuazione migliore e valutarne poi l'effettiva convenienza economica per l'agricoltore.

Altri aspetti importanti riguardano lo stadio di sviluppo al quale rilasciare il parassitoide (pupe o adulti) e se sia possibile utilizzare più specie di nemici naturali contemporaneamente, dato che parassitoidi larvali e parassitoidi pupali hanno target complementari e potrebbero agire in maniera sinergica.

Va segnalata inoltre la sperimentazione condotta dalla FEM sul cosiddetto "Augmentorium". Si tratta di un contenitore posto in prossimità

dell'appezzamento, all'interno del quale l'operatore raccoglie la frutta infestata caduta a terra e che andrebbe in ogni caso rimossa dal campo. Dalla frutta sfarfallano sia *D. suzukii* che parassitoidi, ma solo questi ultimi riescono ad uscire attraversando la rete a maglia fina del contenitore, mentre i moscerini muoiono rimanendo intrappolati all'interno. Tale tecnica, già applicata con successo contro varie specie di mosca della frutta, può costituire un valido supporto alla lotta biologica attraverso l'esplicazione di un duplice effetto: l'abbassamento della popolazione di *D. suzukii* e l'aumento di quella dei suoi nemici naturali. Di estrema importanza quando si parla di lotta integrata ed ancor più di lotta biologica sono le tempistiche d'intervento.

La gestione dei cosiddetti "mezzi di lotta alternativi" risulta efficace se fatta in via preventiva, non curativa come spesso accade con il controllo chimico. Per questo motivo l'attività di monitoraggio assume particolare importanza, in quanto riesce ad intercettare i primi voli di *D. suzukii* consentendo all'operatore di intervenire tempestivamente prima che l'infestazione diventi incontrollabile.

In definitiva, se ben attuata ed inserita in un'ottica di controllo integrato, la lotta biologica offrirebbe una soluzione più stabile, oltre che più sostenibile, rispetto al solo controllo chimico.



Femmina adulta di *Drosophila suzukii* su lampone

QUALE FUTURO PER LA CAROTA BIO?

Il mercato è in continua crescita, ma per la produzione locale è impensabile competere con gli areali produttivi industrializzati. L'unica possibilità è quella di percorrere la strada della vocazionalità legata alle peculiarità del territorio e della sinergia tra produttori per abbassare il costo di produzione.

Gabriele Chisté

La produzione di ortaggi ottenuti con tecniche di produzione biologica è in continua crescita anche in Trentino. Diverse sono le aziende che in questi ultimi anni si sono inserite nel circuito produttivo di ortaggi e che commercializzano il loro prodotto nei mercati locali e nelle catene di distribuzione trentine. Questo trend positivo nel valorizzare produzioni orticole ottenute sul proprio territorio nel rispetto della stagionalità, valorizzando concretamente l'obiettivo di filiera corta e di sostenibilità testimonia quanto il mondo agricolo voglia appropriarsi del ruolo primario di fornitore di servizi e alimenti indispensabili per la società. Come risaputo, l'organizzazione produttiva orticola trentina è caratterizzata da una polverizzazione e frammentazione della produzione e solo alcune realtà produttive sono strutturate in consorzi, cooperative, associazioni, come Val di Gresta, Copag Lomaso, ASTA. Qui di seguito si vuole portare a conoscenza degli utilizzatori finali quanto impegno, lavoro, conoscenza della coltivazione richiede la produzione di carote nella tradizionale realtà produttiva della Valle di Gresta.

L'arrivo della meccanizzazione

Questa coltura inserita nel circuito produttivo verso la fine degli anni quaranta inizio anni cinquanta, ha contribuito in modo preponderante allo sviluppo dell'orticoltura. Nel corso degli anni la coltivazione di questo ortaggio si è evoluta, raggiungendo nei periodi felici produzioni di 5000 t. prevalentemente destinate alla trasformazione industriale. La diffusione della carota a livello nazionale e la sua completa meccanizzazione ha costretto i produttori a contrarre la produzione

per gli elevati costi e la bassa remunerazione. Nel 1986 sono iniziate le prime produzioni di carote biologiche con notevole successo. Oggi la produzione di carote certificate bio in valle è di circa 350 t.

Il mercato della carota certificata bio è in continua crescita soprattutto per il prodotto di qualità e quella grestana, apprezzata prevalentemente per le caratteristiche intrinseche, è molto ricercata e richiesta. Competere con areali produttivi industrializzati è impensabile, quindi l'unica possibilità è quella di percorrere la strada della vocazionalità legata ad un territorio che si caratterizza per le proprie peculiarità: piccoli appezzamenti, terreni vocati, gestione familiare, organizzazione commerciale.

Collaborazione tra produttori e consumatori

La coltivazione della carota biologica in valle di Gresta ha un ruolo importante nella produzione totale di ortaggi. Per proseguire in futuro la produzione di questo ortaggio, è fondamentale poter garantire un prezzo che soddisfi i costi di produzione ma anche l'impegno dei produttori nella continuità di questo sistema.

Tutto ciò comporta un diverso tipo di organizzazione rivolta attraverso un'adeguata meccanizzazione riducendo i costi della manodopera e velocizzando le tempistiche delle operazioni agronomiche.

Non sarà certo un passo semplice, ma la strada è quella giusta.

Diventerà importante affidare taluni interventi ad aziende che si specializzano nel fare determinate operazioni con attrezzature particolari come ad esempio la semina con seminatrici pneumatiche, il pirodiserbo, la sarchiatura di precisione ed eventualmente la raccolta meccanica.

La coltura della carota ha quindi margini di miglioramento tecnico ancora raggiungibili. Riconoscendo che la qualità del prodotto di nicchia è elemento vincente che caratterizza e marca un territorio, è necessario per sostenere il sistema la stretta collaborazione tra mondo dei produttori e consumatori che si concretizza attraverso un prezzo trasparente ed equamente solidale tra le parti.

COSTO CAROTA BIOLOGICA 1000 m² - Produzione media ql. 40,00

MATERIE PRIME	TIPO	MISURA	QUANTITÀ	PREZZO UNITARIO €	COSTO TOTALE €
Fertilizzanti	organico 3-6-12	quintali	1	51	51
	litotamnio	quintali	1	98	98
Seme	dordogne	numero	250.000	220	220
Falsa semina	tessuto non Tessuto	metri quadri	1000	0,12	120
Termodiserbo	GPL gas	litri	30	1	60
Difesa	rame	kg	1	3	3
	zolfo	kg	500	3	1,5
	piretro	ml	200	45	9
	rete antinsetto	metri quadri	1000	0,1	100
Totale					662,5



DRONI

Un nuovo punto di vista per l'agricoltura

Francesca Re



Foto: Andrea Sottana - Archivio Trentino Sviluppo

L'interesse per i Sapr (Sistemi aeromobili a pilotaggio remoto), meglio noti come droni, continua a crescere. La loro versatilità e agilità stanno stimolando la nascita di numerose applicazioni, sia in campo hobbistico che professionale. Di droni si è sentito molto parlare anche in relazione alla sicurezza. L'incidente avvenuto proprio in Trentino, a Madonna di Campiglio, nel corso della Coppa del mondo di sci, ha fatto emergere come centrale l'importanza del corretto utilizzo di questi strumenti per valorizzarne le potenzialità nel rispetto di tutti.

Il mercato dei droni e la ricerca ad essi collegata, però, non hanno freno. Solo in Italia, in base ai dati diffusi dall'Enac, il giro d'affari stimato è di 350 milioni di euro, con 1200 droni che sorvolano i cieli del territorio nazionale regolarmente e 600 aziende specializzate nell'uso professionale di Sapr e nella loro produzione. Tra i settori di maggiore interesse c'è proprio quello dell'agricoltura con l'uso di droni da parte dei coltivatori come validi alleati, ad esempio, nel monitoraggio dello stato di salute delle colture, attraverso specifici applicativi. Un tema approfondito anche nel corso del workshop "Droni. Il futuro oggi. Nuove tecnologie al servizio del territorio" tenutosi giovedì 3 marzo al Polo Tecnologico di Rovereto su iniziativa di Trentino Sviluppo, nell'ambito dello sviluppo del Polo Meccatronica.

L'incontro ha visto un'ampia partecipazione, con circa 150 iscritti, e numerosi interventi dedicati ai diversi aspetti di questa tecnologia, dalle prospettive di sviluppo agli obblighi previsti per i piloti. Si sono svolti, poi, seminari tematici legati alle principali aree di utilizzo di questi strumenti tra cui, appunto, l'agricoltura. Tra le aziende già attive nell'uso dei droni in questo settore c'è NDVI, startup di Ivan Ianniello e Marco Pandini insediata a Progetto Manifattura, specia-

lizzata nelle tecniche di telerilevamento di prossimità. La risposta della vegetazione agli stress ambientali, infatti, può essere identificata attraverso l'analisi di immagini prese in determinate bande spettrali. Uno degli indici maggiormente utilizzati per rilevare l'attività fotosintetica si chiama come l'azienda in questione: NDVI (Indice di vegetazione normalizzato). I suoi valori solo legati al vigore della pianta e, se negativi, possono evidenziare stati di stress, parassiti o senescenza.

L'azienda ha sviluppato un sistema che consente una serie di rilevazioni e analisi con costi ridotti per i coltivatori, ma con ampie possibilità, per la classificazione delle piante, la creazione di mappe territoriali per la concimazione di precisione, l'ottimizzazione della potatura, la sal-

vanguardia ambientale e molto altro ancora. Nel corso del workshop sono stati illustrati alcuni casi di studio concreti tra cui quello della lebbra dell'ulivo. Le immagini realizzate dalla NDVI rendono evidenti i danni di questa problematica con anticipo, rendendo più efficaci gli interventi necessari. Una delle tecniche messe in campo da questa azienda, in collaborazione con Easy Solutions di Paolo Fiamozzi, è quello della termografica, metodologia diagnostica che, attraverso la misurazione della radiazione infrarossa emessa da un corpo, è in grado di determinarne la temperatura superficiale. Si può quindi rilevare, ad esempio, la presenza di tessuti degradati su un fusto d'albero (come le carie dei legni), senza toccare né ferire la pianta. Anche in questo caso è possibile, oggi, l'uso dei droni. Questi strumenti hanno ancora qualche punto critico, come la durata della batteria e la complessità del loro utilizzo, ma portano indubbi vantaggi tra cui l'alta risoluzione delle immagini prodotte, la multifunzionalità e la possibilità di agire su superfici più ampie.

VALIDI ALLEATI PER LA TUTELA E IL MONITORAGGIO DELLE COLTURE

TECNICA FLASH

a cura di Sergio Ferrari

Animali da diserbo nel frutteto sperimentale

Anatre, galline e pecore saranno introdotte partitamente in diverse parcelle nel frutteto sperimentale di Maso delle Parti di Mezzolombardo gestito dalla Fondazione Mach. "Lo scopo – spiega il tecnologo di frutticoltura Alberto Dorigoni – è quello di eliminare le erbe infestanti con l'ausilio di animali rigorosamente controllati. Gli animali saranno introdotti nella parte di frutteto occupata da varietà di melo resistenti alle malattie che richiedono al massimo 4-5 trattamenti con fitofarmaci all'anno. Dagli "animali diserbanti" verranno anche benefici economici e agronomici rappresentati da uova e carne e dalla concimazione organica rilasciata nel terreno dalle deiezioni". Promotore diretto dell'iniziativa è Franco Micheli che collabora con Alberto Dorigoni nei due frutteti sperimentali di Maso delle Parti di Maso Maiano. Giova ricordare che 20 anni fa l'enologo Mario Poier aveva

introdotta in un vigneto di Faedo un branco di oche per il controllo delle infestanti. L'esperienza ha funzionato bene solo in parte perché le oche, oltre alle erbe, mangiavano anche i grappoli maturi e si dimostravano aggressive nei confronti di estranei.



Olio e zolfo contro le cocciniglie

Per eliminare le cocciniglie che si trovano sui meli, anche se in misura limitata talora a qualche pianta, i frutticoltori della Valle di Non eseguono un trattamento a base di olio e zolfo. La miscela non è fitotossica se l'intervento è fatto su meli nella fase di gemma chiusa. In passato contro le cocciniglie si usava il polisolfuro di calcio alla dose di 25 kg a ettolitro. L'Unione Europea ha ridotto drasticamente la quantità di polisolfuro a ettaro, rendendo più conveniente la miscela olio + zolfo.

Drosophila: anticipare le catture

I tecnici della Fondazione Mach che seguono lo sviluppo e la diffusione della *Drosophila suzukii* continuano a catturare numerosi esemplari nelle trappole collocate in diversi punti strategici delle zone del Trentino interessate da coltivazioni esposte ai danni del moscerino. All'inizio di primavera la popolazione più numerosa si riscontra soprattutto al di sotto dei 600 metri di altitudine. Sarebbe utile, sostengono i tecnici, che anche gli agricoltori esponessero già nel mese di marzo trappole di cattura massale. Servirebbero per diminuire la consistenza numerica della popolazione.



Controllo psille nei frutteti biologici

Come si comportano i frutticoltori biologici che operano a sud di Trento nel controllo delle psille vettrici del "mal degli scopazzi"? "Alcuni – spiega l'agronomo Joseph Erspen – un rappresentante del gruppo di frutticoltori bio che conferisce oltre 30.000 q.li di mele biologiche alla SFT di Aldeno, non eseguono alcun trattamento specifico perché alla battitura, eseguita a regola d'arte, non trovano in fondo al contenitore esemplari di psilla melanoneura. Altri usano piretro naturale. Limitarsi alla lotta alle psille e all'abbattimento delle piante sintomatiche, è comunque insufficiente, per non dire inutile, nel medio e lungo periodo. Altre strade andrebbero percorse: controllo delle piante di melo che provengono da vivaio, prove di portainnesti resistenti al mal degli scopazzi, ricerca sistematica di vettori diversi dalle psille.



Pipistrelli: un'opportunità

I pipistrelli sono utili all'agricoltura. Tutte le specie presenti in Trentino si nutrono quasi esclusivamente di insetti dannosi. Cacciando al crepuscolo o di notte, tolgono di mezzo gli insetti che volano nel buio come le falene. Il naturalista Sergio Abram consiglia di collocare nei frutteti qualche cassetta nido costruita appositamente per ospitare i pipistrelli: nel libro "Uccelli, nidi artificiali e mangiatoie" dello stesso Abram e di Carlo Frapporti sono riprodotti disegni di modelli di varia fattura. Va da sé che dalla difesa con i fitofarmaci si devono eliminare i prodotti che possono danneggiare non solo i pipistrelli ma anche gli uccelli insettivori. Spesso i pipistrelli vivono numerosi nei boschi ricchi di biodiversità. Nei frutteti intensivi mancano insetti da cacciare e soprattutto rifugi naturali.

Balla il tip tap la cicalina americana

"Confusione sessuale vibrazionale su vite contro *Scaphoideus titanus*" è il titolo di un articolo pubblicato sull'Informatore Agrario n. 9 del 3/9 marzo 2016 a firma di Valerio Mazzoni e Gianfranco Anfora, ricercatori della Fondazione Mach. In sintesi: la produzione di micro vibrazioni tramite apparecchi elettronici è in grado di ridurre gli accoppiamenti dello *Scaphoideus titanus*, la cicalina americana vettore della flavescenza dorata della vite. Gli esperti hanno scoperto che tra i due sessi della cicalina intercorrono segnali vibrazionali di chiamata, identificazione, ricerca, corteggiamento e rivalità che condizionano e possono addirittura impedire la riproduzione naturale. All'applicazione su scala areale, cioè in un vigneto del modello studiato a dimensione ridotta, si oppongono però difficoltà di ordine tecnico ed economico per il momento non facilmente superabili. La ricerca continua.

Talpe nemiche dei formaggi

Gli agricoltori cercano di eliminare i cumuli di terra sollevati dalle talpe perché imbrattano il foraggio e portano nelle stalle e quindi nel latte batteri del genere clostridio, che fanno gonfiare le forme di formaggio. La cattura con trappole e l'uso di prodotti chimici sono vietati perché la talpa è specie utile e protetta. Si può solo intervenire in primavera distruggendo i cumuli con una passata di erpice. Ma il rimedio è temporaneo.

Bruno Tamanini un forestale della prima ora

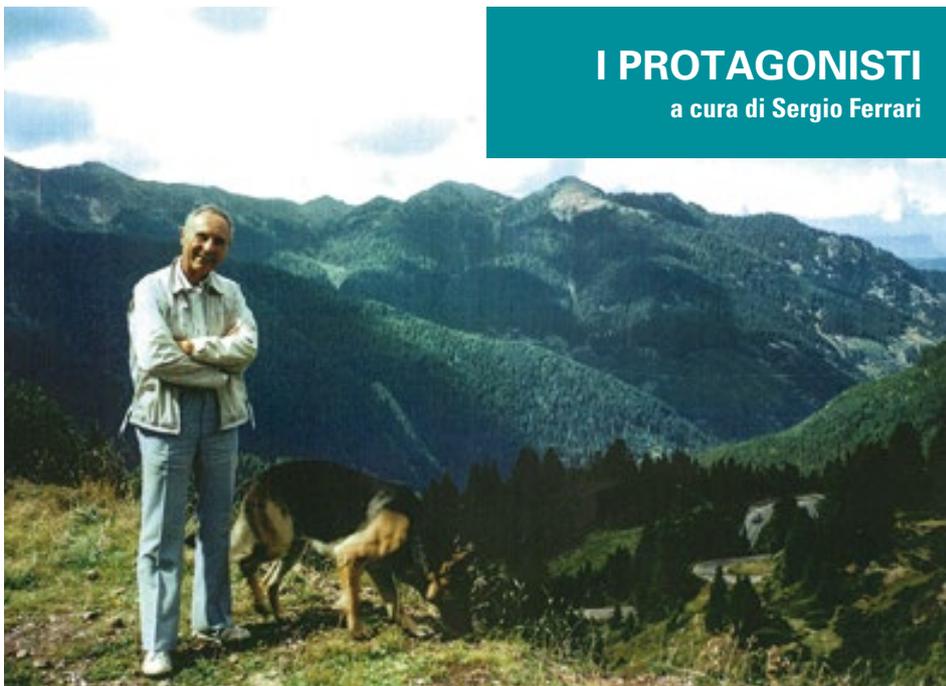
Sostenibilità è sostantivo abusato non solo nel linguaggio tecnico. In agricoltura sostenibile è la produzione che rispetta l'equilibrio dell'agro-ecosistema. Sostenibile è anche l'attività dell'allevatore di bovini da latte che per fruire degli aiuti previsti dall'Unione Europea deve attenersi a rigidi parametri limitativi del numero di capi allevati per ettaro di pascolo falciato. I francesi al posto dell'aggettivo sostenibile usano il termine *durevole*.

Sostenibilità è quanto si fa per ottenere la durabilità, tenendo conto di tre realtà: economia, ambiente, società. Si deve produrre avendo come riferimento questo trinomio e in particolare la società futura.

Sostenibile (*durevole*) è anche la selvicoltura naturalistica promossa a partire dalla metà del secolo scorso da Fabio Cristofolini e Arturo Sembianti, epigoni di una politica forestale innovativa che hanno mutuato dalla Francia e dalla Svizzera dove questo metodo di gestione del patrimonio boschivo era praticato da anni con positivi risultati. Coltivare il bosco pensando al futuro e alla perpetuazione del patrimonio boschivo (*fustaia* e *ceduo*) a favore di coloro ai quali esso viene lasciato in eredità.

Gli obiettivi degli anni '50 sono rimasti gli stessi nei decenni successivi e si perseguono anche oggi pur con mezzi e metodi tecnicamente più aggiornati: rinnovazione naturale dei boschi; formazione di boschi formati da specie autoctone; boschi misti e *disetanei*, *cedui* trasformati gradualmente in *fustaia*.

Tra gli interpreti fedeli di questi nuovi indirizzi selvicolturali si colloca Bruno Tamanini (1923-2015) che abbiamo conosciuto personalmente e seguito, seppure da testimoni esterni, da quando (1963) ha assunto l'incarico di direttore del distretto forestale di Trento (Vigolana, Val di Cembra, Monte Bondone) e lo ha portato a termine con il pensionamento. Riconquista di terreni abbandonati o da salvaguardare da occupazioni improprie con *rimboschimenti* che imponevano il vincolo forestale; mi-



I PROTAGONISTI

a cura di Sergio Ferrari

glioramento di boschi *cedui* e loro avviamento verso la *fustaia*; introduzione di specie pregiate soprattutto di *latifoglie*; interventi di carattere paesaggistico con specie di alto pregio ornamentale lungo le strade più frequentate. Sono alcuni aspetti dell'attività svolta dall'ispettore Tamanini durante il suo mandato.

Altri colleghi laureati in Scienze forestali all'Università di Firenze e assunti dalla Regione Trentino Alto Adige intorno agli anni '50 hanno appreso ed applicato la selvicoltura naturalistica (sostenibile) con convinzione e determinazione: Elio Corona, Adriano Loss, Arrigo Franceschi. Tutti deceduti nel corso del 2015.

Bruno Tamanini si è però distinto anche in altri campi. Colleghi ed estimatori lo ricordano infatti come persona poliedrica. Aveva una grande capacità di dialogo con le persone e per questo i superiori gli hanno affidato già all'inizio della carriera il compito di convincere gli amministratori ed i sindaci dei comuni ad accettare la selvicoltura naturalistica che comportava l'abbandono di pratiche di *esbosco* dettate da necessità economiche contingenti e non supportate preventivamente da un piano economico o piano di assestamento (utilizzo sostenibile).

È del 1964 un suo agile manuale intitolato "Nozioni fondamentali di selvicoltura" pubblicato da Temi. Esso è servito a generazioni di forestali nei corsi di aggiornamento dei quali Tamanini è stato responsabile e primo istruttore fino agli anni '80. L'interesse per

l'ambiente rurale e la sua gente (prima laurea in agraria a Torino) traspare da un'altra pubblicazione "La moderna casa rurale nel paesaggio trentino" edita da Monauni nel 1968. Nei primi anni di servizio si era occupato di *malghe*, pascoli e di edilizia rurale. Nella sua biblioteca sono rimasti più di 2.000 libri non solo di contenuto botanico e forestale, ma anche di architettura, arte, storia patria e locale.

È stato amico di scrittori e intellettuali, fra tutti Aldo Gorfer. Conosceva ed apprezzava l'arte in generale e quella delle chiese in particolare. Di queste conoscenze dava prova nel corso delle gite a carattere forestale che per anni ha organizzato a cadenza semestrale per soci e simpatizzanti dell'Associazione forestale del Trentino di cui è stato cofondatore e presidente. Il monte Bondone, la piana delle Viote, le *malghe* di Sopramonte, il Centro di ecologia alpina lo hanno visto per anni decisore severo nei settori di competenza. Qualche errore o successo parziale gli devono essere perdonati per l'entusiasmo che li ha determinati.

La selvicoltura naturalistica è stata ripresa e codificata nella legge forestale n. 48/1978 (Provvedimenti per il potenziamento delle aree forestali e delle loro risorse) che pose il Trentino a modello di gestione forestale non solo in Italia. La successiva legge forestale n. 11 del 2007 ha introdotto importanti innovazioni. Da un approccio forestale in senso stretto (gestione del bosco) si è passati ad un approccio di filiera (foresta, legno, energia). Se la sintesi della nuova visione strategica parte dall'economia per abbracciare ambiente e società, si può affermare che l'attività di Bruno Tamanini in campo forestale è stata, almeno in parte, anticipatrice.



A
come
AMBIENTE

ALTO GARDA: dalla carta dei suoli una nuova idea di sviluppo

Non solo il turismo, oggi anche le nuove tecnologie possono aiutare l'agricoltura a trovare nuove idee di sviluppo che passano attraverso un rinnovato concetto di innovazione e di riscoperta della tradizione. Grazie a UlivaGis, una piattaforma integrata dove si connettono le conoscenze pedologiche del terreno con le informazioni relative ai fabbisogni idrici delle piante, l'Agraria di Riva del Garda punta alla completa valorizzazione del patrimonio olivicolo sia dal punto di vista agronomico che del paesaggio. L'obiettivo prioritario è quello di assicurare al socio-produttore un servizio integrato che gli consenta di conoscere le esatte caratteristiche del terreno e del microclima, di avere sott'occhio in tempo reale lo stato del terreno per somministrare al meglio la risorsa idrica ed avere indicazioni su tutte le pratiche agronomiche necessarie per ottenere il massimo della qualità dal prodotto finale. Se ne è discusso a fine febbraio in un partecipato convegno promosso al Pa-



lancongressi di Riva del Garda dove sono state presentate le linee operative di UlivaGis per i prossimi tre anni. Si tratta di un progetto che fa tesoro di quanto realizzato dal gruppo Cavit sul vigneto trentino con PICA, la Piattaforma Cartografica Agrivitivinicola, e che viene portato avanti anche in stretto contatto

con AIPO, l'Associazione Interregionale dei Produttori Olivicoli. L'obiettivo di Agririva è dunque quello di porsi all'avanguardia a livello nazionale nell'utilizzo della comunicazione integrata via internet e satellitare. Questo progetto vede come partner di Agririva un gruppo di pedologi e pedo-



morfologi, la Fondazione E. Mach con vari ricercatori e settori di ricerca, oltre a MPA Solution, società con una consolidata esperienza maturata nello sviluppo di piattaforme integrate. Incrociando i dati del terreno con quelli relativi all'andamento meteorologico è possibile avere delle corrette indicazioni sulle pratiche agronomiche e nello stesso tempo quantificare il fabbisogno idrico, garantendo anche un notevole risparmio d'acqua.

Agririva intende dunque porsi al servizio del proprio territorio visto che i dati della zonazione olivicola, che è stata avviata a partire dall'estate dell'anno scorso, comprenderanno l'intero patrimonio coltivato a olivi dell'Alto Garda, che consiste in oltre 500 ettari di territorio, prevalentemente collinare.

I risultati relativi alla Carta dei suoli dell'olivaia dell'Alto Garda trentino (riguardanti gli aspetti pedologici e climatici), quelli relativi al fabbisogno idrico e quelli relativi alle pratiche agronomiche verranno inseriti in UlivaGis, attraverso la quale sarà possibile il trattamento di queste informazioni per ogni singola particella fondiaria. Questo significa che le informazioni contenute nella Carta dei suoli saranno rese interattive e che i produttori potranno liberamente collegarsi a questo software direttamente da computer, palmare o tablet.

UlivaGIS permetterà quindi agli agronomi della Fondazione Mach e di Agririva di gestire in mappa gli oliveti, di metterli in relazione con le caratteristiche del territorio, di collegare le olive conferite in frantoio con l'oliveto di origine, di investigare come, su quale terreno e con quali condizioni meteo-climatiche crescono le olive di ogni singolo agricoltore. Gli strumenti (il webGIS, ma soprattutto la APP per sistemi Android) consentono ai tecnici di conoscere e tenere sotto controllo il territorio e la produzione, per selezionare e migliorare l'olio d'oliva più a nord nel mondo.

L'operazione viene realizzata con il supporto della Fondazione Mach, a partire da tecnici di campagna come Franco Michelotti, da sempre legato alle sorti del Basso Sarca, a Giambattista Toller, esperto nel settore idrico, a pedologi e ricercatori come Stefano Pedò e Roberto Zorer, nonché da professionisti come Giacomo Sartori. L'incrocio con la parte



informatica e satellitare viene curato da MPA Solutions che già era intervenuta nel progetto PICA.

Questa filiera della ricerca e del trasferimento tecnologico alle imprese consentirà alcuni passi in avanti sul piano della ricerca della qualità, con particolare attenzione all'estensione dell'irrigazione a tutta l'olivaia, che seguono all'impegno di Agraria sul versante della valorizzazione della commercializzazione diretta e dell'incremento dei rapporti con il turismo.

La sperimentazione in campagna proseguirà dunque nel prossimo triennio at-

traverso lo studio degli effetti dell'irrigazione a goccia (con il confronto con olivi non irrigati come è avvenuto dall'estate scorsa sul Brione), e le prove sulla cotica erbosa con il confronto fra l'inerbimento tradizionale spontaneo, il sovescio e la semina di essenze leguminose con integrazione di fertilizzante.

Altre prove e verifiche riguarderanno poi i sistemi di potatura biennale o triennale, messi a confronto con la potatura annuale e un monitoraggio fogliare per la valutazione del fabbisogno idrico e la determinazione dello stato nutrizionale delle piante.

A
come
AGRICOLTURA

MASO DEGLI ORTI, DOVE L'AGRICOLTURA DIVENTA IMPEGNO SOCIALE

Affacciato sul paese di Borgo Valsugana si è conservato un pezzo di Trentino che guarda con interesse allo sviluppo locale e all'alleanza con il turismo e il sociale. Stiamo parlando dei terreni della Fondazione de Bellat che, in memoria dell'antica famiglia nobiliare, intende portare avanti una "mission" orientata allo sviluppo del territorio e all'innovazione rurale.

Questa vocazione è stata recentemente raccolta dal Maso degli orti, una società composta attualmente da sei imprenditori agricoli (ma altri se ne stanno aggiungendo strada facendo) che si pone l'obiettivo di connettere le produzioni agricole di qualità con il turismo e le filiere locali.

Sabrina Verde amministra assieme agli altri colleghi questa "società agricola semplice" che sta convertendo i terreni della Fondazione al biologico e sta approntando un progetto di sviluppo che vede la collaborazione attiva, oltre che della Fondazione, anche della Comunità di Valle, di Artesella e dell'Associazione agraria di Borgo.

Fra i progetti rientrano un museo rurale



del territorio, un punto vendita, alcuni percorsi aperti a turisti e visitatori, oltre naturalmente alla promozione del vigneto, dell'orto e dei terreni coltivati con il "mitico" Spin, il granoturco della Valsugana.

Gli ortaggi hanno occupato nell'estate scorsa ben tre ettari di territorio coltivato a patate oltre a tante varietà di insalate, radicchio, cavoli, broccoli, zucche, zucchine, pomodori e tanti altri. Alle coltivazioni in campo si aggiungono ben 25 serre di 5 metri per 20 a conferma di un

impegno imprenditoriale di tutto rispetto.

La vendita del prodotto fresco avviene direttamente in campagna, presso l'azienda di Spagolle, ma anche attraverso il sistema della bio cesta personalizzata presso l'Associazione agraria o direttamente nei negozi come nel caso della Famiglia cooperativa di Caldonazzo e i supermercati Poli.

L'obiettivo, spiega Sabrina Verde, è quello di aprire questa struttura ai temi del sociale. Per questo nell'estate scorsa è stato promosso un campo estivo per sei bambini disabili che frequentavano gli orti per tre giorni alla settimana nel periodo di giugno e luglio. Con il centro diurno di Borgo Valsugana si organizzano poi degli incontri mensili presso l'azienda aperti a bambini delle elementari provenienti da famiglie disagiate. Il Maso degli orti ha poi aderito al progetto della Comunità di Valle "Meet a Job" ospitando in azienda alcuni giovani in cerca di nuova occupazione.

Fra i progetti che vengono portati avanti c'è infine quello di Naturalmente trentino, la società di commercializzazione promossa dalla Fondazione che si occupa della vendita dei prodotti della Valsugana marchiati De Bellat.

Il progetto del Maso degli orti sta cercando nuovi consumatori per cui, nei prossimi mesi, partiranno una serie di contatti e iniziative per far conoscere questa esperienza alle famiglie e ai possibili acquirenti di altri paesi e della città.



MASO DEGLI ORTI

Loc. Spagolle, 15 – 38050 Castelnuovo, TN
masodegliorti@gmail.com
www.naturalmentetrentino.com

Foto di Alessandro Vaccari
Girovagando in Trentino

IL RIFUGIO delle Highlander

A
come
ALIMENTAZIONE

Proprio sotto Punta Grohman, nel cuore del Sassolungo, troviamo il rifugio Friedrich August. Un locale che ci proietta nella tradizione lignea Fassana e dolomitica con vista a poggio dal Col Rodella sui più caratteristici paesaggi di questa incantevole valle. Meta in inverno di tanti sciatori, in estate ospita escursionisti ed alpinisti interessati alle diverse mete e fra queste ricordiamo la più classica, quella inaugurata appunto dal Re Friedrich August con le sue diramazioni e alternative verso il rifugio Vicenza passando dalla Forcella del Sassolungo, verso il rifugio Comici e il rifugio del Sassopiatto e in val Duron, verso il rifugio Micheluzzi.

Da molti anni questa struttura viene gestita da Isabella e Günther Prinoth entrambi impegnati nell'organizzazione di una ristorazione fortemente legata al territorio. Günther proviene da una famiglia da sempre legata al mondo contadino, fatto che l'ha spinto ad intraprendere un'esperienza molto originale. Sui prati e sui pascoli attorno al rifugio ha selezionato una mandria di animali che si adattano all'alta montagna e, data l'impossibilità di costruire a quell'altezza una stalla, disponibili a vivere "sotto le stelle". Nasce così uno dei più significativi allevamenti di Highlander, una razza che anche nel nome "terre alte" ricorda un animale particolarmente vocato al territorio di montagna. Per l'e-



RIFUGIO FRIEDRICH AUGUST

Streda de Zalin, 2
38031 Campitello di Fassa
Tel: 0462 764919

sattezza in allevamento ci sono 104 capi di questa particolare vacca da ingrasso scozzese, ai quali si aggiungono 7 jak, la caratteristica versione domestica del bue tibetano. A questi bovini si aggiungono un centinaio di galline, 10 capi di capra vallesse, altri 10 di pecore vallesi, 2 asini e un centinaio di galline ovaiole, alle quali si affiancano diversi soggetti pennuti da ingrasso e da esposizione, alcuni pavoni e fagiani.

Mentre una parte dei bovini stanza nei pressi del rifugio, dov'è ben visibile anche una sorta di mega installazione in legno ispirata al profilo dell'Highlander, la maggior parte della mandria risiede durante l'anno in Val Duron dove in estate sale verso l'omonima malga per pascolarvi da maggio a ottobre inoltrato. La malga, gestita da Paolo Prinoth, fratello di Günther, ospita anche alcuni soggetti da latte dai quali si ricava dell'ottimo burro che viene messo in tavola per gli ospiti del Friedrich August.

Nel menù del rifugio sono dunque presenti una serie di piatti a base di queste

inconfondibili carni certificate biologiche che vengono presentate nella versione di ottimi filetti, tagliate, tartare o nella classica gulash suppe o come piatto di accompagnamento sotto forma di salmi o kaminwurz, i classici salamini affumicati nella versione sudtirolese. A queste proposte si aggiungono, a seconda della stagione, piatti a base di capretto o agnello ed altre carni del territorio.

Per i formaggi il rifugio si affida ad uno scambio fra carni autoprodotte e latticini provenienti dall'Alpe di Siusi.

Fra i tanti progetti va segnalato un sensibile ampliamento del rifugio con altre 10 stanze e il fatto che il figlio Johannes intraprenderà i corsi per imprenditore agricolo a San Michele all'Adige a testimonianza di una vicinanza "biologica" fra ristorazione e agricoltura.



a cura di Silvia Ceschini
responsabile rapporti con i media FEM

Nasce Mirnagreen, il primo spin-off nel settore biomedicale

Presentato il primo spinoff della ricerca FEM che valorizzerà i risultati brevettati di una innovativa ricerca



È stato presentato in conferenza stampa, dal presidente Andrea Segrè e dai soci fondatori il primo spin-off istituzionale della Fondazione Edmund Mach.

Si tratta di Mirnagreen, società innovativa nata con lo scopo di valorizzare i risultati brevettati di una ricerca messa a punto dal Centro Ricerca e Innovazione di San Michele sull'efficacia antinfiammatoria e di protezione del sistema immunitario esercitata dai microRNA vegetali, una classe di composti naturali presenti nella frutta e nella verdura. In virtù del meccanismo di azione di questi composti naturali, è possibile ipotizzare lo sviluppo di prodotti nutraceutici e terapeutici dotati di maggiore specificità e meno effetti collaterali rispetto a quelli attualmente disponibili.



Virosi della vite, convegno con 170 studiosi

Circa 170 esperti da tutta Italia hanno partecipato venerdì 4 marzo, alle Cantine Rotari di Mezzacorona, al convegno dedicato alla nuova malattia che sta colpendo la vite, denominata GPGV. Segnalata per la prima in Trentino nel 2003 sulle cultivar Pinot grigio e Traminer, è stata descritta successivamente in molti paesi del mondo. Data l'importanza e l'ampia distribuzione geografica di questa patologia, vari enti territoriali e di ricerca

hanno intrapreso studi preliminari in risposta alle richieste della filiera vivaistica e viti-vinicola. Molto è stato fatto, ma molto c'è ancora da fare: le conoscenze sono in continuo divenire. Questo incontro organizzato dalla Fondazione Edmund Mach è stato un'occasione di sintesi e condivisione per tutto il mondo che ruota attorno al GPGV in Italia.

Servizi al mondo vitienologico al via nuove modalità di erogazione

Dal primo gennaio è iniziata una nuova era per la consulenza tecnica erogata dalla Fondazione Edmund Mach. Non più pubblica e gratuita, ma usufruibile dietro espressa richiesta e con pagamento di una tariffa a titolo di contribuzione ai costi, in un'ottica non più di assistenza ma di partnership e condivisione strategica con le imprese. La rivoluzione riguarda, pertanto, anche il settore vitienologico: la tradizionale consulenza tecnica alle aziende, che rimarrà attiva principalmente per le singole aziende richiedenti e il settore biologico, lascia lo spazio a servizi erogati secondo nuove modalità e tarati, in base alle richieste di ogni singola realtà, riconducibili a una serie di servizi che vanno dalla sperimentazione al monitoraggio, al servizio meteo e alla formazione. A San Michele, è stata presentata in conferenza stampa la nuova modalità di erogazione dei servizi al mondo vitienologico, dal presidente Andrea Segrè, assieme al direttore generale, Sergio Menapace e al dirigente del Centro Trasferimento Tecnologico, Michele Pontalti, alla presenza dei rappresentanti del settore: Bruno Lutterotti, presidente Cavit, Massimo Benetello, direttore della cantina di Lavis, Alfredo Albertini, direttore della Cantina di Trento, Luca Paolazzi, segretario del Consorzio Vignaioli del Trentino, Goffredo Pasolli, responsabile tecnico Liprovit, Luca Pedron, responsabile del gruppo tecnico viticolo delle Cantine Ferrari, Umberto Pichler, responsabile tecnico Cantine Mezzacorona.



Seguici su fmach.it
e sui nostri social media!



www.facebook.com/fondazionemach



www.twitter.com/fondazione_mach



www.youtube.com/fondazionemach



www.pinterest.com/fondazionemach



www.linkedin.com/company/fondazione-edmund-mach



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

Rifiuti: prima di tutto la prevenzione

La prevenzione si trova al centro delle politiche dell'Unione europea in materia di rifiuti e i Paesi UE hanno l'obbligo di adottare e attuare programmi di prevenzione dei rifiuti.

Ogni anno l'Agenzia Europea per l'Ambiente (AEA) effettua il monitoraggio dei programmi nazionali di prevenzione rifiuti.

Questo è il secondo rapporto sull'argomento, il primo è stato pubblicato nel 2014. L'AEA prende in esame 27 programmi nazionali e regionali, valutando anche i piani dell'Islanda, del Lichtenstein e della Norvegia che non fanno parte dei 28 paesi membri dell'Unione Europea. Anche se gli importi globali dei rifiuti prodotti in Europa, tra il 2004 e il 2012, sono diminuiti di oltre l'1% in termini assoluti e più del 3% a persona, nel 2012 2,5 miliardi di tonnellate di rifiuti - pari a quasi 5 tonnellate persona! - sono stati smaltiti nell'UE. La riduzione di questo spreco può tradursi in una vasta gamma di vantaggi ambientali, economici e sociali, come la riduzione dell'inquinamento dell'acqua e del suolo, delle emissioni di gas serra e della perdita di materiali pregiati. Il principio generale che sta dietro alle politiche UE e nazionali dei rifiuti è la "gerarchia dei rifiuti": la prevenzione dei rifiuti ha la massima priorità nella gerarchia seguita dal riutilizzo, riciclaggio, recupero e infine lo smaltimento rimane l'opzione meno desiderabile. La Direttiva quadro UE sui rifiuti ha fissato l'obbligo per gli Stati membri di adottare programmi di prevenzione dei rifiuti entro la fine del 2013 e il 7° Programma d'azione ambientale richiede anche una riduzione dei rifiuti prodotti, sia in termini assoluti che pro capite. La relazione dell'AEA dimostra che i programmi di prevenzione dei rifiuti presentano una grande varietà di dettagli, copertura, obiettivi, orizzonti temporali, indicatori, sistemi di monitoraggio, misure e strumenti politici. <http://www.eea.europa.eu/publications/waste-prevention-in-europe-2015>



A cura di Giancarlo Orsingher
Europe Direct Trentino –
Servizio Europa PAT

UE INFORMA

Energia sostenibile e sicurezza energetica

A metà febbraio la Commissione ha presentato un pacchetto di misure per la sicurezza energetica che ha l'obiettivo di dotare l'UE degli strumenti per affrontare la transizione energetica globale al fine di fronteggiare possibili interruzioni dell'approvvigionamento energetico. Il pacchetto comprende un'ampia gamma di misure per rafforzare la resilienza dell'UE in caso di interruzione delle forniture di gas. Si va dalla riduzione della domanda di energia all'aumento della produzione di energia in Europa (anche da fonti rinnovabili), dall'ulteriore sviluppo di un mercato dell'energia ben funzionante e perfettamente integrato alla diversificazione delle fonti energetiche, dei fornitori e delle rotte. Le proposte intendono inoltre migliorare la trasparenza del mercato europeo dell'energia e creare maggiore solidarietà tra gli Stati membri. Le misure presentate sono un seguito dell'adozione da parte dei leader mondiali (a Parigi, il 12 dicembre 2015) di un nuovo accordo globale e universale sul cambiamento

climatico. L'accordo di Parigi ha inviato un forte segnale alle imprese e ai responsabili politici, rendendo irreversibile la svolta verso l'energia pulita e creando le premesse per la transizione energetica globale.

<http://ec.europa.eu/energy/en/latest-updates>.



Turismo e gastronomia locale valorizzati con EDEN

"EDEN - Destinazioni europee di eccellenza" è un'iniziativa della Commissione europea che da tempo promuove modelli di sviluppo del turismo sostenibile in Europa. La valorizzazione di questo tipo di turismo si concretizza con dei concorsi annuali tematici che individuano in ciascun paese partecipante una piccola località, al di fuori dei circuiti turistici di massa, che eccelle in un particolare settore. Lanciata nel 2007, "EDEN" ha premiato nel tempo località che si sono distinte nei settori del turismo locale, del patrimonio locale immateriale, delle aree protette, del turismo acquatico, del recupero di siti turistici, del turismo accessibile. Nell'ultima edizione, quella che ha visto la premiazione nel dicembre 2015, il tema è stato "turismo e gastronomia locale". Le località partecipanti dovevano avere meno di 15000 abitanti, essere non tradizionalmente turistiche, aver concretizzato un'offerta turistica basata sulla gastronomia locale, gestire l'offerta turistica in modo da assicurare una sostenibilità sociale, culturale e ambientale e con la partecipazione sia del settore pubblico che di quello privato. L'abruzzese Guardiagrele, "Città del gusto" in provincia di Chieti è stata la località italiana vincitrice lo scorso anno ed è succeduta a Pistoia, vincitrice nel 2013, Montevicchio (Sardegna, 2011), Monte isola (Lombardia, 2010), Penisola del Sinis (Sardegna, 2009), Corinaldo (Marche, 2008) e Specchia (Puglia, 2007).

http://ec.europa.eu/growth/tools-databases/eden/about/index_en.htm



Un piano UE contro il traffico illegale di specie selvatiche

Il 26 febbraio la Commissione europea ha adottato un piano per contrastare il traffico di specie selvatiche all'interno dell'UE e rafforzare il ruolo dell'UE nella lotta contro queste attività illegali nel mondo. Si tratta di un piano ambizioso che mobilita tutti gli strumenti diplomatici, commerciali e di cooperazione allo sviluppo per dare un giro di vite a quella che è diventata una delle attività criminali più redditizie in tutto il mondo. Negli ultimi anni il traffico illegale di specie selvatiche ha subito una vera e propria impennata al punto che, secondo le stime, i gruppi di criminalità organizzata coinvolti gestiscono da 8 a 20 miliardi di euro ogni anno, cifre equivalenti a quelle del traffico di droga, di persone e di armi.

http://ec.europa.eu/environment/cites/trafficking_en.htm

NOTIZIE
IN BREVE

a cura di Sergio Ferrari

Prati banditi ai
raccoltori di erbe

L'ordinanza del sindaco di Siror che vieta il diserbo dei prati per evitare danni alla salute di chi raccoglie e consuma verdure selvatiche non ha avuto seguito in altri comuni del Trentino. I tecnici della Fondazione Mach sostengono che l'impiego dei diserbanti nei prati è consentito dal disciplinare di produzione lattiero casearia integrata, purché si eviti di intervenire nel pieno della fioritura delle specie foraggere. Il diserbo è vietato sui pascoli quando l'allevatore che li ha in carico fruisce di premi legati allo sfalcio, all'alpeggio o alla corretta gestione agronomica. Ferma restando la prevalenza dell'ordinanza del sindaco, unico responsabile della salute della popolazione amministrata, rimane comunque il diritto dei proprietari dei prati a vietare l'ingresso dei raccoglitori di erbe primaverili.

Valanga di formaggi
imitazione

A seguito dell'eliminazione delle quote latte a partire dal 31 marzo 2015, la produzione di latte bovino in Trentino è aumentata solo di 8.000 q.li, un aumento che il Servizio Agricoltura considera fisiologico. A preoccupare gli addetti non è l'elevata quantità di latte europeo che invade il mercato nazionale, ma la concorrenza dei formaggi di imitazione che sono venduti a prezzi molto bassi. Il direttore del consorzio Trentingrana informa che in Italia arrivano 1,5 milioni di quintali di formaggi duri di imitazione a fronte di 7 milioni di q.li di grana prodotti ogni anno mediamente dai due consorzi nazionali Grana Padano e Parmigiano Reggiano.

Piano assicurativo individuale: obbligatorio e dettagliato

Un recente decreto il Ministero per le politiche agricole ha reso obbligatorio a partire dalla campagna 2016 il piano assicurativo individuale. Il provvedimento impone che il titolare di azienda agricola, prima di sottoscrivere un contratto di assicurazione agevolato da contributo pubblico, rediga una scheda aggiornata delle coltivazioni in atto nei fondi inclusi nella polizza. Il dettaglio richiesto è molto particolareggiato rispetto a quello degli anni precedenti. Per il settore viticolo il dispositivo era già in vigore l'anno scorso. Poiché il Centro di assistenza agricola che fa capo ad Apot dispone già dei catastini delle aziende frutticole aderenti a cooperative, il Codipra consiglia agli associati di rivolgersi al predetto centro per la compilazione del documento. Gli interessati possono però rivolgersi anche ad altri centri autorizzati senza alcun onere aggiuntivo.

Rilancio programmato dell'olivicoltura

Gli olivicoltori che operano nell'Alto Garda sono circa 1500. I soci dell'Agraria di Riva del Garda che conferiscono stabilmente al frantoio le olive provenienti da olivaie di loro proprietà sono circa 70 e rappresentano il 20% del totale. Gli altri sono conferitori occasionali o che portano le olive all'Agraria solo per necessità o vicinanza al frantoio anziché conferirle ad altri impianti privati di pressatura. Il progetto di rilancio multidisciplinare dell'olivicoltura dell'Alto Garda concordato tra la Società agraria e la Fondazione Mach coinvolgerà l'intero distretto. L'affinamento della qualità dell'olio ed il conseguente aumento di prezzo faranno crescere certamente il numero dei conferitori.



Cresce l'interesse per la canapa

Lo scorso anno in Trentino solo 4 aziende agricole marginali hanno iniziato a coltivare canapa per utilizzare i semi a scopo alimentare o cosmetico e le piante sfibrate come materiale isolante in edilizia. Quest'anno, fa sapere Flavio Kaisermann della Fondazione Mach, che si occupa della promozione di coltivazioni alternative in aziende di montagna, il numero delle aziende interessate alla canapa si avvicina alla decina. È in fase di costituzione anche un'associazione di comparto. Giova precisare che si tratta di canapa certificata e legalizzata. Il 31 marzo nella sede staccata di Vigalzano si è tenuto un incontro di aggiornamento al quale sono intervenuti tre esperti in altrettanti settori di utilizzazione della canapa.

Incubatoio riservato alla trota lacustre

La trota lacustre, specie pregiata ed esclusiva del lago di Garda, nella prima metà del '900 risaliva lungo il torrente Sarca e arrivava, si dice, fino in Val di Genova superando anche il tratto di torrente che scendeva dalla Val Rendena. Lo sfruttamento idroelettrico del Sarca e la costruzione di barriere intermedie lungo il percorso hanno interrotto la lunga risalita a scopo riproduttivo. Le trote si fermano all'altezza della centrale di Fies. Avvalendosi di vari enti e portatori di interesse dell'Alto Garda, i funzionari del Servizio caccia e pesca della Provincia di Trento hanno promosso la costruzione di un incubatoio poco a valle della centrale. La struttura è stata ultimata nell'autunno del 2015. Gli ittiologi, con l'aiuto dell'Associazione pescatori dilettanti della Valle del Sarca, hanno provveduto a catturare i primi riproduttori per la produzione di uova e sono già disponibili dai primi di febbraio alcune migliaia di avannotti da immettere anche nei tratti del torrente Sarca situati a monte della diga. Il servizio veterinario dell'Azienda sanitaria della Provincia di Trento effettuerà gli opportuni controlli sanitari sul materiale ittico da ripopolamento.



CIF: contributo condizionato

Melinda, Valli trentine e la Trentina hanno sottoscritto due anni fa un progetto di ricerca applicata denominato "Apple and Berry" che la Fondazione Mach di S. Michele si è impegnata a concludere entro il mese di luglio 2018. Il progetto ha per scopo la creazione di nuove varietà di melo ed è sostenuto dal Consorzio Innovazione Frutta, in sigla CIF. Il costo del progetto, pari a 3 milioni 866 mila euro, è coperto da un contributo della provincia di Trento di 2 milioni 513 mila euro erogabile in cinque annualità. La Giunta provinciale ha recentemente definito alcune condizioni a carico dei soggetti beneficiari dei risultati della ricerca: alle organizzazioni di produttori ortofrutticoli coinvolte dal progetto e alle cooperative di settore è richiesto di firmare una fidejussione di entità pari al contributo provinciale. L'associazione vivaisti frutticoli trentini che era uscita dal CIF poco tempo dopo la costituzione non ha dovuto condividere la spesa. Il presidente Mario Tabarelli giustifica l'abbandono parlando di oneri finanziari ritenuti eccessivi a fronte dei risultati attesi. I vivaisti sono comunque disponibili ad accogliere e moltiplicare le nuove varietà di melo che la FEM metterà a disposizione.

Centri di lavaggio per atomizzatori

All'inquinamento dei corsi d'acqua superficiali riscontrato in Val di Non, ma anche in altre zone frutticole e viticole del Trentino, potrebbe avere contribuito l'acqua di lavaggio degli atomizzatori a fine trattamento con fitofarmaci. L'argomento è stato trattato nella recente Giornata Frutticola di Cles. La funzionaria dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente ha fornito dati generalmente rassicuranti, ma anche spunti critici che impongono interventi di prevenzione concreti. Si potrebbero allestire centri di lavaggio collettivo sul modello di quelli che i soci del Consorzio frutticolo di Brez hanno visto funzionare in Austria. Lavare l'atomizzatore in campagna non risolve il problema.



Acqua agli ortaggi: goccia o microjet

Il consorzio di miglioramento fondiario di Ronzo Chienis bandirà entro il mese di aprile una gara di appalto per la realizzazione di un impianto d'irrigazione su una superficie di 6 ettari di terreno situati in località S. Carlo posta a sud dell'abitato in prossimità del rio Gresta. La Provincia di Trento ha concesso un contributo pari all'80% su una spesa preventivata di 150 mila euro. L'acqua sarà prelevata da un pozzo già utilizzato come carica-botte per innaffiare e sarà portata nei singoli appezzamenti attraverso una rete a bocche di utenza. L'adesione al progetto è volontaria. Gli utenti dovranno realizzare in proprio la rete distributiva che potrà essere a goccia o a microjet secondo il tipo di ortaggio. "La goccia - spiega l'agronomo Enrico Cappelletti - va bene per la patata e gli ortaggi da foglia. Alla carota si addice meglio la distribuzione a microjet".

Strada aperta tra Laimburg e San Michele

Risale al 2014 la sottoscrizione di una convenzione tra la Fondazione Mach di S. Michele e il Centro di sperimentazione agraria e forestale di Laimburg per affrontare di comune accordo e con la stessa procedura d'indagine alcune ricerche riguardanti il mal degli scopazzi del melo. L'accordo riguardava in particolare la ricerca di vettori diversi dalle due specie di psilla, picta e melanoneura, nonché la funzione regolatrice di agenti microbici presenti nella linfa delle piante di melo e nell'intestino delle psille vettrici. L'accordo è in fase di applicazione. Era stato anche istituito un comitato paritetico per la messa a punto di progetti di ricerca in comune su altre tematiche attuali. La trattativa non ha avuto seguito. Rapporti di collaborazione tra Laimburg e Fondazione Mach sono in atto da anni, ma solo a livello di singoli ricercatori o gruppi di lavoro. È il caso dell'agricoltura biologica per la quale lo scambio d'informazioni e dati è consolidato.



Foto A. Seppi



Vibrazioni dei carri di raccolta

Nel corso della stagione 2015 i tecnici dell'Unità prevenzione e protezione della Fondazione Mach che partecipano ad un progetto condiviso con l'Inail e l'Università di Milano riguardante l'effetto del rumore e delle vibrazioni sull'operatore provocato da macchine agricole, hanno sottoposto a controllo e rilevamento dati 104 trattatrici agricole e 70 macchine impiegate per la sfogliatura delle viti. La duplice operazione si è svolta in Val di Non e nella Piana Rotaliana. I dati sono stati trasmessi all'Inail che deve completare l'elaborazione e la messa in rete dei risultati con le annotazioni di carattere tecnico. Poiché la convenzione con il Ministero scade nell'ottobre 2016, i tecnici di S. Michele intendono estendere il rilevamento dati alle motoagricole e ai carri di raccolta delle mele.



Legname sloveno invade il Trentino

A mettere in crisi il mercato del legname in Trentino sembra avere concorso l'offerta a prezzi ribassati di legname di abete rosso e abete bianco proveniente dalla Slovenia. Si parla di 80 euro massimo a metro cubo, fronte piazzale della segheria contro gli 80-85 euro del legname trentino semilavorato e accatastato fronte strada. "I boschi della Slovenia - informa Enrico Tonezzer, organizzatore delle aste per conto della CCIAA di Trento - sono stati danneggiati nell'inverno di due anni fa da un'eccezionale pioggia ghiacciata che ha provocato lo sradicamento delle piante per l'eccessivo peso del ghiaccio".

ENONEWS

a cura di Sergio Ferrari

20 nuove varietà di vite dalla Fem

I ricercatori della Fondazione Edmund Mach hanno recentemente presentato al mondo vitienologico trentino venti nuove varietà di vite. Il 3 febbraio scorso ricercatori e produttori si sono dati appuntamento, a San Michele, per degustare e valutare insieme i



vini prodotti dai nuovi genotipi provenienti dalla selezione di oltre 30 mila sementali e frutto di una paziente ed impegnata attività di miglioramento genetico tradizionale che dura da oltre 10 anni. Si tratta

di 12 varietà rosse e otto varietà bianche, coltivate nei vigneti sperimentali di San Michele. Nel 2014 erano stati presentati i primi quattro vitigni selezionati dai ricercatori di San Michele tolleranti alla botrite (IASMA eco 1, Iasma ECO 2, Iasma Eco 3, Iasma Eco 4). Oggi protagoniste sono varietà che presentano caratteristiche differenti: tolleranti alla botrite, che si adattano meglio al clima, che danno cioè la possibilità di raccogliere le uve in periodi più adatti, con timbri aromatici differenti e quelle che sono in grado di aumentare la complessità del vino.

Alambicchi gourmet

Chi l'ha detto che la grappa deve essere degustata solo a fine pasto? Cosa succede se proviamo ad utilizzarla come ingrediente in cucina e ad abbinarla ad un antipasto o, perché no, ad un primo? Ad esplorare questi inediti accostamenti, la rassegna "Alambicchi Gourmet", in programma ogni secondo venerdì del mese per un intero anno in vari ristoranti del Trentino, a partire dall'8 aprile e fino a marzo 2017. Promotore dell'iniziativa è la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con l'Istituto Tutela della Grappa del Trentino. www.tastetrentino.it



Consulenti viticoli gestiti da Cavit

A partire dalla stagione 2016 Cavit fornirà consulenza agronomica e di difesa fitosanitaria ai viticoltori associati alle 11 cantine aderenti tramite un gruppo di 7 tecnici, gestiti in proprio e coordinati da Andrea Faustini. Del gruppo fanno parte tecnici di grande esperienza maturata fuori dall'ambito di Cavit, ma anche tecnici giovani. La consulenza del gruppo Cavit riguarderà 5 mila ettari di vigneto che corrispondono al territorio vitato che fa capo alle cantine sociali. Essi corrispondono alla metà della superficie a vigneto del Trentino. Sull'altra metà continueranno ad operare tecnici dipendenti della Fondazione Mach o che sono già in servizio presso le cantine sociali.

Trentodoc fermo a 7 milioni di bottiglie

I messaggi che Giampietro Comolli diffonde periodicamente riguardanti il mercato dei vini spumanti assume particolare rilevanza e credibilità, perché l'estensore ha lavorato per alcuni anni presso le Cantine Ferrari Spumante e quindi conosce bene la vitivinicoltura trentina. Da una nota affidata all'ANSA il 26 febbraio 2016 si apprende che nel 2015 sono state stappate a livello nazionale 147,4 milioni di bottiglie pari a un fatturato di circa 1 miliardo di euro. Il Prosecco DOCG-DOC consumato in Italia domina con una quota del 68%. Franciacorta doppia e supera con 15 milioni di bottiglie il Trentodoc fermo a 7 milioni.

Promozione vini, convenzione tra Cciaa e Consorzio Vini

Camera di commercio di Trento e Consorzio Vini del Trentino hanno sottoscritto il 23 marzo scorso la convenzione per la realizzazione di attività promozionali e di studio a favore del comparto vitivinicolo trentino. Quattro le aree di reciproco interesse oggetto della convenzione: la ricerca economica, l'organizzazione di eventi, l'utilizzo dell'Enoteca provinciale del Trentino, la comunicazione. In particolare rispetto alla prima area, si provvederà alla stesura di una monografia analitica del comparto vitivinicolo provinciale da utilizzare per fini divulgativi e di comunicazione; alla progettazione e alla rilevazione di dati economico-statistici sulla produzione viticola, vinicola e spumantistica del territorio trentino; alla ricognizione territoriale annuale per individuare le scelte commerciali delle aziende vitivinicole in merito alle indicazioni in etichetta della dizione "Vigna".

Valorizzare il Pinot grigio dei conoidi

La Doc delle Venezie per il Pinot grigio prodotto nel Veneto, nella regione Friuli Venezia Giulia e in Trentino, secondo l'opinione dei sostenitori, consentirebbe un maggiore controllo delle quantità prodotte e vendute e della corrispondenza del vino ai canoni previsti dal disciplinare di produzione concordato. Pur rappresentando la componente produttiva minoritaria rispetto alle altre due regioni, il Trentino con i suoi 2.500 ettari di vigneto coltivato a Pinot grigio nel fondovalle potrà trarre vantaggio da una commercializzazione unitaria. Il vitigno ha finora garantito ai viticoltori una rendita sicura, superiore a quella di altri vitigni, ma ciò non significa che il Trentino debba rinunciare a valorizzare autonomamente il vino Pinot grigio prodotto nei vigneti situati su ben noti conoidi che consentono di raggiungere livelli di qualità superiore.



Franciacorta vegano firmato Mario Falcetti

Si chiama Brut Green Vegan il primo Franciacorta metodo classico italiano certificato secondo la filosofia e i criteri della qualità Vegana. A produrlo è la Cantina Quadra, diretta da Mario Falcetti. Il nome non è nuovo agli enologi e ai vitivinicoltori del Trentino. A partire dalla metà degli anni '80, Mario Falcetti ha lavorato per alcuni anni all'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige. Si è occupato soprattutto di zonazione viticola sperimentando in Trentino il metodo dei ricercatori francesi. I progetti hanno riguardato la collina di Faedo e il territorio della cantina sociale di Lavis. Vegano significa prodotto escludendo l'impiego di sostanze di origine animale. Nel caso di uno spumante l'esclusione riguarda: albumina, gelatina, caseina e colla di pesce usati come chiarificatori del vino base.

Certificazione ambientale per trota iridea e salmerino



Alla cooperativa trentina Astro, specializzata nella produzione di trota iridea, salmerino di fonte e salmerino alpino, è stata assegnata la certificazione ambientale internazionale no profit per prodotti derivati dalla pesca e dall'acquacoltura sostenibile denominata 'Friend of the Sea'. "Il risultato conferma che Astro e i suoi produttori sono fortemente votati alla causa della sostenibilità", osserva il direttore di Astro, Diego Coller. "I prodotti certificati con il marchio 'Friend of the sea' provengono da siti non sovra sfruttati, pescati con metodi selettivi e provengono da siti gestiti nel rispetto della salvaguardia dell'ambiente, in cui è vietato l'utilizzo di Ogm o ormoni della crescita. Aggiunge una nota di merito anche la pratica che consente l'utilizzo dell'acqua degli allevamenti ittici per la produzione di energia elettrica rinnovabile tramite piccoli impianti idroelettrici, abbassando l'impatto di CO₂".



In calo la domanda di carne di struzzo

Negli anni 2000 ha avuto un momento di favore e notorietà anche in Trentino l'allevamento di struzzi. Di questi animali si utilizzavano, oltre alla carne rossa, le uova. Negli anni successivi l'entusiasmo è andato calando, anche per la contrazione dei consumi. Dai registri dell'Azienda per i servizi sanitari della Provincia di Trento risultano ancora attivi tre allevamenti. A Carano in Val di Fiemme con 100 capi allevati, a Viarago di Pergine Valsugana con 50 capi e a Villagnedo con 200 capi.

Susina di Dro: ultimo rilancio

Il Comune di Dro ha affidato alla società FIES CORE, che ha sede all'interno della centrale idroelettrica dell'omonima località e si occupa di elaborazione e diffusione di progetti di impresa, il compito di studiare iniziative per il rilancio della susincoltura tradizionale nella Valle del Sarca. La susina di Dro sta per scomparire nel distretto. L'iniziativa del Comune di Dro si contrappone al disinteresse dimostrato finora dalla cooperativa ortofrutticola Valli del Sarca Garda-Trentino e dagli stessi frutticoltori. Salendo da Arco verso Sarche si può assistere, infatti, all'abbattimento di piante di susino isolate o presenti in piccoli nuclei lungo le capezzagne di impianti di melo o vigneto di recente realizzazione.



Val di Gresta chiude la campagna commerciale

Il consorzio ortofrutticolo Val di Gresta di Ronzo Chienis ha chiuso da qualche settimana la campagna commerciale degli ortaggi e delle patate conferite dagli associati, circa 100, durante la stagione 2015. Il direttore Flavio Tretter giudica positivo il risultato economico della campagna che ha riguardato 20.000 q.li di prodotti, 2.000 in più rispetto all'esercizio precedente. L'80% degli ortaggi conferiti era certificato biologico. Il direttore ritiene che anche il consorzio potrà trarre vantaggio commerciale dal sistema di vendita telematica dei prodotti biologici trentini che il comitato promotore del biodistretto intende attivare coinvolgendo anche l'omonimo distretto della Valle dei Laghi.

PRODOTTI

Nostrano di Storo selezionato dagli anziani

La cooperativa Agri '90 di Storo ha avuto in conferimento dagli associati 10 mila q.li di mais Nostrano prodotti nella stagione 2015. Mancano al consuntivo 3.000 q.li perduti a causa della siccità. La granella è conservata in 11 silos climatizzati della capacità di 1000 q.li cadauno. Il prelievo automatizzato della granella dai contenitori è frazionato nel tempo in base alle richieste di farina gialla di Storo. Una parte di pannocchie è conservata sui poggioli e solai delle case. Da questo materiale i soci più anziani scelgono la granella da utilizzare per le semine della prossima stagione che si farà nel mese di aprile. La granella scelta dagli anziani viene controllata e selezionata dai tecnici della cooperativa.

Peperoncino trentino richiede impegno

L'associazione peperoncino trentino coordinata dal perito agrario Antonio Girardelli sta guadagnando proseliti anche fuori dalla Vallagarina. Non tutti gli interessati si rendono però conto della preparazione tecnica e dell'impegno richiesti per realizzare da soli o con l'appoggio dell'associazione l'intera filiera. Essa comprende, oltre alla coltivazione anche la raccolta, l'essiccazione e la trasformazione artigianale del prodotto fresco. Quest'anno i promotori vorrebbero coprire con i trapianti una superficie complessiva di 1 ettaro per arrivare a produrre 30 q.li di peperoncino fresco. La coltivazione delle piantine è affidata ad un vivaio specializzato di Pomarolo. Nella piana di Pannone saranno coltivate varietà provenienti dalle Ande.



Vezzena di Lavarone eccellenza senza dop

Il Vezzena è il formaggio più antico del Trentino. Il caseificio sociale di Lavarone, che gestisce in esclusiva l'omonimo marchio registrato, opera dal 1864. Ha quindi celebrato i 150 anni di attività nel 2014. Lo scorso anno il caseificio ha prodotto 9.000 forme di Vezzena denominato "da fieno" perché ricavato da latte di bovine stabulate e 2.000 forme di Vezzena di malga. La presidente, Marisa Corradi, informa che i soci conferitori di latte sono 12 per tutto il periodo dell'anno. Ad essi si aggiungono due allevatori che in estate portano le loro bovine sulle malghe. Sull'altopiano delle Vezzena in estate pascolano anche lattifere di allevatori privati di Levico che lavorano il latte nelle malghe comunali o consortili e vendono il formaggio alla gente di passaggio. Anche il burro di malga è tenuto in grande conto dal caseificio di Lavarone. I tipi di Vezzena si distinguono in base alla stagionatura: fresco di 4 mesi, mezzano di 8, vecchio di 12, stravecchio di 18 ed oltre. Una forma pesa da 7,5 a 8 kg.

Altri tempi

di Sergio Ferrari

Foto di Flavio Faganello,
tratta dal libro *Formaggi del Trentino*



Vezzena delle Vezzene

Il n. 7/luglio 1939 di Terra Trentina, periodico mensile delle Istituzioni agrarie della Provincia di Trento, apre con un fondo intitolato LE VEZZENE, firmato da Antonio Gusellotto, capo dell'Ispettorato agrario. L'altopiano delle Vezzene che degrada verso Asiago è descritto con deferenza non solo per essere stato campo di cruenta battaglie durante la Grande Guerra, ma anche perchè dà supporto ai pascoli dai quali trae origine e inconfondibile profilo qualitativo il formaggio Vezzena. "Imitato ma mai eguagliato da altri tipi similari, ai quali fa da etichetta di smercio, esso ha il vanto della terra madre". Al virgolettato chiaramente enfatico, perché dettato dal fervore di chi vuole difendere il Vezzena dalla concorrenza delle imitazioni, seguono alcuni capoversi descrittivi. "Le Vezzene sono costituite da 28 malghe delle quali 15 di proprietà del comune di Levico, 5 di Lavarone, 6 di Luserna e 2 private che insieme abbracciano una superficie pascoliva di 2464 ettari su cui pascolano nei 100 giorni di alpeggio ben 2.500 vacche e 150 vitelle. Il latte munto si aggira tra 12 mila e 15 mila ettolitri che lavorati nei caseifici delle rispettive casere danno all'incirca 75.000 kg. di prelibato formaggio, grasso e semigrasso che prende il nome della località e a circa 12.000 kg di burro di fior di panna."

Vezzena, formaggio nato per essere imitato, viene spontaneo affermare. Il riscontro con la situazione attuale trova conferma. Gli stessi dirigenti del Concast-Trentingrana convengono sul fatto che formaggi Vezzena o tipo Vezzena si producono anche in zone del Trentino situate al di fuori dell'altopiano. L'utilizzo del marchio depositato Vezzena di Lavarone è stato chiesto e concesso dalle autorità competenti proprio quando le stesse a livello nazionale hanno decretato la sospensione della pratica di riconoscimento della Dop,

che è stata invece attribuita al formaggio Asiago. Nel 2014 il caseificio di Lavarone, riferisce la presidente Marisa Corradi, ha prodotto 9000 forme di Vezzena da fieno, cioè fatto con il latte di mucche allevate nelle stalle di 12 conferitori e 2.000 forme di Vezzena di malga lavorato nella struttura cooperativa di Lavarone, ma partendo da latte conferito nel periodo estivo da due soci che portano le loro mucche sulle malghe dell'altopiano. Sulle Vezzene, in estate, pascolano anche mucche di allevatori che hanno stalle nel comune di Levico che lavorano il latte in proprio e vendono il formaggio senza alcuna difficoltà agli acquirenti di passaggio o che vi salgono di proposito. Oltre al Vezzena, marchio depositato di Lavarone, il caseificio vende anche burro delle Vezzene. Nel punto vendita della cooperativa sono in offerta costante 4 tipi di Vezzena che si distinguono in base alla stagionatura: Fresco di 4 mesi, Mezzano di 8, Vecchio di 12, Stravecchio di 18 mesi ed oltre.

Prima della Grande Guerra il Vezzena era in Trentino l'unico formaggio da condimento. La produzione era modesta ed anche il consumo da grattugia non era rilevante: più che sulla pasta, piatto estraneo alla tradizione trentina, era usato sui minestrone e sui canederli. Dopo l'annessione all'Italia, cambiarono le abitudini alimentari e la pasta asciutta prese a diffondersi anche in Trentino. A questo punto però il Vezzena, la cui produzione era stata interrotta durante il conflitto, fu soppiantato dal grana che lentamente si impose come tipico formaggio da grattugia. La presidente conclude il colloquio informativo sul Vezzena ricordando che il caseificio di Lavarone risultava iscritto nei registri della Camera di Commercio di Trento già nel 1864.

SCAFFALE

a cura di Silvia Vernaccini



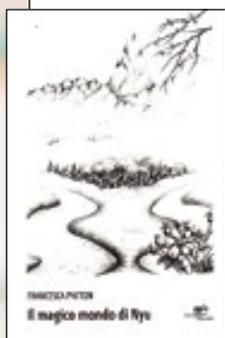
Alessandro Riccadonna, Donato Riccadonna
e Riccardo Rigbi (a cura di),

NE È PASSATA DI ACQUA SOTTO I PONTI!

Centro Studi Judicaria e Araba Fenice, 2015, pp. 192 (libro+dvd, 62'), euro 8,80 (presso bookshop del Museo di Riva del Garda, librerie di Arco e Riva oppure info@arabafenice.tn.it)

La Sarca raccontata dai suoi ponti è l'argomento di questo attenta indagine sui ponti dislocati lungo il corso fluviale, 77,2 km dalla Vedretta delle Lobbie (uno dei due rami) sino al Lago di

Garda. Sono stati censiti e minuziosamente descritti con esposizioni tecniche e storiche e tante fotografie di ieri e di oggi, 110 ponti (17 ciclopedonali, 34 pedonale, 49 stradali, 4 di servizio, 2 ponti canale, 2 guardo, 1 diga, 1 sommerso). Pagine che confermano l'importanza di manufatti come i ponti sui fiumi, ciclopici oppure semplici ma sempre in grado di unire o dividere comunità, di agevolare lo scambio di prodotti e di altrettante idee. La storia della Sarca è infatti la storia del territorio che attraversa, di esploratori, pellegrini, eserciti, imperatori... e turisti, ma anche delle sue piene e dei suoi ponti distrutti. La ricerca ha ricevuto il sostegno del Parco Fluviale della Sarca, Parco Naturale Adamello Brenta, Fondazione Caritro, Centro Studi Judicaria, Servizio Bacini Montani e Servizio gestione strade della Provincia autonoma di Trento.



Francesca Patton,

IL MAGICO MONDO DI NYU

Europa Edizioni, 2015, pp. 162, 13,90, ill. F. Vinante; disponibile anche in e-book

È giovane Francesca Patton (1984), ma sin da quando, bambina, scriveva poesie, la sua intima attenzione si è sempre rivolta alla ricerca del sé, intesa come crescita autonoma, come affermazione della dignità e libertà individuale. Lo aveva in parte anticipato nel suo saggio filosofico *Dalla Nausea all'Indifferenza* (Ancora, 2009) e lo ribadirà nel prossimo suo lavoro in uscita, *Libera di...*

Diario di una ex fumatrice, ma è in questo suo romanzo, il primo,

che traspare più sul personale – anche se le influenze autobiografiche non sono dirette – la sua voglia di raggiungere una maturità armonica entro un equilibrio sociale. Un libro scritto a penna negli anni dai 16 ai 23 – ispirato dalla celebre lettera in difesa dell'ambiente del Capo Seattle, condottiero nativo americano, al presidente degli Stati Uniti Franklin (1854) – e poi ripreso, praticamente riscritto in questi ultimi due anni. «Questo è l'inizio della tua storia, il resto dovrai scriverlo tu» dice nel Prologo la saggia nonna a Nyu, chiudendo il loro libro dei racconti. E così è per la protagonista, come per l'autrice che, lungo queste pagine intrise di Natura, inizia a prendere in mano la propria vita con sempre meno paura.



Marcello Farina e Renzo Tommasi,

L'IDEALE COOPERATIVO DI F. W. RAIFFEISEN (1818-1888) E LA SUA PRIMA DIFFUSIONE

Federazione Trentina della Cooperazione, 2015, pp. 238, euro 15

Il valore e l'intensità del movimento cooperativistico trentino rappresentano ormai da anni un patrimonio indiscusso, ma certamente non sono mai di troppo studi e pubblicazioni che mettono in risalto, come in questo caso, la costante "attualità" e "modernità" del fenomeno "Cooperazione". Ecco dunque come va inteso questo libro, una storia della Cooperazione – a partire

dalle società di mutuo soccorso, dai forni collettivi, dalle leghe di resistenza nella seconda metà dell'Ottocento – che la descrive quale strumento di «resistenza attiva al capitalismo e non al mercato». E la riflessione che fanno infatti scaturire tra le pagine gli autori, Marcello Farina sacerdote docente di filosofia, e Renzo Tommasi esperto di emigrazione trentina, è proprio questa: il sistema cooperativo attuale può, e deve, malgrado una situazione economica non sempre facile, continuare ad agire sul mercato pensando alla costruzione di rapporti sociali diversi dalla mera imprenditoria.



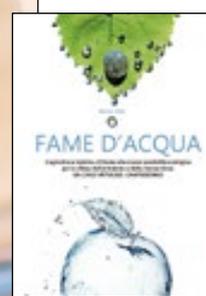
Carlo Bridi

e Andrea Acquisti,

UNO SVILUPPO SOSTENIBILE ED UN'ECONOMIA CIRCOLARE

ASSFRON, 2015, DVD, 29'

Grazie al sostegno dell'Assessorato alla Solidarietà Internazionale e alla Convivenza della Provincia autonoma di Trento, al Consorzio dei Comuni Trentini, alla Zobe Group, alla Cassa Rurale di Trento è stato realizzato questo quinto sussidio didattico promosso dall'Associazione ASSFRON-Associazione Scuola Senza Frontiere, per l'anno scolastico 2015-2016. Approfondendo i temi dello sviluppo sostenibile – alimentazione e sprechi, agricoltura, energia, uso delle risorse – si punta alla collaborazione di insegnanti e studenti per sensibilizzare le comunità a creare le condizioni per un futuro "vivibile" del nostro pianeta. Tra gli obiettivi, inoltre, v'è la raccolta fondi da destinare alla realizzazione di orti scolastici in Uganda, dove opera l'associazione (www.scuolazenzafrontiere.net, tel. 0461 985043 / 335 6625182).



Marco Zeni,

FAME D'ACQUA

2015, pp. 208, euro 15

Esce impreziosita dall'aggiunta di un capitolo curato dagli esperti della Fondazione Mach sulla carta dei suoli e sulla gestione sostenibile dell'irrigazione

e da un rinnovato apparato iconografico la riedizione di Fame d'acqua (1993), volume edito dal Consorzio di miglioramento fondiario di Campodenno in occasione del completo rifacimento dell'impianto irriguo. Il libro ripercorre il cammino della comunità di Campodenno nella ricerca delle vitali risorse idriche, seguendo ogni passaggio attraverso decine di documenti storici e fornendo nuovi spunti di riflessione sul tema quanto mai attuale dell'acqua. Il punto di partenza è l'accordo sottoscritto nel 1853 tra Campodenno e Denno per la realizzazione del primo acquedotto della Bassa Val di Non, mentre nell'aggiornamento emergono nuovi spunti sulle tecniche di irrigazione (ali gocciolanti e idrovalvole), sull'automazione e gli studi sui suoli legati ai sistemi informativi geografici e all'attualissima "Internet delle cose".

NELL'ORTO

a cura di Giuseppe Michelon

LAVORI
di PRIMAVERA

Con l'arrivo della buona stagione riprende con una certa intensità l'attività nell'orto: con ragionata cautela, visto che rimane ancora sensibile e consistente il rischio di ritorni tardivi di freddo.

Il terreno dell'orto che era stato accuratamente ripulito in autunno dai residui delle precedenti colture esaurite e successivamente letamato e vangato in profondità, ha subito durante l'inverno l'azione disgregante del gelo, della neve o della pioggia e, una volta in tempera, sarà pronto per la preparazione del letto di semina.

Il terreno delle aiuole non smosso in autunno deve invece ora essere dissodato frantumando e sminuzzando le zolle superficiali con zappa o estirpatore, rifinito con rastrello o sarchiatore e livellato, usando uno spianatoio o il semplice dorso del rastrello per evitare avvallamenti o ristagno che possono provocare asfissia radicale o comparsa di infezioni fungine. In particolare su terreni argillosi e tenaci è utile curare la preparazione dei solchi e solchetti che dividono le aiuole, indispensabili ad assicurare il corretto smaltimento dell'acqua in eccesso. In questa fase è bene anche provvedere alla sistemazione degli appezzamenti che non verranno seminati a primavera (falsa

semina). Questa operazione favorisce lo sviluppo delle infestanti e ne agevola poi l'eliminazione. Una volta ultimati i lavori, le aiuole vanno protette dalle piogge fino al momento della semina o dei trapianti, ricoprendole con film plastico fissato provvisoriamente al terreno con sabbia e fermato con terra o pietre.

FERTILITÀ E SOSTANZE NUTRITIVE

La concimazione dell'orto, se eseguita con criteri di razionalità, può migliorare considerevolmente il rendimento produttivo e qualitativo delle orticole. Va da sé che i macroelementi (azoto, fosforo e potassio) sono i nutrienti primari di tutti i vegetali ed insieme ai microelementi (magnesio, calcio, ferro, boro, rame, zinco) garantiscono sviluppo e vitalità alle colture.

Il fosforo svolge importanti funzioni plastiche per la pianta, stimola la fioritura e la fruttificazione, possiede azione precocizzante e favorisce la lignificazione dei tessuti: viene normalmente somministrato nella fase di semine e trapianti. Gli apporti di questo nutriente può essere soddisfatto mediante scorie Thomas e farina d'ossa, particolarmente indicati nei terreni acidi e poveri di calcio, o da

concimi minerali. Il potassio ha un ruolo determinante nel processo di formazione degli zuccheri e nella fotosintesi clorofilliana, migliora la qualità del prodotto e conferisce migliore resistenza e rusticità alle piante. Questo elemento è normalmente presente in quantità sufficiente nei nostri suoli, mentre i sintomi di carenza vengono evidenziati nel caso di terreni sabbiosi o torbosi.

Viene distribuito nel corso della preparazione delle aiuole a primavera e in forma solubile durante la coltivazione mediante fertirrigazione. Contenuto in buona misura nel letame e in molti concimi chimici semplici o complessi, può essere somministrato usando farina di rocce silicee, un prodotto ricco anche di calcio e magnesio e con ceneri vegetali da interrare con leggere zappettature o da localizzare a livello di postarelle di semina.

L'azoto è l'elemento più importante della filiera nutritiva. Agisce direttamente sullo sviluppo vegetativo e sulla produttività. Al trapianto o semina se ne consiglia una distribuzione limitata, per poi intervenire con apporti mirati ed adeguati alle effettive necessità delle orticole. Attenzione ad apporti esagerati, che portano ad un inevitabile e dannoso sviluppo vegetativo e a perdita di precocità, oltre a predispor-

re le piante a devastanti infezioni fungine, marciumi in primo piano.

Per ortaggi quali pisello e fagiolo o fagiolini gli apporti azotati sono assicurati quasi totalmente dall'attività dei batteri azoto fissatori localizzati sulle radici che contraddistinguono queste colture. Su queste colture apporti di 3-4 Kg di azoto ogni mille metri quadrati di superficie sono concentrati prevalentemente nelle prime fasi del ciclo vegetativo e sono funzionali nel caso di evidenti sintomi di carenza, di coltivazione in terreni poveri o troppo umidi o in presenza di basse temperature.

Su suoli dotati di buona fertilità residua o con colture a ciclo breve e non particolarmente avidi di azoto, le esigenze nutritive delle piante possono essere soddisfatte dalle forniture organiche eseguite al momento della lavorazione principale delle aiuole (vangatura o fresatura). Per la concimazione organica al primo posto si pone il letame (bovino o equino) maturo e il compost. Al posto del letame si può usare anche pollina o ammendanti organici del commercio.

IL LETAME, RE DEI CONCIMI

È considerato il "re" dei concimi. Oltre ad apportare al terreno sostanza organica, contiene discrete quantità di elementi fertilizzanti come azoto, potassio e fosforo e microelementi. In ogni caso il letame resta la migliore concimazione di base, in quanto contribuisce a creare humus. È composto dalle deiezioni animali mescolate alla lettiera vegetale, opportunamente fermentate. Da qui il cosiddetto "letame maturo", ovvero quello che ha perso le sostanze nocive all'attività microbica del terreno o alle radici degli ortaggi. La maturazione riduce il pericolo di marciumi, che potrebbero insorgere negli ortaggi più sensibili, ma attenzione anche al letame troppo maturo. Un buon letame deve avere un colore scuro e presentarsi come una massa uniforme piuttosto untuosa. Se è troppo polveroso significa che è troppo vecchio. Se abitate in campagna, utilizzate il letame delle stal-

Il buon ortolano deve pensare ora a preparare il terreno, vangare le aiuole e assicurarne una buona fertilità per avere saporiti ortaggi in abbondanza



Fertilità dell'orto ripristinata. Nella pagina a fianco insalatina precoce (foto di G. Michelin)

le vecchio di 6 mesi. Se abitate in città, usate quello disidratato e pellettato a lenta cessione, concentrato e inodore, da acquistare nei vivai o nei consorzi agrari, che non apporterà massa organica ma attiverà ugualmente la fertilità. Per l'orticoltore il massimo è il letame equino, poco acquoso, ma piuttosto costoso e non facilmente reperibile.

IL COMPOST

Il compost deriva dalla decomposizione e umificazione degli scarti domestici e vegetali e si distingue in due tipologie: fresco e maturo. Il compost fresco (3-4 mesi) è quello in stato di decomposizione iniziale. La temperatura del cumulo è diminuita e le sostanze organiche di partenza, come foglie e paglia, hanno assunto una colorazione marrone scura, ma sono ancora facilmente riconoscibili. Il compost fresco, nel quale i nutrienti sono più elevati rispetto al compost maturo, attiva nel terreno procedimenti di trasformazione e formazione di humus. Gli acidi organici provenienti dalla decom-

posizione e trasformazione possono tuttavia avere un aspetto dannoso sulla germinazione dei semi e sullo sviluppo delle giovani radici: per questo non va distribuito

su aiuole da semina, ma usato per la coltivazione di piantine giovani (trapianti) e colture sensibili. È ottimo invece se sparso sul terreno durante la stagione della crescita (pomodori, zucchine, cetrioli). Stimola direttamente la crescita degli ortaggi. Il compost maturo è quello di almeno 8 mesi e si ottiene quando anche organismi quali isopodi, vermi e lombrichi hanno compiuto il loro lavoro. Tutto ciò che è organico è stato trasformato, ad esclusione di vegetali lignificati, in grumi di terra e humus. Di colore nero, soffice, a grumi fini e con profumo di "terra di bosco". I grumi stabili permettono al compost di agire beneficamente sulla struttura del terreno (trattenimento dell'acqua, aria e sviluppo radicale). Costituisce un deposito di nutrienti facilmente assorbibili dalle radici. Va interrato in superficie e mai lasciato sopra il suolo ad asciugare. Per il compost maturo non esistono problemi di eccessivo dosaggio. In ogni caso non apportarne troppo, perché l'eccessiva fertilità influisce negativamente sulla produzione e sulla qualità degli ortaggi. Il compost fresco va usato in quantità di circa 3-4 Kg/mq. in autunno o a inizio primavera e interrato a 5 centimetri di profondità nella coltivazione di cavoli, spinaci, porri, patate, sedani, prezzemolo, ortaggi da bacca (pomodoro, melanzane, ecc.). Quello maturo 1-3 Kg/mq. per ortaggi da radice (rape, carote, coste) e per ortaggi da foglia (insalate, lattughe e radicchi).

CERFOGLIO

Il "prezzemolo" all'aroma di liquirizia e zenzero

Il cerfoglio (*Anthriscus cerefolium*) è una pianta aromatica rinvenibile allo stato spontaneo nei prati, lungo le siepi, vicino alle malghe, in particolare in terreni freschi ed ombreggiati.

La si può facilmente confondere col prezzemolo, anch'esso appartenente alla grande famiglia delle Ombrellifere, benché molto più noto e sfruttato in tutte le nostre cucine. Tuttavia, mentre le foglie e lo stelo del cerfoglio, così come il suo profumo, ricordano effettivamente quelli del prezzemolo, questa pianta è più resistente e facile da coltivare, mentre il suo aroma è un po' più complesso perché contiene anche sentori di anice, liquirizia, zenzero.

Questa ombrellifera, oggi più conosciuta per le sue proprietà aromatiche che per quelle medicinali, venne utilizzata per molti secoli come tonico dagli antichi Romani, ai quali si deve il merito di averla introdotta in Europa dalle regioni del Medio Oriente.

Anche in epoca medioevale essa veniva usata come pianta officinale, ricostituente e tonificante durante i cambi di stagione,

oppure era spesso consumata assieme al tarassaco e al crescione per sopperire alla mancanza di verdure e di altri alimenti.

Al giorno d'oggi possiamo affermare che il cerfoglio, in rapporto alle sue reali virtù terapeutiche, fu allora eccessivamente stimato, mentre è rimasta inalterata nel tempo la fama delle sue proprietà aromatiche.

Viene coltivato spesso come pianta orticola proprio per l'aroma particolare delle sue giovani foglie che si possono utilizzare fresche, secche o surgelate (sminuzzate e poste in sacchetti di plastica a chiusura ermetica).

Attualmente esistono sul mercato varietà di cerfoglio sia a foglie lisce sia a foglie ricciate.

Per poter utilizzare, invece, la specie selvatica, è necessario saper distinguere con certezza il cerfoglio da alcune altre ombrellifere che crescono talvolta nei nostri orti o giardini: alcune specie, infatti, possono risultare tossiche (ma nessuna possiede il gradevole aroma del cerfoglio!).

NOTE BOTANICHE E COLTURALI

Il cerfoglio è una pianta erbacea annuale o biennale con radice a fittone di colore bruno e fusto robusto, abbastanza ramificato, scanalato e cavo internamente. Le foglie sono alterne, sottili, frangiate e dotate di un lungo picciolo: crescendo, si dispongono sul ramo con una forma che ricorda quella delle felci. I fiori, piccoli e bianchi, sono raggruppati in ombrelle di 3-6 raggi, in parte quasi prive di peduncolo.





© Corinna Gisseman - Fotolia

I semi sono particolari, difficili da confondere con altri: ogni fiore fecondato ne produce due, legati in coppia in posizione verticale. Sono di colore nero lucido, di forma allungata, molto duri e simili a gocce pietrificate sugli steli.

Si possono acquistare in vivaio, dove ne esistono di varie qualità; se ne consiglia, tuttavia, la raccolta in natura, anche per imparare a conoscere meglio la pianta.

Il cerfoglio richiede un terreno ricco di sostanza organica e ben drenato. Si semina in autunno e in primavera e successivamente si esegue il diradamento.

Ogni pianta raggiunge dai 30 ai 70 cm di altezza ed è perciò importante lasciare tra una piantina e l'altra la distanza di almeno 30 cm.

Durante tutto il periodo vegetativo i coltivatori usano recidere i rametti provvisti dei fiori per avere una crescita più rigogliosa e far sviluppare maggiormente le foglie da conservare per un periodo di tempo prolungato.

Il cerfoglio si può coltivare anche in vaso, magari sul davanzale della finestra o sul terrazzo, usando una parte di compost o

stallatico, una parte di terriccio e il resto di sabbia. Per ottenere foglie molto aromatiche si può aggiungere periodicamente del sangue di bue, ricco di azoto, di cui il cerfoglio è avido.

Le piantine non temono il freddo e vanno annaffiate solo durante le giornate più calde e asciutte.

PROPRIETÀ TERAPEUTICHE

Per uso aromatico o a scopo terapeutico è preferibile usare il cerfoglio fresco perché il calore ne può far volatilizzare sia l'aroma che i principi attivi. In fitoterapia si usano soprattutto i semi.

La pianta contiene una percentuale elevata di vitamine A e C, sali minerali (ferro, magnesio, calcio), un principio amaro e lo stesso glucoside flavonico contenuto nel prezzemolo.

In virtù di questi componenti, il cerfoglio è un ottimo stimolante per la ripresa dell'organismo, in particolare a primavera, stagione in cui è consigliato anche per eliminare le tossine accumulate durante l'inverno.

Come molte altre erbe di stagione, è anche diuretico ed eccita pure la produzione di bile da parte del fegato. Stimola l'appetito, facilita la digestione facendo aumentare la secrezione di succhi gastrici. Inoltre, il suo succo fresco, in infuso o aggiunto al latte tiepido, è un buon calmante della tosse.

Le foglie tritate si utilizzano, sotto forma di compressa, contro le punture di insetti e per combattere emorroidi, piaghe e geloni.

IN CUCINA

Il cerfoglio è una delle erbe protagoniste dell'alta cucina internazionale. Si usa perlopiù fresco e a crudo in salse alle "erbe fini", in mescolanze aromatizzanti per formaggi freschi e in insalate miste.

Le foglie fresche si possono tagliare dopo sei settimane dalla semina e si possono raccogliere tutto l'anno, ad esclusione del periodo di fioritura che va da giugno ad agosto.

Il gradevole aroma di questa pianta si presta bene per guarnire e insaporire anche le pietanze leggere a basso contenuto calorico e non molto condite, come le verdure in genere, il pesce o il pollo.



© kimi - Fotolia

L'INSALATA DEI CONTADINI

INGREDIENTI:

100 g di foglie fresche di cerfoglio, 100 g di crescione, 50 g di giovani foglie di tarassaco, 50 g di foglie giovani di cicoria selvatica, un ciuffo di basilico, olio extravergine di oliva, aceto di mele, sale.

Lavare e asciugare la verdura, quindi mescolare tra loro le diverse varietà e metterle in un'insalatiera. Condire con una salsina preparata emulsionando tra loro l'olio, l'aceto e il sale.

Mescolare il tutto e portare in tavola.

RAGÙ CON CERFOGLIO

INGREDIENTI:

200 g di carne tritata di manzo, 150 g di cerfoglio intero, 1 cipolla, 2 carote, pepe in grani, un bicchiere di vino rosso, olio, sale.

Affettare finemente la cipolla e lasciarla rosolare a fuoco lento in padella con un filo d'olio e qualche grano di pepe. Quando è dorata, unire le carote tagliate a pezzettini e la carne. Dopo pochi minuti versare il vino e lasciarlo sfumare. Aggiungere il cerfoglio tritato. Lasciar insaporire per un quarto d'ora regolando di sale.

Essendo abbastanza piccante, va aggiunto ai cibi in modica quantità; nel caso di piatti come minestre, frittate o salse che prevedono la cottura, va messo solo alla fine o a fuoco spento per non alterarne l'aroma.

Il cerfoglio viene usato anche per aromatizzare liquori e aceti o al posto della menta per preparare bibite dissetanti.

Ci salveranno fagioli, ceci e piselli?

IL 2016 dichiarato dall'Onu Anno Internazionale dei Legumi

di Sergio Ferrari

In base ai dati Istat, il comparto agro-alimentare italiano nel 2015 ha fatto registrare un export pari a 36,848 miliardi di euro. Nei mesi da maggio a dicembre l'aumento rispetto all'anno precedente è stato di quasi 1,7 miliardi di euro. "Abbiamo registrato così l'effetto positivo di Expo 2015 - ha spiegato il ministro delle politiche agricole, forestali e alimentari Maurizio Martina - dove l'Italia ha saputo presentare la forza delle sue filiere in oltre 50.000 incontri con operatori. Si sono aperti nuovi scenari che stiamo consolidando attraverso alleanze strategiche in mercati dal potenziale interessante come, ad esempio, l'Iran. A questo si aggiunge il lavoro di promozione che il governo ha fatto con il piano per l'internazionalizzazione del prodotto tipico italiano. Questi risultati sono la prova che possiamo raggiungere quota 50 miliardi entro il 2020".

Una dichiarazione che rispecchia le intenzioni con le quali l'Italia ha partecipato all'esposizione mondiale di Milano, seguita a pochi giorni dalla sua chiusura dall'annuncio da parte dell'ONU di di-

chiare il 2016 Anno internazionale dei legumi, una scelta recepita e condivisa dalla FAO. Gli anni precedenti furono dedicati al suolo, all'agricoltura familiare e alla quinoa o spinacio del Perù.

"I legumi - ha affermato il direttore generale della FAO, Josè Graziano da Silva - sono coltivazioni importanti per la sicurezza alimentare della popolazione mondiale, in particolare in America Latina, Asia e Africa dove entrano nelle diete tradizionali", mentre per il segre-

tario generale dell'ONU Ban Ki-Moon "essi possono contribuire in modo significativo ad affrontare la fame e la sicurezza alimentare, la malnutrizione, le sfide ambientali e della salute umana".

La famiglia delle leguminose comprende oltre 10.000 specie ripartite in circa 500 generi. Si tratta di una delle più grandi famiglie del regno vegetale. Fagioli, soia, fave, ceci, piselli, lupino e arachide sono le specie alimentari più importanti. Alla stessa famiglia appartengono anche l'er-



Le Leguminose a OrtinParco

La scelta dell'Organizzazione delle Nazioni Unite di dichiarare il 2016 anno internazionale dei legumi, troverà eco anche alla tredicesima edizione di OrtinParco, la festa dedicata a tutto quanto fa orto in programma dal 22 al 25 aprile al Parco delle Terme di Levico, accendendo i riflettori

su una famiglia di piante importanti nell'alimentazione, con l'obiettivo di arrivare nel 2020 al 20% del totale delle proteine consumate dalla specie umana a livello mondiale. La riconversione dalle proteine animali a quelle vegetali comporta migliore efficienza energetica, miglioramento dei suoli, risparmio d'acqua e maggiore equità sociale. Molte sono inoltre le specie di leguminose utilizzate nel settore del verde ornamentale.



© FPWing - Fotolia

COS'hanno di SPECIALE?

Rispetto alla carne, i legumi sono più sostenibili dal punto di vista ambientale perché necessitano di meno risorse naturali per crescere. Secondo la Fao, la produzione di lenticchie o piselli spezzati richiede un consumo di 50 litri di acqua per chilo; al contrario, un chilo di carne di pollo ne richiede 4.325, uno di manzo 13.000. La ridotta impronta idrica rende la produzione di legumi una scelta intelligente nelle zone aride e nelle regioni soggette a siccità.

Sono cibi proteici leggeri da trasportare, sani, nutrienti e pratici da cucinare, perfetti per le lunghe distanze, immuni dai problemi di deterioramento tipici della carne. Sono una fonte vitale di proteine di origine vegetale e aminoacidi per le persone in tutto il mondo, ma anche per gli animali.

Inoltre, le piante leguminose possono contribuire ad aumentare la fertilità del suolo grazie alla loro capacità di convertire l'azoto atmosferico in composti azotati, e avere un impatto positivo sull'ambiente. Le stime dicono che i legumi possano fissare tra 72 e 350 kg di azoto per ettaro all'anno.

Migliorando le condizioni generali del terreno, i legumi promuovono la biodiversità.

La grande varietà genetica dei legumi è una risorsa preziosa per adeguare le colture ai cambiamenti climatici poiché consente agli agricoltori di selezionare le varietà più adatte alle mutate condizioni climatiche.

Oggi la soia si importa in grande quantità dai Paesi d'oltremare come materia prima per mangimi zootecnici. Poiché buona parte della soia importata proviene da piante geneticamente modificate (OGM), il Consorzio dei caseifici sociali e la Federazione provinciale allevatori hanno imposto agli allevatori associati l'acquisto di mangimi OGM free, almeno per le stalle di bovini da latte alimentare o destinato alla caseificazione e da carne garantita di origine trentina.

ba medica e i trifogli che sono impiegati come foraggio. Le singole specie sono caratterizzate da un patrimonio genetico proprio e differente. La singolarità genetica è molto importante perché garantisce una grande capacità di adattamento a climi e terreni diversi. I legumi hanno proprietà nutrizionali importanti. Forniscono proteine a basso costo. Sono anche ricchi di micronutrienti, aminoacidi e vitamine. Dato il basso contenuto di grassi e la ricchezza di fibra solubile abbassano

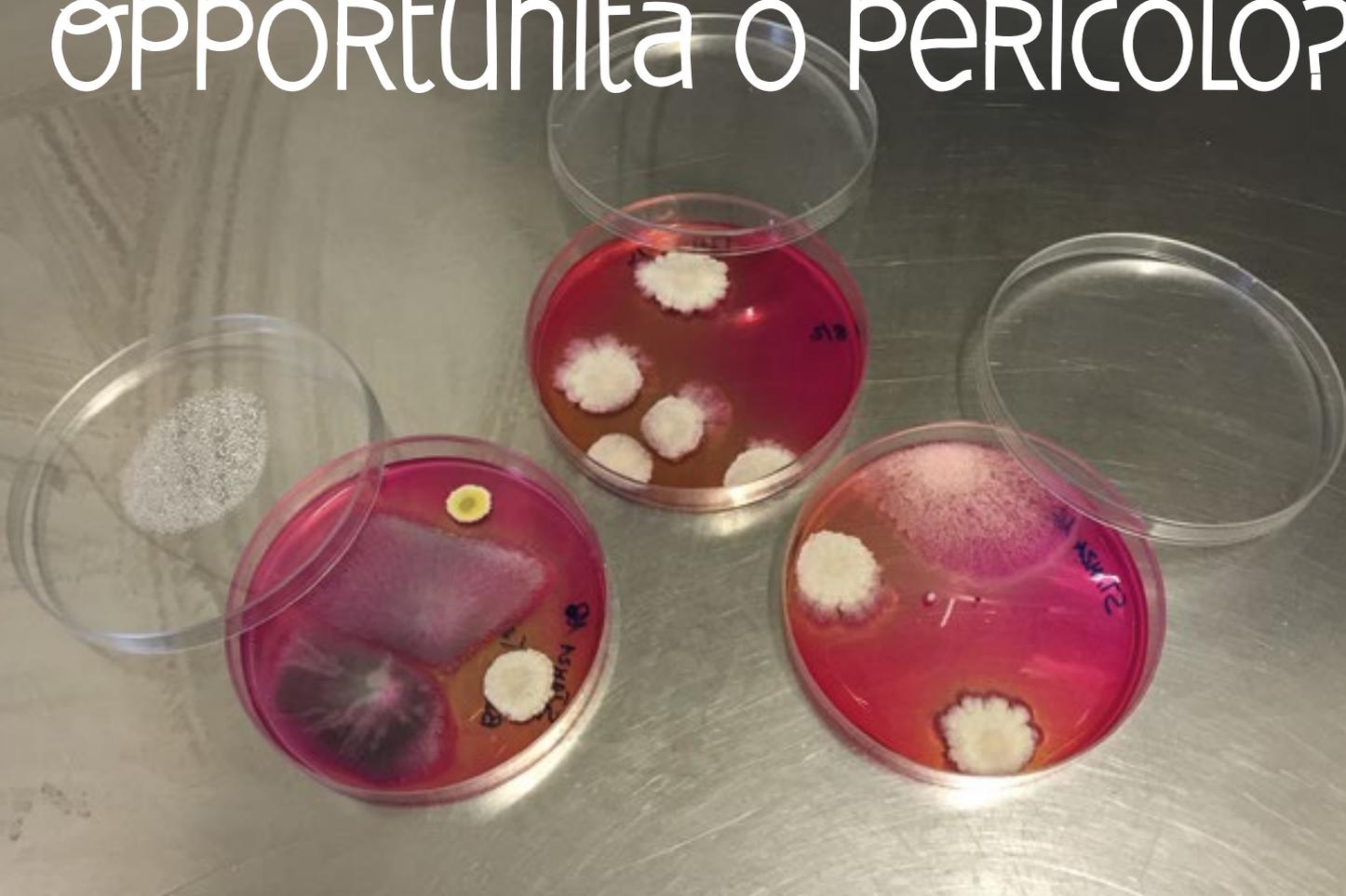
la percentuale di colesterolo nel sangue. Le leguminose svolgono anche una importante funzione agronomica. Le radici entrano infatti in simbiosi con alcune specie di batteri denominati azoto fissatori che assimilano l'azoto dell'aria e lo rendono disponibile per le coltivazioni successive alla leguminosa.

Parlare di leguminose e di legumi in Trentino significa tornare indietro di decenni. Quando i fagioli rappresentavano la carne dei poveri. Nelle mense degli istituti scolastici della città di Trento dove confluivano centinaia di studenti provenienti dalle valli i fagioli sgranati rappresentavano una pietanza costante e sostitutiva di alimenti più costosi. Non tutte le famiglie potevano arricchire questo umile piatto, peraltro assai nutriente (1 kg di fagioli corrisponde a eguale quantità di carne) con le cotiche o altre parti del maiale o condirlo con il costoso olio di oliva, raro in tempo di guerra. Nei filari delle viti si coltivava la soia per utilizzare la granella tostata come si faceva con l'orzo per ricavarne polvere sostitutiva del caffè.



Muffe

OPPORTUNITÀ O PERICOLO?



I microrganismi fungini muffe e lieviti appartengono al regno dei funghi. Sono organismi composti da una o più cellule. Vivono in presenza di ossigeno, a temperatura ambiente e di refrigerazione. In alcuni alimenti la muffa è un elemento di pregio; in altri possono svilupparsi alterando il prodotto; alcune muffe però possono produrre sostanze tossiche. Le muffe, ma anche i lieviti, sin dai tempi antichi sono stati fondamentali nelle produzioni alimentari. Il pane o il vino e la birra non ci sarebbero in assenza dei lieviti. Lo stesso dicasi per i formaggi erborinati, come il *Roquefort* proveniente dal centro della Francia, il *Gorgonzola* originario della Lombardia o il *Blu di capra* del Piemonte, oppure i formaggi con la crosta ricoperta dalla “muffetta bianca” come il *Brie* di origine francese o la *Toma* piemontese. Tutte tipicità che in assenza delle muffe non sarebbero mai esistite.

Alcune specie di muffa svolgono un ruolo fondamentale anche nella maturazione e nell'affinamento degli insaccati. Il loro sviluppo procede dalla superficie del budello verso l'interno del salume, contribuendo alla formazione del gusto del prodotto. L'industria alimentare ha ovviamente selezionato muffe specifiche, che contrastano la presenza di muffe indesiderate.

Nel 1928 si ottennero i primi antibiotici a partire da alcuni prodotti del metabolismo di alcune specie di muffa *Penicillium*: le penicilline. Una scoperta importante che aiutò a sconfiggere molte malattie come la polmonite e la difterite.

Alcune muffe però producono le micotossine, sostanze tossiche capaci di inquinare le derrate alimentari, pericolose sia per la salute dell'uomo che degli animali. I maggiori “produttori” sono i funghi *Aspergillus*, *Penicillium*, *Fusarium*. Le muffe che osserviamo sugli alimenti presenti in casa sono generalmente “alteranti”, perché modificano in modo visibile ed evidente alcune caratteristiche quali odore, sapore, colore e consistenza.

Le spore delle muffe, microscopiche e volatili, si propagano ovunque trasportate dal vento, dalla pioggia e anche dagli insetti, per adagiarsi e poi crescere negli ambienti e alimenti.



PAROLE CHIAVE

Le muffe sono funghi microscopici, in grado di crescere in modo molto evidente in alimenti acidi tipo yogurt, ricchi di sale (olive in salamoia) o ricchi di zucchero come le confetture di frutta. La loro presenza negli alimenti è evidente per una peluria di vario colore alla superficie, analoga a quella che compare sulle pareti in luoghi umidi.

I lieviti sono funghi unicellulari. Crescono preferibilmente in presenza di ossigeno ma non solo. In queste condizioni attivano la fermentazione e possono produrre etanolo e anidride carbonica. Pur potendosi ritrovare in vari ambienti, la superficie dei vegetali rappresenta l'habitat principale dei lieviti.

La contaminazione fungina degli alimenti può avvenire con due modalità: diretta e indiretta. La prima riguarda soprattutto la coltivazione delle piante quali cereali (mais, frumento, riso ed orzo), frutta secca, legumi, cacao e caffè, le spezie; nella seconda le muffe possono contaminare e crescere sugli alimenti durante le fasi di immagazzinaggio, di stoccaggio, di trasformazione e di trasporto. Inoltre le tossine possono trovarsi in alimenti di origine animale (carne e derivati, latte e formaggi) per utilizzo di mangimi contaminati.

Dunque a quali accorgimenti dobbiamo ricorrere per contrastare la formazione dei microrganismi fungini?

Innanzitutto bisogna puntare a coltivare prodotti sani, adottando buone pratiche di stoccaggio, evitando l'uso di strumenti e locali già contaminati da muffe. Separare subito le piante e i frutti danneggiati. Non accumulare granaglie, frutta e verdura in ambienti poco ventilati, umidi o con temperature elevate. Se possibile, è preferibile la conservazione in locali freschi.

Comincia la bella stagione: ricordiamoci di non lasciare i cibi deperibili fuori dal frigo più di due ore.

È importante tenere puliti i luoghi di conservazione degli alimenti. Il più comune? Il frigorifero.

1. Rimedio della nonna. Dopo aver svuotato e lavato il frigo, cospargere le pareti con una soluzione di bicarbonato; lasciare agire per un paio di ore e sciacquare con acqua. Pulire regolarmente il frigorifero aiuta ad evitare il diffondersi della muffa. È molto importante prevenire la presenza della muffa, in quanto prolifera facilmente e anche velocemente su tutti i cibi (soprattutto quelli che rimangono in confezioni aperte).
2. Le spore sono nell'aria, per cui è importante tenere sempre coperto e ben protetto il cibo una volta cucinato o lavato, utilizzando pellicole trasparenti e contenitori di plastica con coperchio.
3. Conservare gli avanzi di cibo in frigo per non oltre 4 giorni. Lasciare del cibo avariato nel frigorifero aiuta la crescita delle muffe. È quindi im-



portante controllare le date di scadenza degli alimenti.

4. I cibi più sensibili sono la frutta, la verdura e i formaggi. Conservare la frutta e verdura in reparti separati del frigo. Se la si ripone già lavata asciugarla al meglio.
5. Asciugare sempre l'umidità in eccesso presente nei cassetti o sulle mensole e sui ripiani del frigo.

La muffa si rinviene spesso in confetture e gelatine di frutta, sciroppi e alimenti molto zuccherini. Si sviluppa nel sottile velo di umidità che si trova negli strati superficiali dei prodotti, per cui nella preparazione di questi alimenti, conviene favorire il riempimento a caldo e successivo capovolgimento dei vasi allo scopo di risanare anche lo spazio superiore e la capsula di chiusura.



APRILE 2016
22
23
24
25

LEVICO TERME, VALSUGANA
PARCO DELLE TERME

TRENTINO



ortinparco 13^a edizione

TEMA DELL'EDIZIONE DI QUEST'ANNO SARANNO "LE LEGUMINOSE"

- INSTALLAZIONI E ALLESTIMENTI DI ORTI-GIARDINO
- VIVAISTI, AZIENDE AGRICOLE, ARTIGIANATO ARTISTICO: ESPOSIZIONE E VENDITA DI PRODOTTI
- MUSICA E TEATRO
- LABORATORI DIDATTICO-CREATIVI PER BAMBINI E ADULTI
- GIORNATA DEDICATA ALLA DIDATTICA E RIVOLTA ALLE SCUOLE PRIMARIE
- MOSTRE A TEMA

Per informazioni:

Servizio per il sostegno occupazionale
e la valorizzazione ambientale
Parco delle Terme di Levico - tel. 0461 706824 - Tel. 0461 496123
e-mail: parco.levico@provincia.tn.it
www.naturambiente.provincia.tn.it

APT Valsugana
Viale Vittorio Emanuele, 3
38056 Levico Terme
Tel. 0461 727700
e-mail: info@visitvalsugana.it
www.visitvalsugana.it



Parco delle terme di Levico